

 <i>Toscana Certificazione Agroalimentare</i>	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	1 di 22

**PIANO DEI CONTROLLI
OLIO TOSCANO IGP**

Rev	Data emissione	Motivo/Modifica
00	01/09/2016	Prima emissione

Redazione	Approvazione
Fabio Modi	Ilio Pasqui
Direttore di Toscana Certificazione Agroalimentare s.r.l.	Presidente del Consiglio di Amministrazione di Toscana Certificazione Agroalimentare s.r.l.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	2 di 22

PREMESSA

Il Reg. UE 1151/2012 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP siano conformi ad un disciplinare di produzione, e la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da strutture di controllo autorizzate dagli Stati Membri anteriormente all'immissione in commercio del prodotto.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base di Regolamenti, leggi e documenti, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto olio extravergine di oliva DOP/IGP e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la DOP/IGP.

SCOPO

Assicurare attraverso l'attività di valutazione, ispezione e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione della DOP/IGP.

PIANO DEI CONTROLLI

E' composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli. Entrambi i documenti sono distribuiti agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori ed al personale dell'O.d.C..

- DOCUMENTO TECNICO

Riporta le procedure seguite dall'O.d.C. per il controllo della DOP/IGP, il piano di campionamento, gli obblighi, le direttive e le regole a carico degli operatori al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità.

- SCHEMA DEI CONTROLLI

E' strutturato in forma di matrice:

- per ogni soggetto, sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, il requisito da verificare e l'attività di autocontrollo richiesta dall'O.d.C.;
- per l'O.d.C. il tipo ed entità del controllo, le non conformità, la gravità della non conformità, il trattamento e l'azione corrispondente effettuata dall'O.d.C..

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

 <i>Toscana Certificazione Agroalimentare</i>	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	3 di 22

**DOCUMENTO TECNICO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
IGP TOSCANO**

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	4 di 22

INDICE GENERALE

1.	NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	5
2.	TERMINI E DEFINIZIONI	6
3.	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	9
4.	MODALITÀ DI ACCESSO	9
5.	ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO	10
6.	ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	10
7.	RICONFERMA.....	11
8.	REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI.....	11
9.	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE	12
10.	RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI	12
11.	CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI	13
12.	RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI	13
13.	AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI	13
14.	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI	13
15.	APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI	13
16.	IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ.....	14
17.	RICHIESTA ANALISI	14
18.	NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI	14
19.	APPROVAZIONE ETICHETTE	15
20.	RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA.....	15
21.	COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO	15
22.	TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE	15
23.	PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' DELL'O.D.C.	16
24.	GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI	19
25.	MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DELL'O.D.C.	19
26.	DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI	20
27.	ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE	20
28.	NON CONFORMITÀ.....	20
29.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DELL'O.D.C.	20
30.	RECLAMI, RICORSI E CONTROVERSIE	21
31.	CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE	22
32.	MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELL'O.D.C.	22
33.	RISERVATEZZA	22
34.	PUBBLICITA' E TRASPARENZA.....	22

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	5 di 22

1. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

REGOLAMENTO UE n° 1151 del 21/11/2012	Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Abroga i Reg. CE n. 509/2006 e 510/2006
Reg. (CE) n. 29 del 13-01-2012	Relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
Decreto Ministeriale del 21 luglio 1998.	Approvazione del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva IGP Toscano e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Italiana n° 172 del 17/10/1998
DM 8799 del 15/04/2013 e ss.mm.ii	Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari
L.128-1998-L. Comunitaria 1995-97	con particolare riferimento all'Art. 53 così come sostituito da Art. 14 della Legge 526/1999
D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 109	Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
Nota Ministeriale del 16\02\2005 prot. 61026	Concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli extravergini di oliva a denominazione protetta
Nota Ministeriale del 24\09\2002 prot. 65095	Concernente chiarimenti in merito all'entrata in vigore dei regolamenti n. 796/2002 e 1019/2002 e loro interazione con i disciplinari di produzione delle denominazioni di origine registrate
Nota Ministeriale del 20/01/2011 prot. 1308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP
Nota Ministeriale del 03/10/2012 prot. 25551	Piano di controllo oli DOP e IGP
Nota Ministeriale del 24/07/2013 prot. 16659 (e precedenti)	Validità del certificato di analisi per le partite di olio DOP o IGP
Nota Ministeriale del 05/10/2012 Protocollo n° 25742	Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MipAAF" su prodotti a marchio DOP/IGP
D.lgs 19-11-2004 n° 297 (Gazzetta Ufficiale N. 293 del 15 Dicembre 2004)	Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
Reg. UE 299/2013	Recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti.
Decreto 16059 del 23/12/2013	Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento UE n. 299/2013.
Nota Ministeriale MIPAAF Protocollo n° 7392 del 04/04/2014	Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG
REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	6 di 22

