

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta "Olio Campania"	CAM 01
---	---	--------

# Piano dei Controlli della "Olio Campania" a Indicazione Geografica Protetta

"Olio Campania" IGP

## CAM 01



## Sommarario

<b>1 - Premessa</b> .....	3
<b>1.1 – Parte Generale</b> .....	3
<b>1.2 Allegato delle Non Conformità</b> .....	3
<b>2 – Documenti di riferimento</b> .....	3
<b>3 – Definizioni ed abbreviazioni</b> .....	5
<b>3.1 - Definizioni</b> .....	5
<b>4 – Accesso al sistema di controllo</b> .....	6
<b>4.1 – Modalità di adesione</b> .....	6
<b>4.1.1 – Prima adesione olivicoltori</b> .....	7
<b>4.1.2 Prima adesione Frantoiani -intermediari</b> .....	7
<b>4.1.3 Prima adesione imbottigliatori</b> .....	8
<b>4.2 – Procedura di riconoscimento</b> .....	8
<b>4.2.1 - Verifica ispettiva iniziale</b> .....	8
<b>4.3 – Accettazione dell’operatore al sistema dei controlli</b> .....	9
<b>5 – Attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti</b> .....	9
<b>5.1 – Visite ispettive aggiuntive all’ordinario programma annuale dei controlli</b> .....	9
<b>5.2 – Permanenza nel sistema di controllo in assenza di recesso</b> .....	10
<b>5.3 – Registrazioni, autocontrollo e obblighi degli operatori</b> .....	10
<b>5.3.1 Obblighi generali degli operatori</b> .....	10
<b>5.3.2 Obblighi specifici degli operatori</b> .....	10
<b>6 – Comunicazione delle Modifiche</b> .....	11
<b>6.1 Richiesta di sospensione volontaria da parte dell’operatore</b> .....	12
<b>6.2 Recesso o cancellazione</b> .....	12
<b>6.3 Riammissione dell’operatore al sistema dei controlli</b> .....	12
<b>6.4 Aggiornamento dell’elenco degli operatori controllati</b> .....	13
<b>7 – Approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti trasformati</b> .....	13
<b>7.1 Controlli in accettazione</b> .....	13
<b>7.1.1 Frantoiani – Commercianti/Intermediari</b> .....	13
<b>7.1.2 Confezionatori – Commercianti/Intermediari</b> .....	13
<b>7.2 Identificazione e rintracciabilità</b> .....	13
<b>7.3 Separazione e comunicazione delle lavorazioni</b> .....	14
<b>8. Analisi</b> .....	14
<b>8.1 Richiesta d’analisi</b> .....	14
<b>8.2 Prelievo dei campioni da parte del tecnico di DQA</b> .....	14
<b>8.2.1 Casistiche per il campionamento</b> .....	14
<b>8.3 Notifica conformità analisi</b> .....	15
<b>8.4 Limite temporale di validità del certificato di analisi dalla data di sua emissione</b> .....	16
<b>8.5 Diritti dell’operatore in caso di analisi non conformi</b> .....	16
<b>8.5.1 Procedimento di revisione dell’esame organolettico</b> .....	16
<b>8.5.2 Procedimento di revisione dell’esame chimico-fisico</b> .....	17
<b>9. Controllo etichette</b> .....	17
<b>10. Rilascio Contrassegni numerati di garanzia</b> .....	17
<b>11. Comunicazione delle operazioni di confezionamento</b> .....	18
<b>12. Tempi di evasione delle pratiche</b> .....	18
<b>13. Piano delle prove di conformità di DQA</b> .....	18
<b>14. Gestione dei lotti non conformi ai requisiti disciplinati</b> .....	18
<b>15. Ispezioni, prove analitiche ed esame documentale</b> .....	18
<b>16. Non Conformità</b> .....	18
<b>16.1 Tempi per la gestione delle NC</b> .....	18
<b>17. Reclami, ricorsi e contenziosi</b> .....	19
<b>18. Consenso al Subappalto e diritto di rikusazione</b> .....	19
<b>19. Riservatezza</b> .....	19
<b>20. Pubblicità e trasparenza</b> .....	19
<b>21 – Allegati</b> .....	19



## 1 - PREMESSA

Il Regolamento (CE) N. 1151 del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, richiede che i prodotti agroalimentari beneficiari della IGP siano conformi ad un disciplinare di produzione e che i requisiti di conformità siano verificati da organismi di certificazione autorizzati dal *Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*.

DQA Dipartimento di Qualità Agroalimentare S.r.l., quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99 per il prodotto agroalimentare "Olio Campania" IGP, ha definito il presente documento (CAM01) come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare di produzione, descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere identificato con il contrassegno distintivo della denominazione "Olio Campania IGP".

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti lungo la filiera di produzione disciplinata (attività in autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da DQA al fine di accertare la rispondenza alla disciplina dei processi e dei prodotti. Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalla documentazione delle attività e dai riscontri a carico dei soggetti della filiera vengono generate le registrazioni in autocontrollo; tali registrazioni devono essere sistematicamente prodotte, secondo quanto previsto, adeguatamente conservate e rese disponibili ai controlli di conformità.

Per gli aspetti relativi alla delimitazione della zona geografica, alla descrizione del prodotto e al metodo di ottenimento e alle modalità di confezionamento/etichettatura si rimanda al disciplinare di produzione pubblicato sul sito ufficiale del *Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste* all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3342>

### 1.1 – PARTE GENERALE

Lo scopo del presente piano di controllo è quello di evidenziare tutti i requisiti riportati sul disciplinare di produzione e tutte le procedure che devono essere applicate per implementare un congruo sistema di controllo.

Tale sistema, mediante attività di verifica, di ispezione e di prova, deve assicurare il rispetto di tutte le prescrizioni.

Il campo di applicazione del presente documento si esplicita presso tutti i componenti della filiera, in riferimento al lavoro eseguito per la realizzazione della IGP da ogni singolo componente la filiera.

Tali soggetti sono costituiti da:

- Olivicoltori;
- Commerciante/Intermediario;
- Frantoiani;
- Imbottigliatori.

In particolare, i requisiti da controllare sono:

Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
Varietà Olivo e caratteristiche di coltivazione	Olivicoltori
Ubicazione	Tutti gli operatori ad eccezione degli imbottigliatori
Modalità di oleificazione	Frantoiani
Presentazione e caratteristiche al consumo	Imbottigliatori

### 1.2 ALLEGATO DELLE NON CONFORMITÀ

È strutturato in forma di matrice, dove per gruppi simili di casistiche sono riportati i possibili livelli di gravità applicabili a tutti gli operatori della filiera con le relative azioni a cura dell'DQA e a cura dell'Operatore.

