

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP “RIVIERA LIGURE”

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP “RIVIERA LIGURE”	REGO_CERTIF_100_OdC	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 1 di 24
--	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

INDICE

1. Premessa	4
2. Scopo e Campo di applicazione	4
3. Riferimenti normativi	4
4. Definizioni	5
5. Accesso al sistema di controllo	8
6. Visite ispettive	10
6.1 Visita ispettiva iniziale, accettazione dell'Operatore nel sistema dei controlli e piano annuale dei controlli	10
6.2 Visite ispettive di sorveglianza	10
6.3 Visite ispettive supplementari	11
7. Aggiornamento degli elenchi degli operatori.....	11
7.1 Riconferma annuale	11
7.2 Rinuncia/Cessazione volontaria dell'attività	12
7.3 Riammissione dell'Operatore nel sistema dei controlli.....	12
8. Comunicazione delle modifiche	12
9. Obblighi generali degli Operatori	13
9.1 Obblighi specifici degli Olivicoltori	14
9.2 Obblighi specifici dei Frantoiani	14
9.3 Obblighi specifici dei Confezionatori	15
9.4 Obblighi specifici degli Intermediari	15
10. Approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti trasformati.....	15
11. Identificazione e rintracciabilità	16
11.1 Trasferimenti in filiera	16
11.2 Stoccaggio, trasformazione/oleificazione, travasi e confezionamento	16
11.3 Separazione delle lavorazioni a denominazione e a menzione generica	16
12. I documenti fiscali e i documenti di trasporto	17
13. Richiesta di analisi	17
14. Fase di prelievo del campione	17
15. Piano delle prove di conformità di Made in Quality	18
16. Notifica conformità analisi	18
17. Diritti dell'Operatore in caso di analisi non conformi	19
17.1 Procedimento di revisione dell'analisi organolettica	19
17.2 Procedimento di revisione dell'analisi chimico-fisica.....	19
18. Decisione sulla Certificazione, attestato di idoneità e limite temporale di validità dall'attestato	20

19. Approvazione etichette.....	21
19.1 Rilascio contrassegni numerati di garanzia	21
20. Operazioni di confezionamento.....	21
21. Non Conformità e loro trattamento	22
22. Reclami, ricorsi e contenziosi.....	22
23. Mancato assolvimento pecuniario nei confronti di Made in Quality.....	23
24. Riservatezza	23
26. Pubblicità e trasparenza	24

1. PREMESSA

Il Reg. UE n. 1151/2012, art. 7, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Denominazione di Origine Protetta (d'ora in poi DOP) siano conformi ad un disciplinare di produzione, che definisce con chiarezza tutti i passaggi del processo produttivo.

La verifica del rispetto dei requisiti disciplinati è effettuata da Organismi di Certificazione conformi agli artt. 36 e 37 del Reg. UE n. 1151/2012 e autorizzati dagli Stati Membri anteriormente all'immissione in commercio del prodotto.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base di norme, 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 denominazione DOP "Riviera Ligure".

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il Piano trova applicazione presso tutti gli Operatori della filiera che concorrono alla produzione della denominazione DOP Riviera Ligure.

Il presente documento si applica a tutti gli Operatori che facciano richiesta di certificazione.

Il Piano di controllo è composto dal presente documento e dallo schema dei controlli e dal tariffario, che ne costituiscono parte integrante.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Legislazione europea

- Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- Direttiva 2011/91/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare
- Regolamento UE 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
- Regolamento di Esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- Regolamento (UE) 2017/625 del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari
- Regolamento (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento (CE) n. 29 del 13.01.2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva
- Regolamento (UE) n. 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

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_Odc	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 4 di 24
--	---------------------	------------------------------	-----------------	--------------

Legislazione nazionale

- 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
- Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297 recante 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
- Nota MIPAAF n. 25742 del 05.10.2012 concernente l'utilizzo della dicitura di garanzia ministeriale su prodotti DOP/IGP/STG
- DECRETO 14 ottobre 2013. Disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG
- 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
- Decreto Legislativo 15 dicembre 2017 n. 231. Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015».
- 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 e IGP
- 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

Normativa

- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi".
- ISO/IEC 17025, requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura

4. DEFINIZIONI

Attività di valutazione (attività di controllo)

Attività di campo svolta dall'Organismo di Controllo comprendente sia l'attività ispettiva, sia l'attività di prelievi

Attività di riesame

Esame documentale effettuato dall'Organismo di Controllo

Attestato di idoneità

Documento con il quale l'Organismo di Controllo 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

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_OdC	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 5 di 24
--	---------------------	------------------------------	-----------------	----------------------------

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 Autorità competenti il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, l'Ispektorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e la Regione Liguria.

Azione correttiva

Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause delle non conformità

Attività svolta da Made in Quality

Azione intrapresa da Made in Quality per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore

Campagna olivicola

Per campagna olivicola (ovvero annata di produzione,...) si intende quel periodo che intercorre tra l'inizio della raccolta delle olive e il termine del confezionamento

Contrassegni

Contrassegni numerati attestanti l'avvenuta certificazione dell'olio. I Contrassegni sono forniti dal Consorzio dell'Olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" DOP

Confezionatore

Operatore identificato e ubicato nella zona definita dal Disciplinare di produzione e che conduce una struttura di confezionamento dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure

Consorzio di Tutela

Consorzio autorizzato ai sensi della Legge 21 dicembre 1999, n. 526, articolo 14 avente funzione di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e di cura generale degli interessi relativi alle denominazione Olio DOP Riviera Ligure

Criticità strutturali

Sono riferite ai requisiti da rilevare in campo presso gli olivicoltori, quali: ubicazione, superficie, varietà, impianti di coltivazione (sesti di impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura), stato della coltivazione

Denominazione di Origine Protetta

Definizione art. 5, Reg. UE n. 1551/2012

Disciplinare di Produzione

Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e che specifica quali sono i requisiti obbligatori che deve possedere la DOP "Riviera Ligure" riferita all'olio extravergine di oliva

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

Fascicolo aziendale

Documento, cartaceo e/o elettronico, in cui sono contenuti tutti i dati ed i documenti dichiarati dall'azienda

Frantoiano

Operatore identificato e ubicato nella zona definita dal Disciplinare di produzione e che conduce una struttura di molitura delle olive e di stoccaggio dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure destinato al confezionamento. Un frantoiano può ricoprire anche il ruolo di

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_OdC	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 6 di 24
--	---------------------	------------------------------	-----------------	----------------------------

confezionatore. Qualora presso il frantoio siano attuate attività di confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il confezionatore.