2. TERMINI E DEFINIZIONI

AGEA	Agenzia per l'erogazione in agricoltura
Attività di Valutazione	Esame documentale effettuata da O.D.C.
Attività di controllo	Ispezione e/o prova effettuata da O.D.C.
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della IGP che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
Non conformità lieve (NC lieve)	mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto può essere identificato come IGP
Non conformità grave (NC grave)	mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato come IGP
Azione correttiva	insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Azione effettuata dall'O.d.C.	azioni intraprese dall'O.d.C. per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore
Trattamento della non conformità	rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme
Autorità competenti	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e Province autonome interessate alla IGP e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
O.d.C.	Organismo di controllo autorizzato o Autorità pubblica designata
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Denominazione di origine (DOP/IGP)	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012
MIPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Ispettore O.d.C.	Tecnico qualificato e incaricato a svolgere le attività di verifica ispettive e prelievi di campioni, previsti dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	7 di 22

Laboratorio	Laboratorio accreditato alla norma EN 17065
Piano dei controlli	documento redatto da un Organismo di controllo approvato dal MIPAAF; fornisce requisiti regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati
Requisito	disposizione presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso
Operatore	olivicoltore, molitore, imbottigliatore, intermediario che operano nella filiera dell'olio extravergine di oliva IGP e chiedono all'O.d.C. l'accesso al sistema dei controlli per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati
Olivicoltore	Operatore che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora l'olivicoltore attui anche attività di molitura e/o confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il molitore e/o l'imbottigliatore
Molitore	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di molitura delle olive e di stoccaggio dell'olio extravergine di oliva IGP destinato al confezionamento. Qualora presso il frantoio siano attuate attività di confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per l'imbottigliatore.
Imbottigliatore	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di confezionamento dell'olio extravergine di oliva IGP. Qualora presso l'imbottigliatore siano attuate attività di molitura lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il molitore.
Intermediario	Colui che effettua esclusivamente operazioni di acquisto e vendita di olive/olio atto a divenire Toscano IGP o olio certificato sfuso, eventualmente provvedendo all'immagazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti.
Lotto di olive	Quantità omogenea di prodotto derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità
Lotto di olio	Quantità omogenea di prodotto identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità
Lotto di confezionamento	Partita omogenea di prodotto finito da destinare al confezionamento ottenuta dalla molitura delle olive derivanti da appezzamenti riconosciuti idonei
Partita	Si intende per «partita» un insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate e condizionate in circostanze tali che l'olio contenuto in ciascuna di queste unità di vendita è considerato omogeneo per tutte le caratteristiche analitiche.
SIAN	Sistema informativo agricolo nazionale
Registro telematico SIAN	Registro disponibile in apposita area dedicata del portale SIAN (www.sian.it) accessibile tramite credenziali personali. Ogni operatore che produce, detiene, commercializza l'olio DOP è obbligato alla tenuta del registro nel quale annota tutte le operazioni in ordine cronologico, coerenti alle azioni effettivamente svolte. Esso è accessibile all'O.d.C., quale strumento principale di tracciabilità per le attività di controllo e certificazione.
Fascicolo aziendale	Modello cartaceo ed elettronico in cui sono contenuti tutti i dati ed i documenti dichiarati dall'azienda, controllati ed accertati in modo univoco attraverso il Sistema Integrato di Gestione e Controllo (SIGC) elaborato da ciascun Organismo Pagatore. Sono tenuti all'obbligo di costituire e aggiornare il fascicolo aziendale tutti gli olivicoltori (D1), identificati dal codice fiscale (CUUA), che aderiscono al sistema di controllo e certificazione dell'olio extravergine IGP. Laddove ci fossero discordanze tra il fascicolo aziendale e i dati rilevati dall'O.d.C., questi prosegue nella certificazione. L'operatore ha l'obbligo di segnalare tali incongruenze all'organismo pagatore.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	8 di 22

Responsabile SIAN	Responsabile depositario delle credenziali d'accesso al sistema SIAN come stabilito dalla nota Ministeriale protocollo uscita n° 0001962 del 28/01/2014.
Approvazione etichetta e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale l'O.d.C., in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità all'Art. 7 del disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF
Attestato di iscrizione elenco operatori controllati	Attestato in cui si dichiara l'idoneità dell'operatore.
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori conformi inseriti nel sistema dei controlli aggiornato annualmente da O.d.C.
Notifica conformità analisi	Documento con il quale O.d.C. attesta la rispondenza delle materie prime, sistemi di lavorazione e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da O.d.C. e approvati dal MIPAAF.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale O.d.C. accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati
Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale O.d.C. accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione.
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	9 di 22

3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

3.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della DOP/IGP olio extravergine sono gli olivicoltori, i frantoi, gli imbottiglieri e gli intermediari.