## 2 – DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Reg. (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti e ss.mm.ii.

Data	16/03/2023	Pagina 3 di 20
------	------------	----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta "Olio Campania"	CAM 01
---	---	--------

- Regolamento (UE) 1169/2011 del 25 ottobre 2011 – relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Regolamento (CE) N. 1151 del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (UE) 1308/2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati e dei prodotti agricoli;
- *Reg (UE) N. 2022/2104 della Commissione del 29 luglio 2022 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che abroga il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione*
- Regolamento (UE) N. 625/2017, relativo ai controlli ufficiali e altre attività ufficiali;
- Disciplinare di produzione della denominazione Olio Campania IGP – GU 448/39 del 25.11.2022
- Regolamento di esecuzione (UE) n° 2023/666 della Commissione del 16 marzo 2023 recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Olio Campania» (IGP)
- D.Lgs 19 novembre 2004 n. 297 disposizioni sanzionatorie in applicazione del Regolamento (CEE) 2081/1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Comunicazione MASAF Prot. Uscita N.0175714 del 24/03/2023, attribuzione incarico alla redazione del Piano dei controlli come previsto dall'art. 7 del Disciplinare di produzione;
- Legge 128/1998 – L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999;
- Legge 21 dicembre 1999, n. 526 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1999 – articolo 14 "pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18 gennaio 2000 - Supplemento Ordinario n. 15;
- Decreto 10.11.2009, Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva
- Decreto 16059 del 23.12.2013, Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento UE n. 299/2013
- Nota Ministeriale MIPAAF Prot n. 7392 del 04.04.2014, Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG
- Decreto 4075 dell'8.07.2015, Modifiche alle disposizioni nazionali concernenti le caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva di cui al Decreto Ministeriale 23 dicembre 2013 e alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Decreto Ministeriale 10 novembre 2009
- D.M. 271 del 12/03/2015 istituzione della Banca Dati nazionale Vigilanza;
- D. Lgs. 23.05.2016, n.103, relativo alle disposizioni sanzionatorie per la violazione del Reg. UE n° 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e del Reg. CEE n° 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti
- D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (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 n. 170 del 12 agosto 2016;
- Nota Ministeriale prot. 65095 del 24.09.2002, 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 prot. 61026 del 16.02.2005, concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzato per il confezionamento e commercializzazione degli oli extravergini di oliva a denominazione protetta;
- Nota Ministeriale prot. 1308 del 20.01.2011, relativa all'attività di controllo in ambito DOP e IGP

Data	16/03/2023	Pagina 4 di 20
------	------------	----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta "Olio Campania"	CAM 01
---	---	--------

- Nota Ministeriale prot. 25742 del 05.10.2012, Utilizzo della Dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf" sui prodotti a marchio DOP/IGP, sostituito dalla Nota Ministeriale prot. 166361 del 20.03.2023
- Nota Ministeriale prot. 25551 del 03.10.2012, 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 o IGP
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065/2012 "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025/2005 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura".

### 3 – DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI

#### 3.1 - DEFINIZIONI

- **Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione "Olio Campania" IGP prevista dal Disciplinare di Produzione
- **Richiedente:** soggetto della filiera disciplinata che richiede l'accesso al sistema di controllo "Olio Campania" IGP.
- **Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale si dichiara che un processo o un prodotto agroalimentare o una organizzazione sono conformi ai requisiti specificati in un disciplinare, approvato dalle Autorità competenti.
- **Certificato di riconoscimento/iscrizione:** documento emanato da DQA nel quale sono riportati i dati identificativi dell'operatore inserito nella filiera, il ruolo che quest'ultimo svolge nella filiera della IGP, la denominazione e la data d'ingresso nella filiera. Il soggetto, identificato con un codice alfanumerico, è inserito da DQA nell'Elenco dei Soggetti Riconosciuti.
- **Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo "Olio Campania" IGP;
- **Olivicoltore:** soggetto riconosciuto che attraverso la coltivazione produce in conformità al Disciplinare, olive idonee alla Denominazione "Olio Campania" IGP;
- **Commerciante/Intermediario:** soggetto riconosciuto, che movimentando a vario titolo partite di prodotto (olive e/o olio) è responsabile del mantenimento della *rintracciabilità*, non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo del prodotto;
- **Frantoiano:** Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di molitura delle olive e di stoccaggio dell'olio extravergine di oliva Olio Campania IGP destinato al confezionamento. Qualora presso il frantoio siano esercitate attività di confezionamento, lo stesso operatore assume anche gli obblighi e le responsabilità del confezionatore;
- **Confezionatore:** Operatore identificato dall'Odc, e se richiesto dal disciplinare ubicato nella zona di produzione, che conduce una struttura di confezionamento dell'olio extravergine di oliva Olio Campania IGP. Qualora presso il confezionatore siano esercitate attività di molitura, lo stesso operatore assume anche gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano;
- **Apprezzamento:** unità produttiva omogenea per specie frutticola e varietà coltivata;
- **"Olio Campania" IGP:** prodotto finito conforme recante il contrassegno distintivo della denominazione di origine.
- **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva della "Olio Campania" IGP, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.
- **Controllo di Conformità:** attività mediante cui si verifica il rispetto dei requisiti di conformità previsti per il "Olio Campania" IGP, specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli;
- **Prodotto finito:** il prodotto che dopo aver subito il processo di condizionamento e lavorazione viene inviato alle operazioni di confezionamento;

Data	16/03/2023	Pagina 5 di 20
------	------------	----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta "Olio Campania"	CAM 01
---	---	--------

- **Disciplinare:** documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori per la "Olio Campania" IGP e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.
- **Lotto:** Insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di olive/olio prodotte, elaborate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche;
- **Non conformità:** mancato soddisfacimento dei requisiti specificati. Le non conformità sono identificate come Lievi e Gravi. Le non conformità devono considerarsi gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità;
- **MASAF:** Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;
- **ICQRF:** Ispettorato Centrale della Tutela e della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari;
- **Etichettatura:** le diciture, le indicazioni, i marchi di fabbrica e di commercio, le immagini o i simboli presenti su imballaggi, documenti, cartoncini, etichette, nastri e fascette che accompagnano o concernono i prodotti ad Indicazione;
- **Autorità di Vigilanza:** MASAF - Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e Regione Campania
- **Comitato di Delibera (CD):** *organo collegiale di DQA operante in materia di certificazione che delibera in merito all'iter per il rilascio ed il mantenimento della certificazione agli operatori che ne fanno richiesta.*

#### 4 – ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

Hanno accesso al sistema di controllo solo gli operatori coinvolti ed effettivamente presenti nella filiera della IGP Olio Campania. Essi sono: gli Olivicoltori, i Frantoiani, Confezionatori e commercianti/intermediari.