Intermediario

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

Ispettore / Prelevatore

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

Elenco degli Operatori controllati

Elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controllo DOP "Riviera Ligure", istituito, gestito e aggiornato da Made in Quality

Laboratorio

Laboratorio accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le analisi chimico-fisiche ed organolettiche

Lotto di confezionamento

Partita omogenea di prodotto finito da destinare al confezionamento, in una data certa, ottenuta dalla molitura delle olive derivanti da appezzamenti riconosciuti idonei

Lotto di olio

Quantità omogenea di olio derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, situata in un contenitore o in più contenitori comunicanti, identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità

Lotto di olive

Quantità omogenea di olive consegnata in una determinata data e identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità

MiPAAF

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Non conformità

Mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione, specificati nel Disciplinare di produzione, nel presente Piano dei Controlli e nel tariffario, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini della rispondenza delle produzioni ai requisiti della denominazione Olio DOP Riviera Ligure. Può essere *Grave* o *Lieve*.

Non conformità 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

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 lotto di prodotto può essere identificato come DOP Riviera Ligure.

Olivicoltore

Operatore che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione delimitata dal Disciplinare di produzione. Un olivicoltore può ricoprire anche il ruolo di frantoiano e confezionatore

Operatore

Chiunque sia riconosciuto e inserito nel sistema di controllo della DOP Riviera Ligure. Gli Operatori si dividono in Olivicoltori, Frantoiani, Confezionatori e Intermediari

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_Odc	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 7 di 24
--	---------------------	------------------------------	-----------------	----------------------------

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.

Registro telematico SIAN

Registro disponibile sul portale SIAN (www.sian.it) nel quale sono annotate tutte le operazioni svolte dagli Operatori che producono, detengono e/o commercializzano olio DOP Riviera Ligure. Sono registri telematici il registro di molitura e il registro di confezionamento.

Requisito di conformità

Prescrizione espressa, implicita o cogente e specificata all'interno della legislazione nazionale e sovranazionale in materia di certificazione di prodotto, del Disciplinare di produzione, del Piano per il Controllo di Conformità, nello Schema dei Controlli e nel Tariffario e che deve essere soddisfatta dall'Operatore come condizione necessaria per il rilascio o per il mantenimento della certificazione.

Schema di controllo

Documento strutturato in forma di matrice costituente parte integrante e sostanziale del presente documento.

Per ogni Operatore del sistema dei controlli sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, i requisiti da verificare e l'attività di autocontrollo a carico degli Operatori richiesta da Made in Quality.

Per Made in Quality sono riportate il tipo ed entità del controllo, le non conformità che possono essere rilevate e il relativo livello di gravità, il trattamento richiesto all'Operatore e i controlli effettuati da Made in Quality per la verifica della chiusura delle non conformità.

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

SIAN

Sistema Informativo Agricolo Nazionale (www.sian.it).

Visita ispettiva iniziale

Attività di controllo mediante la quale Made in Quality 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 Made in Quality 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.

5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

Possono presentare la richiesta di adesione tutti gli Operatori che rispettano i requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

Gli operatori che possono essere inseriti nel sistema di controllo DOP Riviera Ligure si dividono nelle seguenti categorie: olivicoltori, frantoiani, confezionatori, intermediari.

La richiesta di adesione al sistema dei controlli può essere presentata a Made in Quality con le seguenti modalità:

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_OdC	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 8 di 24
--	---------------------	------------------------------	-----------------	----------------------------

SOGGETTO	OBBLIGHI	SCADENZA
Olivicoltore	<ul style="list-style-type: none"> ▪ richiesta di assoggettamento al sistema di controllo (modello B.1a) ▪ iscrizione al SIAN ▪ costituzione fascicolo aziendale 	entro il 30 giugno . In deroga MiQ si riserva di accettare richieste di accesso pervenute entro e non oltre il 31 agosto per la verifica di conformità dell'olivicoltore
Frantoiani Confezionatori Intermediari	<ul style="list-style-type: none"> ▪ richiesta di assoggettamento al sistema di controllo (modello B.1a) ▪ copia autorizzazione sanitaria/notifica di registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e ss.mm.ii. 	entro il 30 giugno . In deroga MiQ si riserva di accettare richieste di accesso pervenute almeno 10 giorni prima del presunto avvio dell'attività specifica
Modalità di invio: <ul style="list-style-type: none"> ▪ via PEC a madeinquality@legalmail.it; ▪ via email a info@madeinquality.it o via fax al numero 0182 1904671; ▪ con consegna a mano presso la sede di Made in Quality; ▪ tramite posta ordinaria a: Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA), Area Made in Quality Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV) 		

Con la sottoscrizione della richiesta di assoggettamento (modello **B.1a**), l'Operatore dichiara di *conoscere, accettare senza riserva alcuna e operare in conformità a*:

- le prescrizioni del sistema di controllo;
- il Disciplinare di Produzione;
- il Piano per il Controllo consultabile nel sito ufficiale del MiPAAF all'indirizzo www.politicheagricole.it e sul sito web aziendale www.madeinquality.it nella sua ultima versione in corso di validità;
- il tariffario e le scadenze entro cui corrispondere le somme previste per i servizi di certificazione;

impegnandosi contestualmente a collaborare con Made in Quality facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori, con o senza preavviso, in tutte le sue fasi previste.