4. MODALITÀ DI ACCESSO

La richiesta può essere redatta e presentata all'O.D.C. direttamente dal soggetto richiedente o dal Consorzio di Tutela riconosciuto, incaricato in nome e per conto dei propri soci.

Nel caso in cui l'operatore deleghi al Consorzio l'invio della propria domanda di adesione con delega inerente anche ai rapporti economici, questo è tenuto a fornire all'O.D.C. una dichiarazione nella quale sia riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall'operatore. Con la sottoscrizione della richiesta di prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare di produzione e il piano dei controlli.

4.1 Prima adesione olivicoltori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti gli olivicoltori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare e che hanno completato l'iscrizione al SIAN e costituito il fascicolo aziendale.

Gli olivicoltori che intendono aderire alla DOP/IGP devono inviare a O.d.C., **entro il 30 giugno** fatta salva la possibilità per l'O.d.C. di accettare domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dell'olivicoltore, ma comunque non oltre il 30 settembre:

- la richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte.

4.2 Prima adesione Molitori – Imbottiglieri - Intermediari

Possono presentare la richiesta di adesione i frantoi, gli intermediari ed gli imbottiglieri, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare ed hanno completato l'iscrizione al SIAN.

Gli operatori che intendono aderire alla DOP/IGP devono inviare all'O.d.C. la richiesta di prima **adesione** adeguatamente compilata, allegando:

- A** copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e s.m.i.;
- B** copia del certificato iscrizione alla CCIAA (qualora non visibile sul portale SIAN).

4.3 Procedura di riconoscimento

4.3.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione l'O.d.C. valuta la documentazione e verifica sul portale SIAN l'iscrizione e/o la costituzione del fascicolo aziendale. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata con predisposizione del fascicolo aziendale e iscrizione al SIAN	O.d.C. procede alla pianificazione della visita ispettiva iniziale;
Richiesta incompleta o registro SIAN e/o fascicolo aziendale incompleto	O.d.C. 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	O.d.C. informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

4.3.2 Visita ispettiva iniziale

Dopo l'accettazione della domanda l'O.d.C. pianifica la verifica ispettiva iniziale, durante la quale l'ispettore incaricato anteriormente alle operazioni di raccolta/molitura/confezionamento per la categoria cui appartiene l'operatore:

valuta 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 dai richiedenti;

valuta la documentazione disponibile;

segnala le criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate;

registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore;

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	10 di 22

4.3.3 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

L'O.d.C. per il riconoscimento iniziale prevede le seguenti verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN PRIMA ADESIONE	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	100%	Documentale e ispettivo
Molitore	100%	Documentale e ispettivo
Imbottigliatore	100%	Documentale e ispettivo
Intermediario	100%	Documentale e ispettivo

5. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene da parte dell'O.d.C. sulla base dei rapporti di ispezione e di non conformità (eventuali).

Se la valutazione è positiva, l'O.d.C. iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati, entro 15gg lavorativi dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico dell'O.d.C.

Se la valutazione è negativa, l'O.d.C. comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. L'O.d.C. può procedere ad una attività ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

Nei casi di subentro, di un nuovo Olivicoltore, Molitore, Imbottigliatore o Intermediario (per successione, suddivisione, fusione in ambito di familiarità, variazione di ragione sociale o forma giuridica...) oppure subentro nella gestione dei terreni e/o impianti (acquisto, affitto) di un'Azienda già iscritta al sistema dei controlli, la nuova Azienda qualora dalla domanda iniziale si riscontri che tutti i terreni e/o impianti sono già riconosciuti, verificati e iscritti al sistema dei controlli, l'O.d.C. al fine dell'iscrizione della stessa, nel relativo Elenco della Denominazione TOSCANO, può non effettuare la verifica iniziale in campo, ma si può ritenere sufficiente un controllo documentale/telematico, una valutazione della pratica da parte del Responsabile di Schema e l'approvazione definitiva del Comitato di Certificazione.

6. ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Il richiedente successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli e nel disciplinare di produzione che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

6.1 Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati. L'O.d.C. in sorveglianza applica il seguente piano delle verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) della media degli operatori che hanno immesso nel circuito dei controlli olive, interessate da certificazione (controllate), nelle due campagne olearie precedenti. Comunque il numero delle ispezioni non dovrà essere inferiore a 2000 (duemila) unità (per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali) ¹	Documentale e ispettivo
Molitore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico ²
Imbottigliatore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico ²
Intermediario	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale e ispettivo

Le attività di sorveglianza saranno svolte entro il 30 giugno dell'anno successivo a quello di inizio campagna.

¹ Esclusivamente per quanto concerne il 20%, si precisa che l'estrazione avverrà a cura dell'ICQRF competente per territorio, dall'elenco degli operatori estratti dall'OdC (33%) con il metodo dei numeri casuali, e che non siano già stati estratti precedentemente.

