



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 extravergine di oliva Riviera Ligure DOP
assunta nel corso della riunione del 11 luglio e 3 agosto 2017**

**PATTO DI FILIERA
PER LA CAMPAGNA OLIVICOLA
2017 / 2018**

A - INTRODUZIONE

1 – PATTO DI FILIERA

Il cd. "Patto di filiera dell'olio DOP Riviera Ligure" (d'ora innanzi anche "Il Patto") rappresenta un'iniziativa del Consorzio di Tutela dell'olio D.O.P. Riviera Ligure (d'ora in avanti anche "Consorzio"), funzionale a valorizzare l'Olio extravergine DOP Riviera Ligure, esaltando e rivitalizzando la filiera del testé menzionato prodotto.

Il Patto si fonda su una serie di cc.dd. "buone prassi" consigliate alle imprese della filiera dell'olio D.O.P. Riviera Ligure.

Il Patto, in particolare, costituisce strumento attraverso il quale il Consorzio assolve al compito allo stesso affidato dalla legge (L. n. 128 del 1998, art. 53, comma 15) di definire programmi recanti misure di carattere strutturale e di adeguamento tecnico finalizzate al miglioramento qualitativo della produzione in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto olio D.O.P. Riviera ligure, con finalità precipua di tutelare e salvaguardare la D.O.P.

2 – DEFINIZIONI

"Consorzio": il Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta Riviera Ligure;

"olive": olive provenienti da oliveti ed impianti inseriti nel sistema di controllo della CCAA competente nelle tre sottozone ed aventi le caratteristiche definite dall'allegato A e quindi atte all'olio Riviera Ligure DOP;

"olio": olio extravergine atto a diventare DOP Riviera Ligure o olio DOP Riviera Ligure;

"imprese (di produzione, di trasformazione, di confezionamento)": le imprese inserite nel sistema di controllo dell'olio DOP Riviera Ligure per le tre sottozone Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese e Riviera di Levante;

"patto": il presente patto di filiera;

"campagna olivicola": la campagna olivicola 2017/2018;

"rettifica ": rettifica del valore del collarino per il rispetto del patto di filiera ;

"C2": denuncia di chiusura delle operazioni di confezionamento (comprendenti l'imbottigliamento, etichettatura ed apposizione dei collarini).



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

3 – FINALITA'

Il Patto rappresenta lo strumento attraverso il quale il Consorzio consegue la finalità di inquadrare e delineare le buone prassi legate alla produzione, alla trasformazione ed al confezionamento dell'olio condotte dalle imprese della filiera, per la campagna 2017/2018.

L'adozione del presente Patto è, comunque, funzionale a sostenere il miglioramento dello standard qualitativo della produzione in termini di caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche del prodotto ed a contribuire a ridurre il differenziale tra domanda ed offerta di olio nella filiera medesima.

B – ELEMENTI DEL PATTO

Il Patto promosso dal Consorzio consta dei seguenti elementi:

1 - CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente patto è rivolto a tutte le imprese aderenti al sistema di controllo e certificazione DOP Riviera Ligure nelle tre menzioni geografiche.

2 - DURATA

La durata del presente Patto coincide con la durata della campagna 2017/2018.

3 – BUONE PRASSI DELLE IMPRESE

Le cc.dd. "buone prassi" consigliate alle imprese della filiera sono distinte per tipologia di attività e mirano ad esaltare le migliori produzioni, qualificando l'olio che giunge al consumatore.

Per quanto riguarda le Imprese di Produzione, viene indicata l'applicazione delle tecniche di gestione dell'oliveto di cui all'allegato A al presente documento che ne costituisce parte integrante e sostanziale. L'adozione di dette tecniche è funzionale a conseguire un continuo miglioramento degli standard qualitativi del prodotto finale.

Si richiede inoltre alle Imprese di Produzione di presentare al Consorzio entro il 31.10.17, in originale, il contratto di fornitura di olive alle imprese di trasformazione rientranti nel sistema dei controlli dell'olio DOP Riviera Ligure.

Per quanto riguarda le Imprese di Trasformazione e Confezionamento, viene indicato loro di tener conto nella contrattazione che il prezzo minimo per l'acquisto delle olive e dell'olio immesso nel sistema di controllo è quello previsto dall' Allegato B, al fine di beneficiare della rettifica del valore del collarino per il rispetto del patto di filiera 2017/2018.

Si richiede alle imprese di trasformazione e confezionamento di presentare al Consorzio:

- copia della fattura di vendita delle olive (o autofatture o ricevute). Queste olive devono avere una fatturazione distinta rispetto alle olive per altre destinazioni;
- copia della fattura di vendita dell'olio DOP Riviera Ligure o atto alla certificazione DOP Riviera Ligure;
- documentazione bancaria attestante l'avvenuto pagamento con bonifico bancario o l'incasso dell'assegno;



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

- copia della denuncia di chiusura delle operazioni di confezionamento C2 trasmessa all'ente di certificazione.