Ricevuta la richiesta di prima adesione al sistema di controllo Made in Quality valuta la completezza e la correttezza della documentazione e di quanto inserito nel portale SIAN, quindi possono verificarsi nel seguenti situazioni:

SITUAZIONI	PROVVEDIMENTO
Nessuna mancanza nella documentazione presentata: richiesta accettata	Pianificazione della visita ispettiva iniziale
Richiesta incompleta o registro SIAN e/o fascicolo aziendale incompleto	Made in Quality sospende l'iscrizione dell'Operatore nella filiera, quindi lo contatta per le integrazioni necessarie, che dovranno pervenire nei tempi concordati e previsti dallo schema di controllo. Risolte le mancanze, quindi in caso di esito positivo della valutazione documentale, l'Operatore viene informato dell'ammissibilità della richiesta di assoggettamento e viene pianificata la visita ispettiva iniziale
Richiesta rigettata	Made in Quality informa l'Operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta

Per gli Operatori già inseriti nel precedente sistema di controllo, sarà sufficiente inviare il solo modulo **B.1a** entro 30 giorni dalla data di pubblicazione del Decreto Ministeriale di designazione

di Made in Quality, comportando tale sottoscrizione l'espressa accettazione del nuovo sistema di controllo e di tutti gli adempimenti da esso derivanti.

La sottoscrizione della Richiesta di assoggettamento al sistema di controllo, unitamente alla presentazione di tutti gli allegati richiesti per i nuovi soggetti da assoggettare al sistema, costituisce un contratto legalmente valido con Made in Quality e si intende tacitamente rinnovato al rinnovo dell'incarico a MiQ salvo presentazione di formale rinuncia, con i tempi e le modalità descritte al paragrafo **7.2** del presente documento.

6. VISITE ISPETTIVE

6.1 VISITA ISPETTIVA INIZIALE, ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI E PIANO ANNUALE DEI CONTROLLI

Dopo l'accettazione della richiesta di assoggettamento (modello **B.1a**) Made in Quality pianifica la visita ispettiva iniziale, durante la quale l'ispettore incaricato:

- valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta;
- valuta l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte;
- valuta la documentazione disponibile;
- segnala eventuali criticità riscontrate di qualsiasi natura;
- registra i risultati nel rapporto di audit che lascia in copia all'operatore.

Gli Operatori prima della visita ispettiva ricevono da Made in Quality il piano di audit e possono ricusare gli ispettori inviando motivata comunicazione scritta; Made in Quality, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire l'ispettore.

A seguito della visita ispettiva e dopo la valutazione del rapporto di audit, Made in Quality può:

- iscrivere l'Operatore nell'Elenco dei soggetti assoggettati al sistema di controllo entro 15 giorni a far data dal rapporto di visita ispettiva;
- richiedere eventuali integrazioni al rapporto di audit redatto dall'Ispettore incaricato ed eventualmente procedere ad una ulteriore visita ispettiva, ove ritenuto necessario;
- negare l'inserimento dell'Operatore nel sistema dei controlli esplicitando i motivi del diniego all'Operatore.

Per gli Operatori non ancora iscritti, Made in Quality prevede le seguenti verifiche:

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

6.2 VISITE ISPETTIVE DI SORVEGLIANZA

Le visite ispettive di sorveglianza sono applicabili a quei soggetti che:

- sono stati inseriti nell'Elenco degli Operatori assoggettati al sistema di controllo DOP Riviera Ligure;
- hanno compilato e presentato tutta la modulistica richiesta, comprensiva di allegati.

Le visite ispettive di sorveglianza sono finalizzate ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati. Per gli Operatori inseriti nel sistema di controllo e soggetti a visita ispettiva di sorveglianza, Made in Quality prevede le seguenti verifiche:

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_Odc	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 10 di 24
--	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

OPERATORE	% OPERATORI CONTROLLATI	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti 20% degli estratti: controllo requisiti strutturali ⁽¹⁾	Documentale e 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⁾

(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

Gli Operatori prima della visita ispettiva ricevono da Made in Quality il piano di audit e possono recusare gli ispettori inviando motivata comunicazione scritta; Made in Quality, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire l'ispettore.

Per ogni visita ispettiva ricevuta, l'Operatore riceve copia del Report di Audit esterno/del Verbale di prelievo ed è tenuto a controfirmarlo.

È possibile per l'Operatore inserire nel report/verbale di prelievo delle osservazioni sul comportamento dell'Auditor e/o sull'andamento della visita in generale.

6.3 VISITE ISPETTIVE SUPPLEMENTARI

Made in Quality effettua visite ispettive supplementari:

- nei casi previsti dallo schema dei controlli, comprese le visite ispettive non annunciate o annunciate a seguito del rilevamento di non conformità;
- in caso di reiterazione della medesima NC;
- nei casi in cui l'Operatore comunichi variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità, cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio...) previsti da norma cogente.

A discrezione di Made in Quality, le visite supplementari di cui sopra possono essere anche di tipo "non annunciato", ovvero effettuate senza alcun preavviso.

La visita ispettiva non annunciata è effettuata verificando la totalità dei punti di controllo presenti nella checklist e quanto rilevato durante Audit non annunciati è gestito come quanto riscontrato durante Audit annunciati.

La decisione circa le visite ispettive non annunciate tiene conto dei criteri esplicitati, caso per caso, nello schema dei controlli.

7. AGGIORNAMENTO DEGLI ELENCHI DEGLI OPERATORI

Ogni anno Made in Quality mantiene aggiornato l'elenco degli Operatori in funzione delle richieste pervenute dovute a: nuovo assoggettamento, riconferme, cessazione dell'attività o richieste di riammissione.

7.1 RICONFERMA ANNUALE

Tutti gli Operatori (olivicoltori, frantoiani, confezionatori e intermediari) iscritti al sistema di controllo devono presentare ogni anno richiesta di riconferma nel sistema di controllo con le seguenti modalità:

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_OdC	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 11 di 24
--	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

SOGGETTO	PREREQUISITO	OBBLIGHI	SCADENZA
Olivicoltore	<ul style="list-style-type: none"> ▪ aver mantenuto aggiornato sul SIAN il fascicolo aziendale 	Fornire: <ul style="list-style-type: none"> ▪ richiesta di riconferma al sistema di controllo (modello B.1b) ▪ scheda olivetata avente data certa e attestante l'effettiva consistenza aziendale ⁽¹⁾. 	<u>30 giugno</u>
Frantoiani Confezionatori Intermediari	<ul style="list-style-type: none"> ▪ aver mantenuto l'iscrizione al SIAN ▪ aver mantenuto il registro telematico SIAN aggiornato 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ richiesta di riconferma al sistema di controllo (modello B.1b) 	<u>30 giugno</u>

⁽¹⁾: Nei casi in cui l'azienda non avesse una scheda olivetata corrispondente alla realtà aziendale per cause di forza maggiore può essere presentata a Made in Quality analoga richiesta cartacea in attesa di poter scaricare la scheda olivetata definitiva

Made in Quality si riserva di accettare richieste di riconferma annuale e/o variazione pervenute oltre la scadenza indicata nella tabella precedente, ma comunque entro e non oltre il 31 agosto. Per gli Operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al seguente punto **7.2**.