Gli Olivicoltori, i Frantoiani, Confezionatori e commercianti/intermediari ubicati in territorio delimitato, e i confezionatori, anche operanti al di fuori della zona delimitata, che intendono concorrere alla realizzazione della Denominazione "Olio Campania" IGP, devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della "Olio Campania" IGP viene prevista una specifica procedura di riconoscimento.

A tal fine ogni soggetto interessato deve produrre a DQA la richiesta di adesione al sistema, corredata dalla documentazione accessoria secondo quanto previsto o richiamato nel presente Piano e nella modulistica predisposta.

La domanda deve essere redatta, sottoscritta e trasmessa all'Organismo di Controllo direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo della denominazione "Olio Campania" IGP.

In presenza di Consorzio di tutela autorizzato, questi potrà consegnare la richiesta di riconoscimento in nome e per conto sia dei propri associati che per altri soggetti in forza di specifica delega.

La delega deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

In ogni caso, la richiesta deve essere sottoscritta dall'operatore.

##### 4.1 – MODALITÀ DI ADESIONE

Con l'atto di presentazione della domanda di accesso al sistema a DQA, tutti i soggetti notificati nella domanda stessa accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli e del Tariffario relativo alla Denominazione "Olio Campania" IGP e si assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Le specifiche procedure di riconoscimento sono dettagliate nei paragrafi sottostanti.

Si impegnano altresì a collaborare con il DQA facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni necessarie alla verifica di conformità del prodotto e del processo, mettendo a disposizione i documenti di registrazione pertinenti (compresi i documenti di trasporto e di vendita) e si impegnano, al momento della presentazione della richiesta di certificazione e mantenimento, al pagamento delle tariffe previste per l'accesso o la permanenza nel sistema.

	Data	16/03/2023	Pagina 6 di 20
--	------	------------	----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta "Olio Campania"	CAM 01
---	---	--------

#### 4.1.1 – PRIMA ADESIONE OLIVICOLTORI

Il richiedente olivicoltore che intende iscriversi all'Elenco Aziende Agricole deve:

- ricadere nella zona di produzione prevista dal disciplinare;
- aver completato l'iscrizione al SIAN;
- aggiornato il fascicolo aziendale, ai sensi del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 1° dicembre 1999, n. 503, e del decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 99, presente sul portale telematico del SIAN e/o presso gli organismi pagatori;
- presentare la documentazione di cui sotto compilata in tutte le sue parti:
  - Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.CAM),
  - Dichiarazione Produttore (modello PRO\_CAM).

La suddetta documentazione prevede la richiesta di documentazione da allegare alla domanda, senza la completezza della quale la domanda si considera incompleta, di seguito si riportano gli allegati richiesti:

- Scheda elenco terreni olivettati contenente:
  - riferimenti catastali delle particelle olivettate che intende iscrivere alla denominazione Olio Campania IGP;
  - superfici catastali;
  - varietà presenti;
  - tipo di conduzione.
  - numero delle piante per ettaro;
  - Fotocopia del documento di identità.

Nel caso di stoccaggio di olio destinato alla commercializzazione, l'olivicoltore deve presentare:

- copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e ss.mm.ii.;
- eventuale copia del CCIAA

La richiesta di inserimento nel sistema di controllo può avvenire entro il 30 settembre.

#### 4.1.2 PRIMA ADESIONE FRANTOIANI -INTERMEDIARI

I richiedenti di cui al presente paragrafo che intendono iscriversi all'Elenco di pertinenza devono:

- ricadere nella zona di produzione prevista dal disciplinare;
- aver completato l'iscrizione al SIAN;
- presentare la documentazione di cui sotto compilata in tutte le sue parti:
  - Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS\_CAM),
  - Dichiarazione Intermediario/Frantoiano (modello INT\_CAM);

La suddetta documentazione prevede la richiesta di documentazione da allegare alla domanda, senza la completezza della quale la domanda si considera incompleta, di seguito si riportano gli allegati richiesti:

- copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e ss.mm.ii.;
- copia del CCIAA
- descrizione del lay-out degli impianti con indicazione delle capacità produttive dell'impianto (ove previsto);

La richiesta di inserimento nel sistema di controllo può avvenire in qualunque momento dell'anno ma comunque prima di iniziare ad utilizzare le olive atte ad essere identificate con la Denominazione "Olio Campania" IGP. Resta inteso che potrà essere destinato alla IGP il prodotto movimentato successivamente alla data di inserimento nel sistema dei controlli.

Data	16/03/2023		Pagina 7 di 20
------	------------	--	----------------



#### 4.1.3 PRIMA ADESIONE IMBOTTIGLIATORI

I richiedenti imbottiglieri che intendono iscriversi all'Elenco di pertinenza devono:

- aver completato l'iscrizione al SIAN;
- presentare la documentazione di cui sotto compilata in tutte le sue parti:
  - Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.CAM),
  - Dichiarazione Intermediario/Frantoiano (modello INT\_CAM);

La suddetta documentazione prevede la richiesta di documentazione da allegare alla domanda, senza la completezza della quale la domanda si considera incompleta, di seguito si riportano gli allegati richiesti:

- copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e ss.mm.ii.;
- copia del CCIAA
- descrizione del lay-out degli impianti con indicazione delle capacità produttive dell'impianto (ove previsto);

La richiesta di inserimento nel sistema di controllo può avvenire in qualunque momento dell'anno ma comunque prima di iniziare ad utilizzare l'olio atto ad essere identificato con la Denominazione "Olio Campania" IGP. Resta inteso che potrà essere destinato alla IGP il prodotto movimentato successivamente alla data di inserimento nel sistema dei controlli.

## 4.2 – PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, DQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

In particolare, nel valutare la documentazione, DQA verifica sul portale SIAN l'iscrizione e/o la costituzione del fascicolo aziendale.