Le imprese con filiera corta, da intendersi come quelle imprese di produzione che imbottigliano o commercializzano con proprio marchio l'olio prodotto con proprie olive, sono riconosciute adempienti alle buone prassi, salva comunque l'attività di monitoraggio del Consorzio, al quale è demandato il potere di rilevare l'eventuale discostarsi di dette imprese dalle pratiche virtuose di cui al presente Patto.

Al fine di beneficiare della rettifica del valore del contrassegno le imprese di trasformazione e di confezionamento sono inoltre tenute al rispetto della seguente tempistica per la consegna della documentazione (fatture/autofatture/ricevute, tracciabilità dei pagamenti) al Consorzio:

a) Per le aziende che hanno 45 o 90 giorni come termine di validità del certificato di analisi dell'olio DOP Riviera Ligure

- Per autorizzazione al confezionamento rilasciata prima del 30 aprile: entro il 30 giugno o 60 giorni dalla chiusura delle operazioni di confezionamento (Modello C2)
- Per autorizzazione al confezionamento rilasciata dal 30 aprile al 30 novembre: 60 giorni dalla chiusura delle operazioni di confezionamento (Modello C2)
- Per autorizzazione al confezionamento rilasciata dopo il 30 novembre: 30 giorni dalla chiusura delle operazioni di confezionamento (Modello C2).

b) Per le aziende che non hanno termini di validità del certificato di analisi dell'olio DOP Riviera Ligure

é consentita la presentazione della documentazione completa inerenti la partita di olio certificato (fatture delle olive e dell'olio, tracciabilità dei pagamenti) anche in presenza di una chiusura parziale delle operazioni di confezionamento (modello C2 trasmesso all'ente di certificazione).

Tutti gli elementi del Patto hanno effetto per le operazioni realizzate ai fini della certificazione dell'olio DOP Riviera Ligure della campagna olivicola.

4 – RUOLO DEL CONSORZIO

Il Consorzio, nell'ambito dei propri compiti istituzionali, sostiene lo sviluppo delle buone prassi in grado di favorire quantitativamente e qualitativamente nel tempo la produzione di olio Riviera Ligure DOP.

Il Consorzio sviluppa l'attività di monitoraggio e sostiene il Patto analizzando le fatture, autofatture e ricevute riguardanti la compravendita di olive destinate all'olio Riviera Ligure DOP.

Il Consorzio tutela, salvaguarda e sostiene le imprese:

- Che depositano il contratto di fornitura delle olive;
- Che applicano per le olive e l'olio un prezzo uguale o superiore a quello elencato nell'Allegato B,
- Che presentano i documenti di vendita e la liquidazione tracciata dei pagamenti attraverso documenti bancari,



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

attraverso la rettifica del valore del collarino di € 1,00 al litro con nota di credito emessa al termine dell'attività di monitoraggio ed inserimento dati nello specifico programma informatico. I prezzi minimi delle olive e dell'olio sono indicati nell'allegato B al presente documento che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

Le imprese di molitura che vendono la partita di olio (certificata e/o non certificata) a più imprese di confezionamento, al termine del monitoraggio ed inserimento dati delle fatture saranno sollecitate dal Consorzio ad indicare il valore della rettifica del collarino da liquidare ed il beneficiario del rimborso (nel rispetto della capienza dell'olio imbottigliato dalle sopracitate aziende confezionatrici).

C) AZIONE DI COMUNICAZIONE

Il Consorzio si impegna a diffondere il contenuto del presente patto attraverso i meglio visti idonei strumenti di comunicazione che si riserva di individuare, al fine di promuovere le buone prassi all'interno della filiera.

D) TUTELA DEI DATI PERSONALI

Il Consorzio dichiara che il trattamento dei dati raccolti dalle imprese è finalizzato esclusivamente alla gestione del presente programma e garantisce che i dati personali e contabili saranno trattati per le finalità su indicate, secondo i principi di correttezza, liceità e trasparenza e con la tutela della riservatezza e dei diritti delle medesime, nel pieno rispetto della normativa di cui al Testo Unico sulla Tutela della Privacy, D. Lgs. 196/2003.



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

Allegato A - BUONE PRASSI DELLE IMPRESE DI PRODUZIONE

La buona prassi colturale consiste in

- Una ricorrente potatura di fruttificazione
- Una equilibrata concimazione e cura della eliminazione di erbe infestanti nella stagione primaverile ed estiva
- Una corretta lotta ai parassiti possibilmente monitorata dal servizio fitosanitario
- Un'irrigazione di soccorso (ove possibile)
- Una raccolta puntuale nei tempi e nei modi previsti nel disciplinare di produzione
- Una conservazione e stoccaggio delle olive per il rapido trasporto al frantoio (entro le 48 ore dalla raccolta).