7.2 RINUNCIA/CESSAZIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ

L'Operatore che voglia cessare la propria attività deve far pervenire a Made in Quality **entro e non oltre il 31 maggio**, a valere per la campagna olivicola successiva, formale rinuncia datata e firmata dal Legale Rappresentante dell'azienda (modello **B.1b**).

La formale rinuncia pervenuta nei termini previsti non comporterà il versamento degli oneri di gestione annuale dovuti e previsti dal Tariffario approvato.

La presentazione della formale rinuncia dopo il 31 maggio, comporterà il pagamento degli eventuali oneri dovuti fino alla data della rinuncia, secondo quanto previsto dal Tariffario.

La cessazione dell'attività comporta:

- la cancellazione dell'Operatore dal sistema dei controlli;
- la sospensione immediata della commercializzazione delle olive all'interno della filiera DOP. Per quanto concerne l'olio extravergine già certificato DOP Riviera Ligure e confezionato è ammesso lo smaltimento delle scorte; non è ammessa la commercializzazione di olio extravergine allo stato sfuso atto a divenire DOP Riviera o certificato DOP Riviera Ligure;
- la sospensione immediata dell'utilizzo di etichette, carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP Riviera Ligure;
- il divieto di utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

7.3 RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che successivamente alla cessazione volontaria dell'attività, ovvero a seguito della cancellazione dall'elenco degli Operatori controllati, decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono presentare una nuova richiesta di assoggettamento (modello **B.1a**) e sottoporsi nuovamente all'iter previsto dal presente documento.

8. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni, gli Operatori sono tenuti a darne comunicazione formale a Made in Quality in una delle seguenti modalità:

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_Odc	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 12 di 24
--	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

- via PEC a madeinquality@legalmail.it;
- via email a info@madeinquality.it o via fax al numero 0182 1904671;
- con consegna a mano presso la sede di Made in Quality;
- tramite posta ordinaria a:
 Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA), Area Made in Quality
 Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV)

Eventuali variazioni di dati inerenti l’anagrafica aziendale (a titolo esemplificativo non esaustivo: Ragione Sociale, Legale rappresentante, Sede legale, modifiche societarie) devono essere comunicate entro 15 giorni compresi i festivi dalla data del loro verificarsi attraverso il modulo “Richiesta di riconferma/comunicazione modifiche/rinuncia al sistema di controllo DOP Riviera Ligure” (modello **B.1b**) e allegando la visura camerale aziendale aggiornata e ogni altro documento attestante la variazione.

Qualsiasi tipo di variazione inerente elementi non valutabili solo documentalmente (a titolo esemplificativo non esaustivo: aumento di superficie con variazione del fascicolo aziendale tramite il portale SIAN, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) comporterà una visita ispettiva supplementare di Made in Quality e deve essere formalmente comunicata con le seguenti modalità:

SOGGETTO	OBBLIGO	SCADENZA
Olivicoltore	Variazione del fascicolo aziendale	30 giugno. In deroga possono essere accettate variazioni pervenute entro e non oltre il 31 agosto.
Frantoiani Confezionatori Intermediari	Aggiornamento registro telematico SIAN	Entro 6 giorni dall’intervenuta variazione
Olivicoltore Frantoiani Confezionatori Intermediari	Comunicazioni a Made in Quality	Entro 15 giorni dall’intervenuta variazione

Made in Quality si riserva di accettare richieste di modifica pervenute oltre la scadenza indicata nella tabella precedente, ma comunque entro e non oltre il 31 agosto; in questo caso non si garantisce che la modifica richiesta venga approvata in tempi utili per l’inizio della campagna olivicola.

9. OBBLIGHI GENERALI DEGLI OPERATORI

Al fine dell’ottenimento e del mantenimento della certificazione DOP Riviera Ligure tutti gli Operatori iscritti nel sistema di controllo:

- 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 e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP;
- mantengono, gestiscono ed archiviano la documentazione, anche in copia, prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- garantiscono al personale incaricato al sistema di controllo, alle autorità competenti e di accreditamento, come previsto dalle norme vigenti, 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.

9.1 OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OLIVICOLTORI

Al fine dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione DOP Riviera Ligure tutti gli Olivicoltori iscritti nel sistema di controllo dovranno:

- attenersi ai requisiti del disciplinare di produzione della DOP Riviera Ligure per quel che concerne gli articoli di loro competenza (artt. 2, 3, 4, 5 comma 4);
- fornire a Made in Quality il modello **B.2** compilato per la parte di loro competenza **entro e non oltre 6 giorni** dalla data di vendita delle olive, se le stesse sono state raccolte in oliveti iscritti alla DOP Riviera Ligure ma **vendute a Operatori non inseriti nel sistema di controllo**, ciò al fine di verificare la resa massima di olive prevista dal disciplinare di produzione;
- fornire ai frantoiani/intermediari/confezionatori inseriti nel sistema di controllo DOP Riviera Ligure, al momento della vendita delle olive, il modello **B.2** compilato per la parte di loro competenza;
- nel caso di autoconferimento di olive, l'olivicoltore è tenuto alla compilazione del modello **B.2**, nonché si applica il paragrafo successivo (par. 9.2);
- tenere almeno copia dei modelli **B.2**/documenti di accompagnamento/documenti fiscali presso la propria azienda al fine di renderla disponibile al momento della visita ispettiva.
- costituire e tenere costantemente aggiornato il fascicolo aziendale; tale obbligo deve essere comunque assolto nei tempi previsti ai paragrafi **5** e **8** del presente documento;
- fornire la scheda olivetata aggiornata ad una data certa nei casi previsti dal presente documento;
- gli olivicoltori che detengono e commercializzano esclusivamente olio, allo stato sfuso e/o confezionato, ottenuto da olive provenienti dalla propria azienda, molite presso il frantoio proprio o di terzi possono effettuare entro il 10 di ogni mese le annotazioni sul registro telematico dei dati relativi alle operazioni del mese precedente, a condizione che l'olio ottenuto dalla molitura non sia superiore ai 700 chilogrammi per campagna olivicola di commercializzazione. Diversamente le annotazioni sul registro devono essere effettuate entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.