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazione	Provvedimento
Richiesta accettata con predisposizione del fascicolo aziendale e iscrizione al SIAN	DQA procede allo svolgimento della visita ispettiva iniziale
Richiesta incompleta o registro SIAN e/o fascicolo aziendale incompleto	DQA sospende l'iscrizione dell'operatore nella filiera e lo informa delle integrazioni necessarie entro un tempo congruo ai fini dell'inserimento nella filiera
Richiesta rigettata	DQA informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni lavorativi DQA dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento DQA verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle attività svolte dal richiedente.

### 4.2.1 - VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE

Ricevuta la domanda ed accertatane la congruità e la completezza, DQA provvede a svolgere sul 100% dei richiedenti l'adesione alla filiera a svolgere la verifica ispettiva iniziale.

Durante la predetta visita iniziale l'ispettore DQA provvede, anteriormente alle operazioni di raccolta/molitura/confezionamento/movimentazione provvede a:

- valutare la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dal richiedente;
- valutare la documentazione presentata dall'operatore e quella reperita dall'ispettore durante la visita ispettiva iniziale;
- segnalare le criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate;

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta "Olio Campania"	CAM 01
---	---	--------

- registrare i risultati nel rapporto ispettivo, di cui consegna una copia all'operatore (Verbale di controllo in campo - Verbale di controllo frantoi – Verbale di controllo intermediari e Verbale di controllo confezionatori).

#### 4.3 – ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione della richiesta di accesso e della documentazione prodotta nel corso dell'istruttoria da parte del CD di DQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostacolare la concessione (valutazione positiva), il CD delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco.

In caso di valutazione negativa, il CD, motivando la decisione, dà mandato di comunicare le criticità riscontrate e le relative richieste di adeguamento. Il DQA può proporre un supplemento di istruttoria utile a verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione in riferimento alle criticità emerse.

Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal Disciplinare di produzione non possono essere iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

### 5 – ATTIVITÀ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Successivamente all'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, il soggetto riconosciuto è tenuto a mantenere invariate tutte le condizioni, previste nel Piano dei Controlli e nel disciplinare di produzione, che hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente paragrafo 4, i soggetti della filiera del "Olio Campania" IGP riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità in ragione di almeno una visita per campagna olearia (dal 1° ottobre di ciascun anno al 30 settembre dell'anno successivo) secondo la frequenza di seguito riportata.

L'estrazione dei soggetti da controllare avviene mediante un sorteggio casuale.

Si precisa che l'attività di sorveglianza è finalizzata sia ad accertare che l'operatore mantenga continuamente la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati, sia al riscontro di quanto dichiarato nella domanda di adesione al sistema.

DQA in sorveglianza applica il seguente piano delle verifiche:

- **Per gli olivicoltori** l'entità annuale dei controlli corrisponde ad un campione pari al 35% dei soggetti riconosciuti in Elenco DQA così costituito: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più un'ulteriore quota sorteggiata tra gli olivicoltori già controllati tale da raggiungere il 35% complessivo, in modo da controllare nel corso del triennio tutti i soggetti presenti in elenco;
- **Per gli intermediari** l'entità annuale dei controlli corrisponde ad un campione pari al 35% dei soggetti riconosciuti in Elenco DQA così costituito: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più un'ulteriore quota sorteggiata tra gli olivicoltori già controllati tale da raggiungere il 35% complessivo, in modo da controllare nel corso del triennio tutti i soggetti presenti in elenco;
- **Per i Frantoiani e/o Imbottigliatori** l'entità annuale dei controlli corrisponde ad un campione pari al 35% dei soggetti riconosciuti in Elenco DQA così costituito: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più un'ulteriore quota sorteggiata tra gli olivicoltori già controllati tale da raggiungere il 35% complessivo, in modo da controllare nel corso del triennio tutti i soggetti presenti in elenco;

#### 5.1 – VISITE ISPETTIVE AGGIUNTIVE ALL'ORDINARIO PROGRAMMA ANNUALE DEI CONTROLLI

DQA effettuerà delle visite ispettive aggiuntive:

- nei casi previsti dall'allegato delle Non Conformità;
- in caso di variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità, cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio ...) previsti da norma cogente.

Data	16/03/2023		Pagina 9 di 20
------	------------	--	----------------



## 5.2 – PERMANENZA NEL SISTEMA DI CONTROLLO IN ASSENZA DI RECESSO

La validità del riconoscimento e dell'iscrizione negli Elenchi ai fini della IGP "Olio Campania", fatti salvi i casi di rinuncia dei soggetti (cfr. § 6.2), è correlata alla validità dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata a DQA da parte della competente Autorità nazionale di controllo e coordinamento.

Il riconoscimento e l'iscrizione negli elenchi DQA ai fini della IGP "Olio Campania" sono automaticamente rinnovati, fino a formale disdetta degli operatori interessati.

Gli operatori riconosciuti ai fini della IGP "Olio Campania" possono richiedere volontariamente la sospensione temporanea dal sistema di controllo della denominazione (cfr. § 6.1).

## 5.3 – REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

### 5.3.1 OBBLIGHI GENERALI DEGLI OPERATORI

Dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni; queste sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da DQA a coperture del periodo intercorrente tra due ispezioni successive. Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità di DQA. In particolare, con le attività di autocontrollo gli operatori:

- Accertano i requisiti di conformità previsti dal Piano dei Controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuando adeguata registrazione;
- Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- Registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato IGP "Olio Campania";
- Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal presente Piano dei Controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore di DQA e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- Conservano tutta la documentazione riguardante la IGI "Olio Campania" presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- Registrano le date e gli orari di lavorazione, ove richiesto dal disciplinare, delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

### 5.3.2 OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OPERATORI

È responsabilità dell'olivicoltore accertarsi di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione, le rese e il periodo di raccolta previste dal disciplinare di produzione.

L'olivicoltore deve:

- Registrare, gli interventi antiparassitari riportando la data, il tipo di prodotto utilizzato, la dose, e gli appezzamenti interessati sul registro/quaderno di campagna;
- Fornire evidenza all'operatore destinatario della data, le modalità e la quantità di olive raccolte. In caso di produzione contemporanea di olive destinate a divenire olio IGP "Olio Campania" e di olive da mensa dai medesimi oliveti iscritti nel circuito della denominazione, l'olivicoltore è obbligato a comunicare alla struttura di controllo i quantitativi di olive destinate a mensa, al fine di una verifica dei quantitativi prodotti rispetto al limite di resa del disciplinare;
- Costituire ed aggiornare il fascicolo aziendale come previsto dalle vigenti norme in materia. Tale obbligo deve essere assolto prima della commercializzazione delle olive e/o prima della molitura delle olive;
- Nell'ambito del fascicolo aziendale fornire le informazioni il numero di piante e le varietà coltivate, nonché altre informazioni richieste dal disciplinare di produzione e pertinenti il fascicolo aziendale medesimo;

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 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 alle associazioni di categoria maggiormente rappresentative a livello nazionale, ai centri di assistenza agricola (CAA) oppure a un soggetto di sua fiducia, diverso dal CAA, fermo restando la responsabilità del titolare del registro della corretta compilazione.

