

**Delibera del Consiglio di Amministrazione  
del Consorzio di Tutela dell'olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP  
assunta nel corso della riunione del 11 settembre 2019**

**PATTO DI FILIERA  
PER LA CAMPAGNA OLIVICOLA  
2019 / 2020**

**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..

Tale compito viene assolto dal Consorzio conformemente agli scopi statutari, che perseguono gli obiettivi di promozione e tutela dell'olivicultura ed oleicoltura nel comprensorio di produzione, sostenendo l'intera filiera e dai suoi aderenti, nel rispetto dei compiti istituzionali in capo al Consorzio ai sensi di legge.

**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 CCIAA 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 2019/2020;

"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).

**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 2019/2020.

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 2019/2020.

### **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 31/10/2019, 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, al fine di beneficiare della rettifica del valore del collarino per il rispetto del patto di filiera 2019/2020 viene indicato loro di tener conto che:

- il prezzo minimo per l'acquisto delle olive e dell'olio immesso nel sistema di controllo è quello previsto dall' Allegato B,
- è necessaria la tracciabilità dei pagamenti ossia la documentazione bancaria attestante l'avvenuto pagamento effettuato con bonifico bancario. In caso di pagamento con assegno occorrerà presentare in fase di verifica al consorzio la fotocopia dell'assegno e la 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.

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 comunque 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 richiesta 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 è consentita la presentazione della richiesta 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,

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.

Al fine di salvaguardare e sostenere il miglioramento qualitativo della produzione per la tutela della DOP, in ossequio al principio di trasparenza amministrativa a primario beneficio delle Imprese della filiera e dei consumatori finali, il consorzio effettuerà una verifica a campione sulle olive acquistate presenti nei registri di molitura forniti dall'ente di certificazione richiedendo alle aziende che hanno presentato la richiesta di rimborso N. 1 fattura di olive, presenti nel registro di molitura con i relativi pagamenti bancari, ogni 10 quintali di olio certificato (se vi sono più certificazioni si effettua la somma della quantità di olio oggetto della certificazione).

Saranno richieste dal consorzio almeno 3 fatture di acquisto delle olive, per ogni certificazione di olio DOP Riviera Ligure oltre che l'eventuale fattura di acquisto dell'olio con relativo pagamento.

Qualora dalla verifica effettuata il consorzio rilevi la regolarità del rispetto del patto di filiera il Consorzio di tutela calolerà il valore del rimborso tenendo conto del valore dei collarini acquistati relativi alla/e certificazione/i, delle olive lavorate presenti nel registro di molitura e delle fatture di olive non rientranti nel patto di filiera.

Qualora durante la verifica effettuata il Consorzio riscontrasse una fattura di olive o di olio con pagamenti inferiori a quanto stabilito nel patto chiederà all'azienda tutte le fatture di acquisto delle olive contenute nel registro di lavorazione con i relativi pagamenti bancari e calolerà il valore del rimborso tenendo conto del valore dei collarini acquistati relativi alla/e certificazione/i, delle olive lavorate presenti nel registro di molitura e delle fatture di olive non rientranti nel patto di filiera.

Le attività di monitoraggio e rivalutazione appena descritte, operate dal Consorzio, sono dirette a generare un circolo virtuoso ed ispirate al raggiungimento degli scopi statutari, quali a titolo esemplificativo a prevedere la produzione annuale effettiva di olive atte a produrre gli olii certificabili nonché la produttività futura, a promuovere, incoraggiare i produttori e migliorare la produzione di olio extravergine di oliva DOP, anche attraverso studi e iniziative nel campo olivicolo ed oleico, in un'ottica di collaborazione interna ed esterna, nonché di sviluppo equilibrato e valorizzato della produzione.

Le imprese di molitura che vendono la partita di olio (certificata e/o non certificata) a più imprese di confezionamento, al termine del monitoraggio 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 Regolamento UE 679/2016 ("GDPR").

## **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.

## 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 2019/2020

<i>Scaglioni della resa percentuale delle olive (kg) in olio (kg)</i>	<i>Prezzi minimi in € a kg di olive (IVA compresa)</i>
da 24,00 a 24,99	1,92
da 23,00 a 23,99	1,84
da 22,00 a 22,99	1,76
da 21,00 a 21,99	1,68
da 20,00 a 20,99	1,60
da 19,00 a 19,99	1,52
da 18,00 a 18,99	1,44
da 17,00 a 17,99	1,36
da 16,00 a 16,99	1,28
da 15,00 a 15,99	1,20
da 14,00 a 14,99	1,12
da 13,00 a 13,99	1,04

### 2. Tabella dei prezzi minimi dell'olio in € al kg (IVA compresa) per la campagna olivicola 2019/2020:

Olio inserito nel sistema di controllo atto a divenire DOP Riviera Ligure	10,30
Olio DOP Riviera Ligure	10,50

### 3. Documentazione da trasmettere al Consorzio di tutela:

Entro il 31 ottobre 2019:

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

Secondo la tempistica definita al punto 4

- Richiesta di rettifica del costo del collarino,
- le fatture di vendita, autofatture o ricevute delle olive immesse nel sistema di controllo DOP RIVIERA LIGURE non rientranti nel Patto di filiera,
- le fatture di vendita dell'olio non rientranti nel Patto di filiera,

- Chiusura totale o parziale delle operazioni di confezionamento (Modello C2 trasmesso all'ente di certificazione).

#### **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 inerente la partita di olio certificato anche in presenza di una chiusura parziale delle operazioni di confezionamento (modello C2 trasmesso all'ente di certificazione).