Tutta la documentazione di cui al presente paragrafo documenti può essere fornita a Made in Quality con le seguenti modalità:

- via PEC a madeinquality@legalmail.it;
- via email a info@madeinquality.it o via fax al numero 0182 1904671;
- con consegna a mano presso la sede di Made in Quality.

9.2 OBBLIGHI SPECIFICI DEI FRANTOIANI

Al fine dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione DOP Riviera Ligure tutti i Frantoiani iscritti nel sistema di controllo dovranno:

- attenersi ai requisiti del disciplinare di produzione della DOP Riviera Ligure per quel che concerne gli articoli di loro competenza (artt. 3, 5);
- conservare tutta la documentazione e tutte le registrazioni di cui al presente sistema di controllo, di ogni altro documento volto a garantire la tracciabilità del prodotto e di quanto utile ai fini dello svolgimento della visita ispettiva;
- fornire a Made in Quality, entro e non oltre il sesto (6) giorno successivo a quello dell'operazione, il modello **B.2** compilato dall'olivicoltore e completato per la parte di loro competenza;

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_Odc	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 14 di 24
--	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

- compilare la movimentazione di olio sfuso sul portale SIAN;
- effettuare tutte le dovute comunicazioni attraverso il portale SIAN:
 - a. movimentazione delle olive;
 - b. registro telematico di molitura: entro e non oltre il sesto (6) giorno successivo a quello dell'operazione;
 - c. movimentazione di olio sfuso;
 - d. richiesta di analisi per certificazione nel caso in cui il frantoiano richiedesse la certificazione del prodotto;
 - e. fine delle operazioni di confezionamento (nel caso in cui il frantoiano fosse anche confezionatore), entro e non oltre il sesto (6) giorno successivo a quello dell'operazione e nel caso in cui un frantoiano sia iscritto al sistema di controllo anche come confezionatore.

La tenuta dei registri può essere delegata.

9.3 OBBLIGHI SPECIFICI DEI CONFEZIONATORI

Al fine dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione DOP Riviera Ligure tutti i Confezionatori iscritti nel sistema di controllo dovranno:

- compilare la movimentazione di olio sfuso sul portale SIAN;
- fornire a Made in Quality, entro e non oltre il sesto (6) giorno successivo a quello dell'operazione, il modello **B.2** completato per la parte di loro competenza in caso di acquisto di olive;
- effettuare tutte le dovute comunicazioni attraverso il portale SIAN:
 - a. richiesta di analisi per certificazione;
 - b. registro telematico: entro e non oltre il sesto (6) giorno successivo a quello dell'operazione e in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento;
 - c. fine delle operazioni di confezionamento, entro e non oltre il sesto (6) giorno successivo a quello dell'operazione;
 - d. annotazione delle perdite per sversamento/cali naturali;
 - e. annotare i quantitativi e i numeri di serie relativi ai contrassegni applicati sulle confezioni di olio DOP Riviera Ligure.

La tenuta dei registri può essere delegata.

9.4 OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI INTERMEDIARI

Al fine dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione DOP Riviera Ligure tutti gli Intermediari iscritti nel sistema di controllo dovranno:

- fornire a Made in Quality, entro e non oltre il sesto (6) giorno successivo a quello dell'operazione, dal ricevimento del **B.2** da parte degli olivicoltori, il modello **B.2** completato per la parte di loro competenza;
- annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione, giorni festivi compresi;
- annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento;
- conservano tutta la documentazione volta a garantire la tracciabilità del prodotto e di quanto utile ai fini del controllo svolto da Made in Quality.

La tenuta dei registri può essere delegata.

10. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

Ogni Operatore, iscritto al sistema di controllo DOP Riviera Ligure e che prenda in carico olive/olio, deve richiedere a Made in Quality l'elenco degli Operatori iscritti e controllati.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_OdC	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 15 di 24
--	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

In fase di approvvigionamento il responsabile dell'accettazione del prodotto deve:

- verificare la presenza dell'Operatore nell'elenco degli operatori iscritti al sistema di controllo;
- verificare che tutta la modulistica prevista dal Piano di Controllo, la documentazione attestante la consegna delle olive/olio sia adeguatamente compilata in ogni sua parte.

Durante le visite ispettive, gli ispettori di Made in Quality devono risalire almeno alle seguenti informazioni:

- **presso i frantoi:** al fornitore, alla data di raccolta delle olive, alla provenienza delle olive da oliveti iscritti al sistema di controllo DOP Riviera Ligure, alla data della ricezione delle olive, al quantitativo ricevuto, alla data di lavorazione e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- **presso i confezionatori:** al fornitore, alla data di ricevimento dell'olio, al quantitativo ricevuto e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.
- **presso gli intermediari:** al fornitore, alla data di ricevimento delle olive/dell'olio, ai quantitativi ricevuti e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

11. 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.

Tutte le registrazioni in autocontrollo degli Operatori devono consentire agli ispettori di Made in Quality di risalire ai fornitori, ai quantitativi conferiti e al rispetto dei requisiti disciplinati.

Nella documentazione fiscale (fatture, DDT o altri documenti di accompagnamento) occorre sempre specificare durante la transazione del prodotto, a qualsiasi titolo, ad altri operatori di filiera, l'appartenenza alla DOP Riviera Ligure e quanto specificato al successivo paragrafo **11.1**.

11.1 TRASFERIMENTI IN FILIERA

Durante le operazioni di trasferimento di prodotto all'interno della filiera DOP Riviera Ligure:

- gli olivicoltori devono accompagnare ogni partita di olive raccolte in oliveti iscritti alla DOP con il modello **B.2**;
- tutti gli Operatori devono identificare la transazione di ogni lotto di olio sfuso mediante la compilazione dell'apposita sezione sul SIAN;

In caso di malfunzionamento del SIAN degli Operatori devono compilare il modello **B.3** (documento di trasporto olio sfuso) per accompagnare le partite di olio sfuso.