Il Frantoiano deve:

- Conservare la documentazione di consegna delle olive degli olivicoltori e/o i documenti giustificativi;
- Annotare i dati, ivi compresi gli estremi dei documenti di consegna delle olive, nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata;
- Annotare, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente<sup>2</sup>, le operazioni previste dal registro telematico di molitura e di movimentazione olive.

I Confezionatori devono:

- Annotare i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata;
- Annotare, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento.

I COMMERCANTI/INTERMEDIARI devono

- Annotare i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.
- Annotare, nel rispetto dei tempi di cui al precedente punto, le operazioni previste nel registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio e confezionamento.

Tutti gli operatori devono dare evidenza a DQA, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni e del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione. Nella contabilità deve esserci corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita e i dati devono essere giustificati dagli opportuni documenti (registrazioni telematiche e fatture/DDT/buoni di consegna).

Nel caso di prodotto certificato, confezionato ed etichettato, il controllo può effettuarsi soltanto tramite l'esame dei dati presenti nel registro telematico. Qualora alcuni dati non siano ancora stati registrati viene presa in considerazione la documentazione commerciale.

## 6 – COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Successivamente al riconoscimento, qualora si verificano modifiche o eventuali integrazioni, (ad es. rispetto alla titolarità, numero e varietà di piante, numero silos), deve essere formalmente comunicata a DQA da parte del soggetto riconosciuto entro sei giorni dal verificarsi dell'evento che ne ha dato causa, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla IGP Olio Campania.

In ogni caso il fascicolo aziendale deve essere sempre aggiornato prima della commercializzazione del prodotto.

Entro quindici giorni dalla comunicazione DQA valuta la documentazione pervenuta e comunica l'esito all'interessato, provvedendo, se necessario, a richiedere eventuali integrazioni documentali o ad effettuare sopralluoghi intesi a verificare il permanere dei requisiti di idoneità prescritti, ed emette un certificato integrativo/modificativo dell'originale certificato di riconoscimento.

A seguito della variazione relativa alla titolarità di un soggetto riconosciuto, laddove l'attività svolta non presenti "Non conformità" da risolvere, l'iscrizione nell'elenco avviene a seguito del solo controllo documentale.

			Pagina 11 di 20
Data	16/03/2023		

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta "Olio Campania"	CAM 01
---	---	--------

Viceversa, qualora siano in atto trattamenti di non conformità, l'iscrizione nell'elenco presuppone sempre una visita di controllo da parte di DQA.

Qualora si verificano variazioni di stati di fatto o di situazioni giuridiche documentati (dati catastali, superfici, rinfittimenti, integrazioni, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicare formalmente tali variazioni a DQA. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili esclusivamente in via documentale (es. aumento di superficie, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) DQA procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.

- Gli olivicoltori sono tenuti a comunicare a DQA le variazioni intervenute, aggiornando il fascicolo aziendale antecedentemente alla commercializzazione delle olive.
- I frantoiani, i confezionatori e gli intermediari, sono tenuti a comunicare formalmente entro 6 giorni a DQA, le modifiche intervenute.

### 6.1 RICHIESTA DI SOSPENSIONE VOLONTARIA DA PARTE DELL'OPERATORE

L'operatore può chiedere a DQA, attraverso PEC o altro mezzo con conferma di ricevuta, di essere sospeso dal sistema di controllo e certificazione per un periodo massimo di due anni consecutivi, durante il quale è comunque soggetto al pagamento della quota fissa annuale ed al controllo da parte di DQA, tramite registro SIAN, ai fini della verifica del non uso della indicazione geografica nelle transazioni di prodotto (olive/olio).

### 6.2 RECESSO O CANCELLAZIONE

Gli operatori che intendono recedere dal sistema di controllo del prodotto a IGP Olio Campania devono comunicarlo a DQA entro 15 gg dalla decisione, e comunque non oltre il 30 settembre di ogni anno, pena il pagamento della quota annuale di mantenimento.

Il recesso dal sistema obbliga gli operatori a:

- cessare immediatamente la commercializzazione delle olive e del prodotto olio extravergine di oliva IGP Olio Campania allo stato sfuso;
- cessare immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla IGP Olio Campania;
- non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

A seguito del recesso dal sistema dei controlli, DQA cancella l'operatore dall'elenco degli iscritti.

La cancellazione dagli elenchi di DQA potrà essere attuata sia nei casi di mancata adesione alle revisioni approvate del Piano dei Controlli e del Tariffario della denominazione, sia nel caso in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione IGP Olio Campania per un periodo di almeno 24 mesi consecutivi.

DQA invierà all'Azienda e per conoscenza al MASAF una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'Elenco DQA.

Trascorsi 30 giorni lavorativi senza che l'Azienda esprima volontà contraria alla cancellazione, DQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco delle Aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione dall'elenco intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione "Olio Campania" IGP si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

### 6.3 RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE AL SISTEMA DEI CONTROLLI

A seguito della cancellazione dall'elenco, un operatore che intende rientrare nel sistema di controllo, deve nuovamente sottoporsi all'iter previsto dal paragrafo n. 4 del presente documento tecnico, fatto salvo il caso di comunicazione da parte dell'operatore di richiesta di sospensione dal sistema di certificazione un periodo massimo di due anni durante il quale abbia comunque provveduto al pagamento della quota fissa annuale.

	16/03/2023		Pagina 12 di 20
Data	16/03/2023		

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta "Olio Campania"	CAM 01
---	---	--------

## 6.4 AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

L'elenco degli operatori nel registro telematico viene aggiornato da DQA in funzione degli attestati di riconoscimento (prime adesioni, recessi e riconferme).