La buona prassi colturale determina una produzione vendibile, le cui caratteristiche rientrano nei seguenti parametri:

- Le olive oggetto di consegna devono rispettare quanto previsto dal disciplinare di produzione per quanto riguarda la coltivazione (zona di produzione, varietà, impianto, periodo e modalità di raccolta, identificazione e tracciabilità)
- Le olive devono
 - mostrare , anche attraverso l'aspetto e la salubrità della drupa, di provenire da una raccolta possibilmente manuale e comunque non traumatica (priva di lesioni evidenti)
 - evidenziare di non aver sofferto lunghe attese nelle reti o in deposito se non per i tempi necessari a completare il lotto di raccolta giornaliero
 - non presentare attacchi di parassiti non efficacemente cicatrizzati che abbiano lasciato danni irreversibili
 - essere state vagliate eliminando eventuali olive secche o di taglia minima
 - essere consegnate in cassette areate autoportanti.

L'invasatura delle drupe può variare in fase di inizio campagna da una presenza di un 40% di color "avvinato" sino al 100% di prodotto maturo "violaceo" nel prosieguo della campagna.

La presenza di foglie non può essere motivo di rifiuto e deve essere risolta contrattualmente.



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

Allegato B – BUONE PRASSI DELLE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE O CONFEZIONAMENTO

1. Tabella dei prezzi minimi delle olive (IVA compresa) in base alla resa per la campagna olivicola 2017/2018

<i>Scaglioni della resa percentuale delle olive (kg) in olio (kg)</i>	<i>Prezzi minimi in € a kg di olive (IVA compresa) per la campagna olivicola 2016/2017</i>
da 24,00 a 24,99	1,824
da 23,00 a 23,99	1,748
da 22,00 a 22,99	1,672
da 21,00 a 21,99	1,596
da 20,00 a 20,99	1,520
da 19,00 a 19,99	1,444
da 18,00 a 18,99	1,368
da 17,00 a 17,99	1,292
da 16,00 a 16,99	1,216
da 15,00 a 15,99	1,140
da 14,00 a 14,99	1,064
da 13,00 a 13,99	0,988

2. Tabella dei prezzi minimi dell'olio in € al kg (IVA compresa) per la campagna olivicola 2017/2018:

Olio inserito nel sistema di controllo atto a divenire DOP Riviera Ligure	9,80
Olio DOP Riviera Ligure	10,00

3. Documentazione da trasmettere al Consorzio di tutela:

Entro il 31 ottobre 2017;

- Contratto di fornitura delle olive immesse nel sistema dei controlli dell'olio DOP Riviera Ligure.

Secondo la tempistica definita al punto 4

- Fatture di vendita, autofatture o ricevute delle olive immesse nel sistema di controllo DOP RIVIERA LIGURE,
- Fattura di vendita dell'olio,



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

- Chiusura totale o parziale delle operazioni di confezionamento (Modello C2 trasmesso all'ente di certificazione),
- Tracciabilità dei pagamenti: documentazione bancaria attestante l'avvenuto pagamento effettuato con bonifico bancario. In caso di pagamento con assegno occorre presentare fotocopia dell'assegno e distinta o estratto conto bancario attestante l'incasso dell'assegno da parte dell'impresa di produzione. Non sono ammessi pagamenti in contanti nemmeno per le autofatture.

4. Tempistica per la presentazione della documentazione al fine di beneficiare del rimborso sul costo del collarino

a) Per le aziende che hanno 45 o 90 giorni come termine di validità del certificato di analisi dell'olio DOP Riviera Ligure

- Per autorizzazione al confezionamento rilasciata prima del 30 aprile: entro il 30 giugno o 60 giorni dalla chiusura delle operazioni di confezionamento (Modello C2)
- Per autorizzazione al confezionamento rilasciata dal 30 aprile al 30 novembre: 60 giorni dalla chiusura delle operazioni di confezionamento (Modello C2)
- Per autorizzazione al confezionamento rilasciata dopo il 30 novembre: 30 giorni dalla chiusura delle operazioni di confezionamento (Modello C2).

b) Per le aziende che non hanno termini di validità del certificato di analisi dell'olio DOP Riviera Ligure

é consentita la presentazione della documentazione completa inerenti la partita di olio certificato (fatture delle olive e dell'olio, tracciabilità dei pagamenti) anche in presenza di una chiusura parziale delle operazioni di confezionamento (modello C2 trasmesso all'ente di certificazione).