11.2 STOCCAGGIO, TRASFORMAZIONE/OLEIFICAZIONE, TRAVASI E CONFEZIONAMENTO

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

11.3 SEPARAZIONE DELLE LAVORAZIONI A DENOMINAZIONE E A MENZIONE GENERICA

L'Operatore inserito nel sistema dei controlli DOP Riviera Ligure deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della DOP Riviera Ligure la separazione spazio-temporale tra i diversi processi.

Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate *spazialmente*, gli operatori dovranno identificare con chiarezza: le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati e le aree di stoccaggio informandone Made in Quality.

In ogni momento dovrà essere identificata e distinguibile la produzione certificata dalla produzione generica.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_Odc	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 16 di 24
--	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate *temporalmente*, gli Operatori devono registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

Il rispetto della separazione spaziale e temporale sarà oggetto di verifica ispettiva.

12. I DOCUMENTI FISCALI E I DOCUMENTI DI TRASPORTO

I documenti fiscali e/o di documenti di trasporto, di cui l'Operatore deve fornire evidenza durante le visite ispettive, devono chiaramente indicare almeno i seguenti elementi:

- il numero di lotto di produzione, nel caso dei Confezionatori;
- la data di raccolta/conferimento/molitura/confezionamento (gg/mm/aaaa);
- la dicitura "Olive provenienti da oliveti iscritti alla DOP Riviera Ligure";
- la quantità venduta;
- la dicitura "Olio DOP Riviera Ligure" seguita dalla menzione prevista dal disciplinare di produzione nel caso di prodotto certificato o la dicitura "Olio atto a divenire DOP Riviera Ligure" in caso di prodotto in attesa di essere certificato.

13. RICHIESTA DI ANALISI

Una volta formato il lotto di olio, l'Operatore detentore del prodotto che voglia richiedere a Made in Quality un prelievo è tenuto alla compilazione sul portale SIAN della richiesta.

Sul silos in cui viene stoccato olio atto a divenire DOP Riviera Ligure devono almeno essere riportate le seguenti informazioni:

- numero del silos, così come registrato sul portale SIAN;
- capacità in kg;
- la dicitura "olio extravergine di oliva" e "olio atto a divenire DOP Riviera Ligure".

La richiesta di analisi contiene la dichiarazione dell'Operatore circa:

- l'omogeneità della partita, presupposto preliminare per la richiesta della verifica analitica;
- le caratteristiche della categoria olio extra vergine di oliva ai sensi del Reg. 2568/91 per i parametri non citati nel disciplinare.

Made in Quality, ricevuta la richiesta di analisi, effettua il prelevamento del campione per la verifica dei requisiti di conformità chimici e organolettici previsti dal disciplinare di produzione.

Il lotto di olio destinato alle analisi deve essere chiaramente identificato sul registro telematico come "Olio atto a divenire DOP" e Made in Quality 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, Made in Quality non procede al prelievo e la NC viene comunicata all'Operatore.

Made in Quality invia i campioni al laboratorio riconosciuto per l'analisi chimico-fisica e organolettica nonché ai panel riconosciuti di cui si avvale.

L'esito negativo dell'analisi organolettica preclude l'obbligo di effettuare anche l'analisi chimico-fisica.

14. FASE DI PRELIEVO DEL CAMPIONE

Ricevuta la richiesta di prelievo Made in Quality incarica il prelevatore di effettuare il campionamento, che può avvenire da contenitori di stoccaggio e/o cisterne.

Il singolo campione consiste in 6 aliquote, di cui:

- una sarà lasciata all'operatore insieme a una copia del verbale di prelievo sottoscritta dall'Operatore;
- due saranno inoltrate al laboratorio di cui si avvale Made in Quality e autorizzato dal MiPAAF: di queste, una sarà impiegata per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico e una per l'esame organolettico;

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_Odc	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 17 di 24
--	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

- due saranno conservate da Made in Quality come controcampione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico ed organolettico;
- una sarà conservata da Made in Quality, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti e dal Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure.

Al momento del prelievo sarà eseguito un campione, costituito da 6 aliquote, per singolo serbatoio inserito nel registro telematico.

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 SIAN.

All'Operatore viene altresì rilasciata copia del verbale di prelievo.

15. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ DI MADE IN QUALITY

L'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche sensoriali e chimico-fisiche previste dall'articolo 6 del Disciplinare di Produzione e tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente.

Le prove chimiche e organolettiche per la verifica del soddisfacimento dei parametri previsti dal disciplinare di produzione sono subappaltate a un Laboratorio accreditato.

Se in seguito alle prove di conformità e/o 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 SIAN e le informazioni sul silos in cui era stoccato il prodotto risultato non conforme devono essere adeguate.

Nel caso in cui non venisse fornita evidenza del declassamento del prodotto e di quanto altro richiesto da Made in Quality nei tempi concordati, Made in Quality stessa si riserva di effettuare una visita ispettiva supplementare entro 15 giorni dal mancato invio delle informazioni e una visita ispettiva non annunciata aggiuntiva nel corso della stessa campagna produttiva.

Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, Made in Quality provvederà a segnalarlo all'Autorità competente (ICQRF) e al Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure.

16. NOTIFICA CONFORMITÀ ANALISI

Made in Quality, ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio e la relazione del Panel test, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione, quindi ne notifica l'esito all'Operatore tramite comunicazione scritta.

Dalla valutazione di Made in Quality si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conforme ai requisiti disciplinati	Made in Quality comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio dell'attestato di idoneità in cui viene riportato: il tipo di analisi, i requisiti previsti da disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il numero 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 Riviera Ligure. In seguito al ricevimento della conformità, l'operatore identifica il lotto sul registro telematico dell'olio DOP Riviera Ligure nonché con apposita indicazione sul rispettivo serbatoio.

2) Analisi non conforme ai requisiti disciplinati

Made in Quality 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.

17. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI**17.1 PROCEDIMENTO DI REVISIONE DELL'ANALISI ORGANOLETTICA**

In caso di esito non conforme dell'esame organolettico, l'Operatore può richiedere istanza di revisione della prova entro sei (6) giorni dalla ricezione della comunicazione inviata da Made in Quality e la prova organolettica viene ripetuta da un Comitato di Assaggio riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. Made in Quality invia al Comitato una delle due aliquote in suo possesso.