## 7 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

### 7.1 CONTROLLI IN ACCETTAZIONE

Gli operatori della filiera IGP Olio Campania, prima di introdurre nel proprio stabilimento le olive o l'olio devono verificare tramite registro telematico se il fornitore è inserito nel sistema di controllo del prodotto a IGP Olio Campania. Le procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori di DQA di risalire durante le verifiche ispettive:

- Presso i frantoiani: al fornitore, alla data di raccolta delle olive, alla data e l'ora di ricevimento, al quantitativo di olive riscontrato in ingresso, alla menzione geografica di pertinenza (IGP Olio Campania), alla data di lavorazione e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione delle olive prese in carico;
- Presso i commercianti/intermediari: al fornitore, alla data e l'ora di ricevimento di ricevimento delle olive/olio alla data di ricevimento delle olive/olio al quantitativo di olive/olio riscontrato in ingresso, alla menzione geografica di pertinenza (IGP Olio Campania) e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione delle olive/olio presi in carico;
- Presso i confezionatori: al fornitore, alla data di ricevimento dell'olio al quantitativo di olio riscontrato in ingresso, alla menzione geografica di pertinenza (IGP Olio Campania) e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione dell'olio preso in carico.

#### 7.1.1 FRANTOIANI – COMMERCANTI/INTERMEDIARI

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico le olive dopo avere verificato e registrato nei tempi e modalità previsti dal SIAN:

- la presenza dell'olivicoltore nell'elenco degli operatori controllati tramite registro telematico;
- la presenza della documentazione attestante la consegna delle olive (DDT, buoni di ingresso/buoni consegna, fatture, ecc.) adeguatamente compilata in ogni sua parte.

#### 7.1.2 CONFEZIONATORI – COMMERCANTI/INTERMEDIARI

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il prodotto dopo avere verificato e registrato nei tempi e modalità previsti dal SIAN:

- la presenza del fornitore nell'elenco degli operatori controllati tramite registro telematico;
- la corretta identificazione dell'olio preso in carico, attraverso i documenti (DDT, fatture, ecc).

### 7.2 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. Tali procedure e registrazioni devono consentire ai tecnici ispettori di DQA di risalire all'operatore, ai quantitativi conferiti e al rispetto dei requisiti disciplinati. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare, durante la transazione (sia in caso di compravendita, sia in caso di conto lavorazione) ad altri operatori di filiera, l'appartenenza alla IGP Olio Campania. Ai fini della tracciabilità e identificazione dei lotti:

- Gli olivicoltori devono identificare la transazione di ogni lotto di olive, mediante la compilazione della documentazione per la consegna delle olive (DDT, buoni di ingresso/buoni consegna, fatture, ecc.) accertandosi, in autocontrollo, il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.
- Tutti gli operatori devono identificare la transazione di ogni lotto di olio sfuso, mediante la compilazione del documento giustificativo (DDT).

	Data	16/03/2023	Pagina 13 di 20
--	------	------------	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta "Olio Campania"	CAM 01
---	---	--------

- Gli operatori devono riportare sul registro telematico i dati che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità.

### 7.3 SEPARAZIONE E COMUNICAZIONE DELLE LAVORAZIONI

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della IGP Olio Campania, la separazione spaziotemporale tra i diversi processi. In particolare, **nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente**, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati informandone DQA; **nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente**, la corretta annotazione cronologica delle operazioni nel registro telematico SIAN, assicura la distinzione delle lavorazioni a IGP Olio Campania da quelle generiche.

## 8. ANALISI

### 8.1 RICHIESTA D'ANALISI

Una volta formato il lotto, l'operatore detentore del prodotto, trasmette a DQA (tramite apposito modulo o attraverso il SIAN) la richiesta di analisi. DQA ricevuta la richiesta, sulla base dei controlli espletati di tracciabilità e rispetto del disciplinare, effettua il prelievo di un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

In particolare, l'omogeneità del lotto, presupposto preliminare per la richiesta della verifica analitica, deve essere espressamente dichiarata dal soggetto interessato alla certificazione al momento della richiesta di campionamento del prodotto.

L'operatore ha, altresì, l'obbligo di dichiarare espressamente che l'olio da sottoporre a prelievo ha le caratteristiche della categoria olio extra vergine di oliva. Il lotto di olio destinato alle analisi deve essere chiaramente identificato sul registro telematico come "olio atto a divenire IGP Olio Campania" e DQA ne verifica preventivamente anche l'effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata.

Nel caso in cui il lotto di olio di cui si chiede la certificazione non provenga da fornitori inseriti nel circuito del prodotto regolamentato, DQA non procede al prelievo, comunicando la NC all'operatore e il relativo trattamento.

DQA invia i campioni ai laboratori e ai panel riconosciuti al fine di effettuare sia l'analisi chimico-fisica che l'analisi organolettica. L'esito negativo di una delle due analisi (chimico-fisica e organolettica) può precludere l'obbligo di effettuare anche l'altra.

### 8.2 PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DI DQA

Il campionamento avviene da contenitori di stoccaggio e/o cisterne. Il campione finale consiste in 6 aliquote, di cui:

- una sarà lasciata all'operatore;
- due saranno inoltrate al laboratorio autorizzato dal MASAF: di queste, una sarà impiegata per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico e una per l'esame organolettico;
- due saranno conservate da DQA come contro campione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico ed organolettico;
- una sarà conservata da DQA, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti.

Tutte le aliquote potranno essere smaltite una volta concluso il processo di certificazione, sia nell'ipotesi di esito positivo sia di esito negativo (in quest'ultimo caso dopo la conclusione dell'eventuale revisione di analisi o del ricorso se richiesti dall'operatore).

#### 8.2.1 CASISTICHE PER IL CAMPIONAMENTO

1. In caso di lotto di olio contenuto in un unico serbatoio, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
2. In caso di lotto di olio contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti, sarà cura dell'operatore richiedere che il campionamento avvenga in un uno dei seguenti modi:
  - a. con il prelievo di un campione per singolo contenitore;

Data	16/03/2023	Pagina 14 di 20
------	------------	-----------------



- b. saranno prelevati un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero di serbatoi contenenti il prodotto, arrotondando il numero all'intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due. Se gli esiti sono discordanti, dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni serbatoio facente parte del lotto;
- c. in alternativa ai punti a) e b), il coacervo del campione deriva da prelievi di aliquote di prodotto da ogni serbatoio proporzionali al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso se il campione risulterà irregolare l'intero lotto dovrà essere considerata non conforme.

