



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 5 settembre 2023*

## **PATTO DI FILIERA PER LA CAMPAGNA OLIVICOLA 2023 – 2024**

### **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 DOP 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 DOP Riviera Ligure, con finalità precipua di tutelare e salvaguardare la DOP.

Tale compito viene assolto dal Consorzio conformemente agli scopi statutari, che perseguono gli obiettivi di promozione e tutela dell’olivicoltura 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 2023/2024;

“contrassegno”: contrassegno numerato rilasciato dal Consorzio per la sua apposizione sull’olio che ha ricevuto dall’ente di certificazione l’attestato di idoneità;

“rettifica”: rettifica del valore del contrassegno per il rispetto del patto di filiera;

“fatture non rispettose del patto”: fatture di olive o di olio che non rispettano le buone prassi delle imprese;

“C2”: denuncia di chiusura delle operazioni di confezionamento (comprendenti l’imbottigliamento, etichettatura ed apposizione dei contrassegni).

#### **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



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

imprese della filiera per la campagna 2023/2024.

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 2023/2024.

### 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 31/10/2023**, 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 contrassegno per il rispetto del patto viene indicato loro di tener conto:

- che deve essere depositato il **contratto di fornitura delle olive**,
- che il **prezzo minimo per l'acquisto delle olive e dell'olio** immesso nel sistema di controllo è quello previsto dall' Allegato B,
- che le olive destinate all'olio DOP Riviera Ligure devono essere oggetto di **fatturazione distinta**, con specificazione di quantità e prezzo, rispetto alle olive per altre destinazioni,
- che la **tempistica dei pagamenti** per le olive acquistate è quella prevista dall'art. 4 (rubricato 'Pratiche commerciali sleali vietate') del D. Lgs. 8 novembre 2021, n. 198 relativo all' 'Attuazione della direttiva (UE) 2019/633 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 aprile 2019, in materia di pratiche commerciali sleali nei rapporti tra imprese nella filiera agricola e alimentare nonché dell'articolo 7 della legge 22 aprile 2021, n. 53, in materia di commercializzazione dei prodotti agricoli e alimentari', come espressamente disposto dall'art. 12 del D. Lgs. 8 novembre 2021, n. 1981,
- che è necessaria la **tracciabilità dei pagamenti** ossia la documentazione bancaria attestante l'avvenuto pagamento effettuato con bonifico bancario per l'acquisto di olive e olio immesse nel sistema di controllo della DOP Riviera Ligure. In caso di pagamento con assegno occorrerà presentare in fase di

<sup>1</sup> Al fini di beneficiare della rettifica del costo del contrassegno non è richiesto il rispetto della tempistica dei pagamenti per la cessione di olive tra aziende aventi la stessa proprietà.



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

verifica al consorzio la fotocopia dell'assegno e la distinta o estratto conto bancario attestante l'incasso dell'assegno da parte dell'impresa venditrice. 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 in ogni caso 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.

**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 e di olio atto a divenire o certificato DOP Riviera Ligure.

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 rispettano la tempistica di pagamento prevista dalla normativa in vigore,
- che effettuano i pagamenti con tracciabilità bancaria,

attraverso la rettifica del valore del contrassegno 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.

Per 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, a seguito della **richiesta di rettifica del valore del contrassegno inoltrata dall'azienda unitamente alle fatture delle olive non rispettose del patto**, il consorzio effettuerà una **verifica a campione** sulle olive acquistate presenti nei registri di molitura forniti dall'ente di certificazione e nei contratti di olive depositati in Consorzio entro il 31/10/2023 richiedendo N. 1 fattura delle olive presenti nel registro di molitura con i relativi pagamenti bancari ogni 10 quintali di olio certificato, con un minimo di tre fatture di acquisto delle olive per ogni certificazione di olio DOP Riviera Ligure e dell'eventuale fattura di acquisto dell'olio con relativi pagamenti.

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

Qualora invece durante la verifica effettuata il Consorzio riscontrasse una fattura di olive o di olio con pagamenti inferiori a quanto stabilito nel patto oppure non rispettosi della tempistica dei pagamenti prevista dalla normativa oppure senza tracciabilità bancaria chiederà all'azienda tutte le fatture di acquisto delle olive contenute nel registro di lavorazione ed i relativi pagamenti bancari e calcolerà il valore del rimborso tenendo conto del valore dei contrassegni acquistati relativi alla/e certificazione/i, delle olive lavorate presenti nel registro di molitura e delle fatture di olive non rientranti nel patto.

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



---

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

---

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 contrassegno da liquidare ed il beneficiario del rimborso (nel rispetto della capienza dell'olio imbottigliato dalle sopracitate aziende confezionatrici).

È intenzione del Consorzio di Tutela coinvolgere le istituzioni per allargare il perimetro d'azione del Patto di filiera. L'obiettivo è quello di concertare e realizzare un percorso coordinato di assistenza tecnica con il monitoraggio delle produzioni negli oliveti liguri ed un approfondimento costante dei fenomeni in corso, la sperimentazione di opzioni di difesa fitosanitaria con la relativa diffusione dei risultati, la costruzione di uno sviluppo sostenibile della produzione olivicola ligure che rechi beneficio a consumatori, produttori, clima ed ambiente.

### **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").



---

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 2023/2024:

<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	2,40
da 23,00 a 23,99	2,30
da 22,00 a 22,99	2,20
da 21,00 a 21,99	2,10
da 20,00 a 20,99	2,00
da 19,00 a 19,99	1,90
da 18,00 a 18,99	1,80
da 17,00 a 17,99	1,70
da 16,00 a 16,99	1,60
da 15,00 a 15,99	1,50
da 14,00 a 14,99	1,40
da 13,00 a 13,99	1,30
da 12,00 a 12,99	1,20
da 11,00 a 11,99	1,10

### 2. Tabella dei prezzi minimi dell'olio in € al kg (IVA compresa) per la campagna olivicola 2023/2024

Olio inserito nel sistema di controllo atto a divenire DOP Riviera Ligure	12,30
Olio DOP Riviera Ligure	12,50

### 3. Documentazione da trasmettere al Consorzio:

**Entro il 31/10/2023:** contratto di fornitura delle olive immesse nel sistema dei controlli dell'olio DOP Riviera Ligure.

**Successivamente** richiesta di rettifica del costo del contrassegno con:

- fatture di vendita, autofatture o ricevute delle olive molite ai fini dell'olio DOP Riviera Ligure non rientranti nel Patto di filiera,
- 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).