L'esito negativo dell'esame organolettico, precludendo il successivo esame chimico-fisico, comporta la dichiarazione di non idoneità della partita, che sarà comunicata dall'OdC al richiedente. In caso di esito negativo anche della prova di revisione, all'Operatore viene notificata la Non Conformità grave così come previsto dallo schema dei controlli ed entro 6 giorni dalla notifica deve procedere:

- all'esclusione del prodotto dal circuito tutelato secondo quanto previsto dallo schema dei controlli ed entro 6 giorni dalla notifica della Non Conformità;
- al declassamento del prodotto non conforme sul registro telematico;
- all'adeguamento delle indicazioni sui relativi serbatoi;
- all'invio delle evidenze a Made in Quality, che si riserva di condurre una ulteriore visita ispettiva supplementare per la verifica delle condizioni di conformità.

Nel caso in cui le evidenze non siano inviate nei tempi previsti a Made in Quality, la stessa procederà all'espletamento di una verifica ispettiva non annunciata entro 15 giorni dal mancato aggiornamento.

17.2 PROCEDIMENTO DI REVISIONE DELL'ANALISI CHIMICO-FISICA

In caso di esito non conforme dell'analisi chimico-fisica, Made in Quality 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.

Le analisi chimico-fisiche di revisione sono eseguite presso laboratori conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, autorizzati dal Ministero e diversi da quelli che hanno effettuato la prima analisi.

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

L'esito dell'analisi chimico-fisica di revisione è definitivo.

In caso di esito negativo anche della prova di revisione o la mancata presentazione di istanza di revisione che equivale ad una rinuncia alla revisione delle analisi, all'Operatore viene notificata la Non Conformità Grave così come previsto dallo schema dei controlli ed entro 6 giorni dalla notifica deve procedere:

- all'esclusione del prodotto dal circuito tutelato secondo quanto previsto dallo schema dei controlli ed entro 6 giorni dalla notifica della Non Conformità;
- al declassamento del prodotto non conforme sul registro telematico;
- all'adeguamento delle indicazioni sui relativi serbatoi;

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_OdC	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 19 di 24
--	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

- all'invio delle evidenze a Made in Quality, che si riserva di condurre una ulteriore visita ispettiva supplementare per la verifica delle condizioni di conformità.

Nel caso in cui le evidenze non siano inviate nei tempi previsti a Made in Quality, la stessa procederà all'espletamento di una verifica ispettiva non annunciata entro 15 giorni dal mancato aggiornamento, con spese a carico dell'Operatore.

Se la prova di revisione dà esito conforme ed anche quella organolettica è risultata conforme, Made in Quality procede al rilascio dell'attestato di idoneità e all'autorizzazione al confezionamento.

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

18. DECISIONE SULLA CERTIFICAZIONE, ATTESTATO DI IDONEITÀ E LIMITE TEMPORALE DI VALIDITÀ DALL'ATTESTATO

La decisione relativamente al rilascio dell'attestato di idoneità viene presa dal Comitato di Delibera della Certificazione.

L'attestato di idoneità viene rilasciato entro massimo 10 giorni dall'effettuazione del prelievo.

L'attestato di idoneità ha una validità legata alle diverse modalità di stoccaggio secondo la tabella seguente:

Termini di validità dell'attestato di idoneità		Condizioni di conservazione dell'olio
A	Nessuna scadenza successiva 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.

La temperatura dell'ambiente in cui sono presenti i contenitori di acciaio inossidabile contenenti olio atto a divenire DOP è monitorata e registrata da parte dell'operatore.

Inoltre, 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 illimitata, l'attestazione di idoneità avrà validità 45 giorni dalla data della movimentazione del prodotto riguardante la vendita.

In caso di vendita della partita certificata con validità 90 giorni, rimane ferma la data di scadenza dell'attestato di idoneità. Tale modifica del limite temporale di validità dell'attestato di idoneità dovrà essere comunicato all'acquirente a cura dell'Operatore.

19. 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 Olio DOP Riviera Ligure o, in caso di perdita del riconoscimento o delega, dall'OdC. Le etichette devono essere approvate inizialmente e ad ogni variazione del disciplinare. Con l'approvazione delle etichette il Consorzio di tutela (o l'OdC nei casi sopra previsti) 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 a Made in Quality l'avvenuta approvazione delle etichette.

Made in Quality verifica durante le attività di controllo che l'etichetta utilizzata sia quella autorizzata e comunica eventuali irregolarità al Consorzio di tutela.

19.1 RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA

Per il prodotto olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure confezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di richiedere al Consorzio di Tutela, se riconosciuto da MiPAAF, i contrassegni numerati da apporre sulle confezioni.

In tal caso il Consorzio di Tutela riconosciuto comunicherà a Made in Quality, a chiusura di ogni campagna, il registro dei contrassegni rilasciati con l'indicazione della ragione sociale dei destinatari.

Solo in caso di assenza di un Consorzio di tutela autorizzato è cura di Made in Quality monitorare lo stato della numerazione progressiva apposta sulle confezioni di olio Extra Vergine di oliva DOP Riviera Ligure (es. numerazione riportata direttamente in etichetta o numerazione riportata su di uno specifico contrassegno) attraverso la verifica della numerazione riportata sul registro telematico ed attraverso verifiche ispettive).

Made in Quality, in fase di verifica di sorveglianza, controllerà la congruità tra il quantitativo di prodotto confezionato e la quantità della partita di olio sfuso certificato che ha dato origine al/ai lotto/i di confezionamento.

20. OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO

L'Operatore, per ogni lotto da destinare al confezionamento e dopo aver ricevuto la notifica di conformità ai requisiti disciplinati, invia a Made in Quality attraverso il portale SIAN apposita comunicazione inerente la fine delle operazioni di confezionamento (mod. **C.2**). Tale comunicazione deve pervenire a Made in Quality entro 6 giorni dalla data di fine delle operazioni che devono essere effettuate entro la data di scadenza dell'attestato di idoneità indicate al paragrafo 18.