Nel caso in cui l'operatore optasse per la metodologia descritta al punto c), il lotto per l'imbottigliamento deve essere costituito dal coacervo del prodotto contenuto nei diversi serbatoi ottenuto nelle stesse proporzioni che hanno determinato il campione globale: l'operatore dovrà, prima di procedere all'imbottigliamento, informare DQA della data di tale operazione in modo tale da consentire la verifica della corretta preparazione del lotto di imbottigliamento.

### 8.3 NOTIFICA CONFORMITÀ ANALISI

DQA, ricevuti i rapporti di analisi dal laboratorio (chimico fisica) e dal panel test (organolettica), valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e, appena venuto a conoscenza dell'esito, lo notifica al richiedente. Dalla valutazione di DQA si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazione	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	DQA comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica di conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti da disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio. Contestualmente, ai fini della tenuta del registro telematico degli oli da parte dell'operatore interessato, DQA sblocca il/i recipiente/i interessati rendendo disponibile il passaggio da "olio atto a IGP Olio Campania" ad "olio IGP Olio Campania" del lotto campionato. L'operatore provvede ad aggiornare: <ul style="list-style-type: none"><li>le indicazioni riportate sul/i recipiente/i di stoccaggio interessato/i, riportando "olio IGP Olio Campania" in luogo di "olio atto a IGP Olio Campania" nonché il riferimento al relativo certificato</li><li>il registro telematico, entro 6 giorni dalla ricezione della suddetta comunicazione</li></ul>
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	DQA notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. Ricevuta la notifica di non certificabilità, l'operatore "riclassifica" il lotto nel registro telematico entro 6 giorni dalla ricezione della predetta comunicazione, nonché modifica l'indicazione presente sul rispettivo serbatoio. Il lotto di olio non certificabile non può essere miscelato con altro olio atto a divenire IGP Olio Campania per una nuova richiesta di certificazione. Nel caso in cui venga richiesta la revisione di analisi, l'operatore non procede a "riclassificare" il lotto nel registro telematico ed il serbatoio dovrà ancora recare la dicitura "olio atto a divenire IGP Olio Campania" accompagnata dall'indicazione "in fase di revisione di analisi". Qualora queste ultime confermino la non certificabilità del lotto, la relativa "riclassificazione" nel registro telematico e l'adeguamento delle indicazioni riportate nel recipiente di stoccaggio interessato dovranno essere effettuati entro 6 gg dall'avvenuta conoscenza della non certificabilità del lotto stesso da parte dell'operatore.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova DQA considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se è compreso nell'intervallo dell'incertezza di misura, ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

Ai sensi dell'art. 2 comma 5 del Reg CEE 2568/91 l'incertezza di misura non viene considerata nei casi i cui il dato analitico presenti dei valori al di sopra dei limiti fissati dal regolamento medesimo per la categoria considerata. In tale situazione i risultati delle analisi sono direttamente confrontati con i valori massimi ivi previsti.

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta "Olio Campania"	CAM 01
---	---	--------

## 8.4 LIMITE TEMPORALE DI VALIDITÀ DEL CERTIFICATO DI ANALISI DALLA DATA DI SUA EMISSIONE

Di seguito si riportano i termini di validità in funzione delle diverse modalità di stoccaggio, indipendentemente dalla collocazione dei recipienti (interrati, a terra, ecc) fatte salve particolari disposizioni previste dal disciplinare.

Le suddette tempistiche si applicano a partire dalla data del certificato di attestazione della conformità rilasciato da DQA.

Termini di validità del certificato di analisi dell'olio		Condizioni di conservazione dell'olio
A	Nessuna scadenza successivamente all'analisi iniziale conforme	In recipienti di acciaio inossidabile o di altro materiale inerte non assorbente, sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18°C
B1	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
B2		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

In caso di vendita o movimentazione di prodotto certificato, il termine residuo di validità del certificato dovrà essere calcolato sulla base delle seguenti indicazioni:

- se il certificato era valido per 45 giorni, la validità rimarrà invariata (termine di validità = 45 giorni – giorni trascorsi prima del trasferimento);
- se il certificato era valido per 90 giorni ed il trasferimento avviene prima del 45° giorno la validità diventa di 45 giorni (calcolati a partire dalla data di trasferimento);
- se il certificato era valido per 90 giorni ed il trasferimento avviene dopo 45 giorni, la validità sarà calcolata per il tempo residuo (termine di validità = 90 giorni-giorni trascorsi prima del trasferimento);
- se il certificato non aveva una scadenza, la validità diventa di 45 giorni calcolati a partire dalla data di trasferimento.

Il soggetto che acquista l'olio certificato dovrà in ogni caso acquisire copia dell'attestato di conformità del lotto di olio e l'informazione relativa al termine residuo di validità.

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 qualsiasi variazione delle condizioni di stoccaggio (travasato in altro contenitore con tipologia di conservazione diversa da quella relativa al certificato) che modifichi il limite temporale di validità del certificato di analisi, l'operatore ha l'obbligo di comunicazione a DQA entro i 6 giorni previsti per l'aggiornamento del registro telematico SIAN.

## 8.5 DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

### 8.5.1 PROCEDIMENTO DI REVISIONE DELL'ESAME ORGANOLETTICO

In caso di esito non conforme dell'esame organolettico, l'operatore può richiedere la revisione della prova entro 6 (sei) giorni dalla ricezione della comunicazione inviata da DQA.

DQA invia ad un Comitato di Assaggio riconosciuto dal *Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi, una delle aliquote in suo possesso.

L'esito negativo dell'analisi organolettica di revisione è definitivo.

Data	16/03/2023	Pagina 16 di 20
------	------------	-----------------



In caso di esito negativo della prova l'operatore entro 6 giorni dall'avvenuta conoscenza della Non Conformità Grave deve procedere alla riclassificazione del lotto non conforme nel registro telematico e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi.

In mancanza della riclassificazione nel registro telematico SIAN DQA procederà ad emettere una NC Grave con successiva segnalazione al MASAF.

### 8.5.2 PROCEDIMENTO DI REVISIONE DELL'ESAME CHIMICO-FISICO

In caso di esito non conforme dell'analisi chimico-fisica, DQA 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 (sei) giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi e di conseguenza, trattandosi di una Non Conformità Grave sul prodotto, il lotto è escluso dal circuito della IGP Olio Campania e l'operatore dovrà procedere alla riclassificazione del lotto non conforme nel registro telematico entro i 6 giorni previsti dalla normativa e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza della riclassificazione nel registro telematico SIAN DQA procederà ad emettere una NC Grave con successiva segnalazione al MASAF.

