



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

Imperia, 21/12/2015

Prot. 198

Alle aziende di trasformazione e confezionamento

Loro Sedi

Oggetto: Prodotti trasformati che contengono Olio DOP Riviera Ligure

Si trasmette l'estratto della delibera del Consiglio di Amministrazione del 28 ottobre scorso riguardante l'utilizzo dell'olio DOP Riviera Ligure nei prodotti trasformati.

Rispetto alla precedente procedura vi sono queste novità:

- l'azienda trasformatrice che acquista l'olio DOP Riviera Ligure per utilizzarlo come ingrediente dovrà essere preventivamente autorizzata dal Consorzio di tutela (punto 20 del Piano di Controllo),
- non vi è più il pagamento dei collarini di garanzia per l'olio che viene venduto all'azienda trasformatrice per essere utilizzato come ingrediente,
- è possibile da parte dell'azienda trasformatrice indicare nell'etichetta del prodotto trasformato solo la denominazione di origine protetta senza la menzione geografica aggiuntiva.

Restando a disposizione si porgono distinti saluti.

Il Direttore
Giorgio Lazzaretti

Allegato:

- Estratto della delibera del Cda del 28 ottobre 2015

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE
VIA T. SCHIVA, 29 18100 IMPERIA
C.F. 91027920080 P.IVA 01363470087





CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

*Delibera del Consiglio di Amministrazione del Consorzio di Tutela dell'Olio extra vergine di oliva DOP
Riviera Ligure assunta nel corso della riunione del 28 ottobre 2015*

PROCEDURE PER L'UTILIZZO DELL' OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP RIVIERA LIGURE COME INGREDIENTE IN PRODOTTI TRASFORMATI

L'azienda trasformatrice che intende acquistare l'olio DOP Riviera Ligure per utilizzarlo come ingrediente nel prodotto trasformato deve essere preventivamente autorizzata dal Consorzio di tutela (punto 20 del Piano di Controllo Riviera Ligure).

L'azienda iscritta al sistema di controllo dell'olio DOP Riviera Ligure che vende l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure all'azienda trasformatrice redige il formulario B3 di cessione del prodotto a denominazione di origine specificando che trattasi di merce non destinata al consumatore finale ma alla preparazione di prodotti trasformati, lo rilascia all'azienda trasformatrice acquirente e lo trasmette entro 6 giorni al Consorzio di tutela ed all'ente di certificazione.

Da questo momento il prodotto a denominazione di origine esce dal sistema di controllo e non può più essere imbottigliato con l'indicazione di origine.

A seconda dell'etichettatura utilizzata vi possono essere due tipologie di prodotti trasformati che hanno tra gli ingredienti l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure.

1. PRODOTTI TRASFORMATI CHE RECANO IN ETICHETTA ".... CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP RIVIERA LIGURE"

E' consentito l'utilizzo in etichetta della denominazione di origine protetta Riviera Ligure anche senza la definizione della menzione aggiuntiva (Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese, Riviera di Levante).

L'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure deve essere la sola e unica sostanza grassa presente tra gli ingredienti. E' escluso quindi qualsiasi prodotto simile o surrogato.

L'azienda trasformatrice presenta al Consorzio di tutela la richiesta all'utilizzo della denominazione di origine Riviera Ligure nell'etichettatura, nella presentazione e/o nella pubblicità di un prodotto trasformato allegando:





- la scheda tecnica del prodotto trasformato che si intende realizzare in cui si indica la quantità di olio DOP Riviera Ligure e di altre eventuali sostanze grasse utilizzate per la preparazione del prodotto trasformato,
- la sede dello stabilimento dove avverrà la produzione,
- le confezioni e gli altri materiali informativi (compresi video) contenenti la presentazione del prodotto trasformato ed i suoi riferimenti all'ingrediente Olio DOP Riviera Ligure che lo caratterizza.

La procedura di autorizzazione prevede :

- Sottoscrizione di un accordo annuale tra Consorzio di Tutela e azienda trasformatrice,
- Pagamento di € 100,00 (al netto dell'IVA) annue per l'autorizzazione all'uso in etichetta della denominazione di origine Riviera Ligure quale contributo alla verifica e vigilanza sui prodotti.

L'accordo prevede i seguenti obblighi per l'impresa trasformatrice:

- Comunicare i quantitativi di prodotto trasformato realizzato e di prodotto a denominazione utilizzato (verificabili eventualmente in azienda dal personale del Consorzio attraverso esame di documenti e/o registrazioni),
- Non modificare etichettatura / presentazione/pubblicità del prodotto trasformato oggetto di autorizzazione senza l'assenso del Consorzio di tutela,
- Non modificare l scheda del prodotto trasformato.

L'autorizzazione *non è cedibile* ed è valida solo per lo specifico prodotto trasformato e per la durata di 1 anno.

E' opportuno ricordare infine che:

- L'utilizzatore (azienda trasformatrice) ha l'obbligo di garantire che il prodotto DOP sia acquistato da frantoiano / confezionatore iscritto al Piano di Controllo Riviera Ligure;
- L'utilizzatore deve stoccare il prodotto DOP, prima dell'elaborazione, separatamente dagli altri prodotti, anche appartenenti alla stessa categoria merceologica.

2. PRODOTTI TRASFORMATI CHE RECANO LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE RIVIERA LIGURE SOLTANTO TRA GLI INGREDIENTI

L'azienda trasformatrice è soggetta ai controlli da parte degli organi di vigilanza, compreso il Consorzio di Tutela, per la verifica del corretto utilizzo del prodotto in termini di quantità di prodotto utilizzato come ingrediente, di prodotto trasformato e di sua presentazione attraverso l'etichetta.