E' permessa la vendita di Olio DOP Riviera Ligure ad aziende trasformatrici che lo utilizzano come ingrediente in prodotti trasformati. In tal caso nei documenti di accompagnamento del prodotto deve essere specificato che trattasi di merce non destinata al consumatore finale, ma alla preparazione di prodotti trasformati. Inoltre il venditore deve darne comunicazione a Made in Quality e al Consorzio di Tutela entro sei (6) giorni dall'Operazione trasmettendo lo stesso documento di accompagnamento.

Inoltre, l'azienda trasformatrice, nei casi previsti, dovrà essere preventivamente autorizzata dal Consorzio di Tutela.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_OdC	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 21 di 24
--	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

21. NON CONFORMITÀ E LORO TRATTAMENTO

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori, in autocontrollo, sia da Made in Quality nel corso dei controlli di conformità o nelle valutazioni documentali.

Qualora un soggetto riconosciuto rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità deve procedere secondo i criteri stabiliti dallo schema dei controlli al fine di ripristinare le condizioni di conformità che ne hanno permesso l'inserimento nel sistema di controllo e/o il rilascio dell'attestato di idoneità.

Gli ispettori di Made in Quality, durante l'attività di controllo, possono elevare delle non conformità che verranno registrate nell'apposita modulistica fornita da Made in Quality.

Le non conformità elevate dagli ispettori di Made in Quality saranno valutate, e confermate o revocate al produttore, unitamente alla gravità, da parte del Comitato di Delibera della Certificazione entro 7 giorni lavorativi dalla rilevazione iniziale al fine di minimizzare il rischio di immissione sul mercato di prodotto non conforme.

Ricevuta la ratifica della non conformità da parte di Made in Quality, l'Operatore è tenuto a intraprendere azioni appropriate per la soluzione della situazione non conforme indicandole sul modulo ricevuto.

Il modulo deve essere restituito a Made in Quality comprensivo delle necessarie evidenze oggettive, fornite tramite registrazioni, rapporti di analisi o altri documenti equivalenti.

Per il dettaglio relativo alla gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nello Schema dei controlli.

Le non conformità gravi sono tutte notificate all'Ispettorato Centrale per la tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari tramite la compilazione della Banca Dati Vigilanza.

La struttura di controllo, ove necessario e in base sempre alle specifiche indicate nello schema dei controlli, comunica la necessità di audit addizionali supplementari che permettano la verifica di efficacia delle azioni intraprese da parte dell'azienda per la risoluzione delle Non Conformità.

Sono da considerarsi visite ispettive supplementari quelle successive alla rilevazione di non conformità finalizzate all'accertamento dell'attuazione delle azioni correttive.

22. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure di Made in Quality 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, Made in Quality prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

L'azienda richiedente la certificazione può presentare un reclamo, un ricorso o un contenzioso a Made in Quality in merito a: insoddisfazioni inerenti ad esempio i comportamenti degli ispettori, i tempi di erogazione dei servizi e presunte disparità di trattamento o per tutti i provvedimenti emessi ritenuti non congrui o ingiustificati.

Il reclamo o il ricorso devono essere presentati compilando i relativi moduli reperibili al seguente link www.madeinquality.it o presso l'ente stesso, che dovranno essere debitamente compilati e recapitati all'attenzione del Responsabile della Gestione dei Reclami e dei Ricorsi tramite:

- raccomandata A.R. al seguente indirizzo: Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV);
- consegna a mano presso la Segreteria Amministrativa dell'Azienda, sita in Albenga, Regione Rollo 98 dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 16.00;
- PEC al seguente indirizzo: madeinquality@legalmail.it.

Il ricorso deve essere presentato **entro e non oltre 6 giorni** dalla data del provvedimento.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_Odc	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 22 di 24
--	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

Made in Quality assicura la trattazione, l'esame, la valutazione e la comunicazione scritta al reclamante (o al ricorrente) dell'esito e chiusura del reclamo (o del ricorso) **entro 30 giorni** a far data dalla ricezione del modulo compilato.

Le procedure di Made in Quality hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di eventuali controversie e lamentele; nel caso non si pervenisse ad una risoluzione accettabile della controversia, Made in Quality prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

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

Per quel che concerne i contenziosi, qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente documento sarà risolta presso il Foro competente della sede di Made in Quality.

23. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI MADE IN QUALITY

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari previsti dal presente sistema di controllo genera una richiesta di pagamento da parte di Made in Quality.

La richiesta consiste nell'invio di una comunicazione a mezzo PEC o a mezzo email 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, Made in Quality comunica l'inadempienza all'ICQRF. Made in Quality, nel comunicare l'inadempienza, evidenzia 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.*

24. RISERVATEZZA

Made in Quality garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività.

Tutto il personale che in qualsiasi modo ha accesso alle informazioni di cui al presente sistema di controllo si impegna per iscritto alla riservatezza e a non divulgare informazioni a terzi estranei.

Made in Quality, all'atto della sottoscrizione della richiesta di assoggettamento al sistema di controllo DOP Riviera Ligure (modello **B.1a**) richiede il consenso scritto all'Operatore per trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento o al Consorzio di tutela dell'Olio DOP Riviera Ligure quanto di volta in volta richiesto o si renda necessario trasmettere.

Tutti gli archivi di Made in Quality (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

Si informa l'Operatore che i dati forniti saranno trattati ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679. Made in Quality garantisce che il trattamento dei dati si svolge nel rispetto della normativa richiamata, dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli Operatori, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati, oltre che delle altre leggi vigenti e degli obblighi di riservatezza cui è ispirata l'attività di Made in Quality. Titolare del trattamento dei dati è l'Azienda Speciale della Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura Riviera di Liguria "Centro di sperimentazione e assistenza agricola", con sede legale in Savona, via Quarda Superiore 16, e sede operativa e amministrativa in Albenga, Regione Rollo 98. Responsabile del trattamento è il Direttore Generale del CERSAA.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_Odc	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 23 di 24
--	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

26. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Sul sito web aziendale di Made in Quality, www.madeinquality.it, sono pubblicati tutti i documenti e gli aggiornamenti successivi del sistema di controllo DOP Riviera Ligure destinati all'Operatore e approvati dal MiPAAF.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"	REGO_CERTIF_100_OdC	Data emissione 26.09.2019	Revisione 04	Pag. 24 di 24
--	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------