Le analisi chimico-fisiche di revisione sono eseguite presso laboratori conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC17025 e autorizzati dal *Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica di revisione è definitivo.

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

Se la seconda prova dà esito conforme ed anche quella organolettica è risultata conforme, DQA procederà al rilascio dell'attestazione di conformità o dell'autorizzazione al confezionamento.

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

## 9. CONTROLLO ETICHETTE

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della IGP Olio Campania, i produttori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere rispettate le prescrizioni previste dalla comunicazione MASAF prot. 166361 del 20.03.2023 e riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente".

Prima di impiegare/utilizzare le etichette, i produttori possono avvalersi, laddove presente, dell'attività di assistenza tecnica prestata dal Consorzio di tutela riconosciuto con decreto di autorizzazione vigente rilasciata dal MASAF, in funzione delle competenze e delle funzioni attribuite dalla legislazione, può effettuare una attività di valutazione o approvazione preventiva.

Spetta a DQA l'obbligo di verificare in campo la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione della IGP Olio Campania.

## 10. RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA

Per il prodotto olio extravergine di oliva IGP Olio Campania preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di riportare sui recipienti utilizzati per il confezionamento una numerazione progressiva.

Tale numerazione potrà essere riportata su di un apposito contrassegno o direttamente in etichetta.

Il monitoraggio dello stato della numerazione progressiva apposta sulle confezioni è a cura di DQA mediante la verifica della numerazione riportata sul registro telematico ed attraverso verifiche ispettive sulla base delle frequenze riportate al punto 4.4. Al fine di consentire al Consorzio di Tutela, laddove presente, di effettuare l'attività di vigilanza nella fase di commercio, sarà cura di DQA inoltrare le risultanze del monitoraggio sopra indicato al Consorzio di Tutela riconosciuto in tempistiche che saranno determinate da accordi fra le parti.



## 11. COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO

L'operatore, per ogni lotto da destinare al confezionamento dopo aver ricevuto la notifica di conformità ai requisiti disciplinati, invia a DQA apposita comunicazione contenente la data di fine delle operazioni di confezionamento. Tale comunicazione deve pervenire a DQA entro 6 giorni dalla data citata.

## 12. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

Debbono essere tali da non creare nocumento agli operatori e comunque non oltre 15 giorni dalla richiesta, fatta salva la possibilità per DQA di procedere, nel caso di controlli finalizzati all'ingresso di nuovi operatori, ad una programmazione che consenta comunque di concludere l'esame della domanda prima dell'inizio delle operazioni di raccolta, molitura e confezionamento.

## 13. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ DI DQA

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta IGP Olio Campania, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 2 del disciplinare di produzione, mentre tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente. I campioni sottoposti a prova sono prelevati presso le sedi/stabilimenti/depositi dell'operatore ed hanno l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati.

## 14. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

Se in seguito alle prove di conformità effettuate da DQA e 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 della riclassificazione e della destinazione finale del prodotto mediante apposita registrazione sul registro telematico. Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, DQA è tenuto a segnalare il fatto all'Autorità competente (ICQRF), al Consorzio di tutela riconosciuto dal MASAF (laddove presente) e a richiedere all'operatore di provvedere al richiamo del prodotto già commercializzato.

## 15. ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

Il soggetto immesso nel sistema di controllo che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti necessari all'attività di controllo risulta inadempiente.

DQA comunica tale inadempienza al MASAF che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del D. Lgs. 19.11.2004, n. 297.

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente a DQA:

- l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto;
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori di DQA e ai valutatori dell'Ente di accreditamento, previa apposita accettazione da parte dell'operatore medesimo, i quali valuteranno esclusivamente l'operato dell'Organismo di controllo.

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione e di prelievo campioni, di cui riceve copia. Nel caso in cui l'operatore rifiuti di controfirmare i documenti di cui sopra, DQA verbalizza le motivazioni della mancata sottoscrizione da parte dell'operatore e ne invia comunicazione all'ICQRF.

## 16. NON CONFORMITÀ

Le NC sono notificate all'operatore con il "Rapporto di Non Conformità" che conterrà la tipologia e la descrizione della non conformità, nonché il trattamento e i tempi per l'effettuazione delle azioni correttive, qualora siano possibili, secondo quanto previsto dall' "Allegato delle Non Conformità".

### 16.1 TEMPI PER LA GESTIONE DELLE NC

I tempi per la gestione delle NC da parte di DQA (dalla rilevazione iniziale fino alla comunicazione all'interessato) debbono essere tali da poter minimizzare il rischio di immissione sul mercato di prodotto non conforme e comunque non superiori a 10 giorni dalla rilevazione iniziale.



## 17. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure della DQA 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, DQA prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

### Reclami

La procedura di gestione del reclamo è specifica di DQA ed è dettagliata nel Reg.04 – Regolamento Comitato Ricorsi versione vigente approvata dal MASAF che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. L'esito delle indagini necessarie in fase di gestione del reclamo e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte della DQA.

### Ricorsi

La procedura di gestione del ricorso è specifica di DQA ed è dettagliata nel Reg.04 – Regolamento Comitato Ricorsi versione vigente approvata dal MASAF che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. L'esito delle indagini necessarie in fase di gestione del reclamo e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte della DQA.

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

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per DQA e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

### Contenziosi

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente della sede del DQA.

## 18. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

- L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti segnalati da DQA;
- L'attività di prova può essere subappaltata a laboratori accreditati a fronte della norma ISO/IEC 17025 per le prove specifiche;

Gli operatori possono ricusare i tecnici / ispettori inviando motivata comunicazione scritta a DQA che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore.

## 19. RISERVATEZZA

In riferimento ai contenuti del Reg. UE 2016/679. e s.m. e i., DQA si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione dell'attività di certificazione e a garantire il segreto professionale dei suoi operatori. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici di DQA sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi di DQA (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati per le finalità strettamente necessarie al processo di controllo e certificazione. DQA richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi le informazioni, fatta eccezione per quelle informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. DQA, notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

## 20. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Nel sito internet di DQA sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MASAF.

## 21 – ALLEGATI

- MOD\_CAM\_NC – Allegato delle Non Conformità
- MOD\_ASS\_CAM – Domanda di accesso;
- MOD\_PRO\_CAM – Dichiarazione produttore;

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta "Olio Campania"	CAM 01
---	---	--------

- MOD\_INT\_CAM - Dichiarazione Intermediario/Frantoiano/Confezionatore
- CAM02 – Tariffario