² Il controllo analitico si espleta su tutti i lotti di olio per i quali viene richiesta la certificazione.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	11 di 22

6.2 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

L'O.d.C. effettuerà delle visite ispettive aggiuntive:

- Nei casi previsti dallo schema dei controlli;
- In caso di reiterazione della medesima NC;
- Nei casi in cui l'operatore comunichi all'O.d.C. variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità, cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio...) previsti da norma cogente.

7. RICONFERMA

7.1 Olivicoltori

Possono presentare la richiesta di riconferma tutti gli olivicoltori, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, iscritti al SIAN. In assenza di comunicazione di riconferma entro il 30 giugno di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata. Tale modalità deve essere oggetto di una chiara informazione da parte dell'OdC all'operatore, al momento dell'ingresso nel sistema di controllo.

Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al seguente punto 10.

7.2 Molitori – Imbottigliatori - Intermediari

Possono presentare la richiesta di riconferma i Molitori, Imbottigliatori, Intermediari, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare ed hanno mantenuto l'iscrizione e aggiornato il registro telematico SIAN.

In assenza di comunicazione di riconferma entro il 30 giugno di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata. Tale modalità deve essere oggetto di una chiara informazione da parte dell'OdC all'operatore al momento dell'ingresso nel sistema di controllo.

Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al seguente punto 10.

8. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

8.1 Obblighi generali degli operatori

- A** Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione attraverso il SIAN;
- B** Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C** Registrano le non conformità causate dalla mancanza di tracciabilità e ne forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato IGP;
- D** Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore dell'O.d.C. e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- E** Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP/IGP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F** Forniscono evidenza delle date di lavorazione per le produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente, fatta eccezione per la separazione partita di olive per partita di olive di singoli olivicoltori.

8.2 Obblighi specifici degli operatori

8.2.1 Olivicoltori

- A** Forniscono evidenza all'operatore destinatario della data, delle modalità e della quantità di olive raccolte;
- B** Costituiscono e aggiornano 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.
- C** Nell'ambito del fascicolo aziendale forniscono le informazioni, per appezzamento e singola particella, riguardanti le superfici, sesto di impianto, il numero di piante, le varietà coltivate, nonché altre informazioni richieste dal disciplinare di produzione e pertinenti il fascicolo aziendale medesimo.
- D** 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

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	12 di 22

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 500 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.

8.2.2 Molitori

- A** Conservano la documentazione di consegna delle olive degli olivicoltori e/o i documenti giustificativi;
- B** Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.
- C** Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal **registro telematico di molitura** e di movimentazione olive.

8.2.3 Imbottigliatori

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

8.2.4 Intermediari

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

Gli operatori devono dare evidenza all'O.d.C., 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 ecc.). 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.

9. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (dati catastali, superfici, rifittimenti, integrazioni, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente all'O.d.C.. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili solo documentalmente (es. aumento di superficie, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) l'O.d.C. procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.

9.1 Olivicoltori

Sono tenuti a comunicare all'O.D.C. le variazioni intervenute, aggiornando il fascicolo aziendale comunque prima della commercializzazione delle olive. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni significative non valutabili solo documentalmente (es. aumento di superficie, estensione a terreni non precedentemente iscritti al sistema dei controlli) l'aggiornamento deve avvenire entro il 30 giugno o comunque prima dell'inizio della raccolta delle olive, purchè sia stato possibile effettuare l'ispezione aggiuntiva da parte del tecnico dell'O.d.C..

9.2 Molitori – Imbottigliatori - Intermediari

Sono tenuti a comunicare formalmente all'O.d.C., le modifiche intervenute, entro 6 giorni mediante l'aggiornamento dei dati sul registro telematico SIAN.

10. RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI

Olivicoltori – Molitori – Imbottigliatori - Intermediari

Gli operatori che intendono rinunciare/cessare alla partecipazione nella filiera regolamentata, devono comunicarlo all'O.D.C. entro 15 gg dalla decisione, e comunque **non oltre il 30 giugno** di ogni anno pena il pagamento della quota annuale di mantenimento.

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata dall'OdC anche in assenza di notifica di recesso: in particolare nei casi in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione per un periodo di almeno 24 mesi consecutivi.

L'ODC invierà all'Azienda una comunicazione preventiva (tramite Pec, raccomandata AR, Fax) informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'Elenco degli operatori iscritti al sistema dei controlli per l'Olio Extravergine di

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	13 di 22

Oliva Toscano Igp. Trascorsi 30 giorni, dal ricevimento della comunicazione, senza che l'operatore si opponga, l'O.d.C. potrà procedere alla cancellazione del soggetto dall'Elenco delle Aziende iscritte al sistema dei controlli. Qualora un soggetto interessato da cancellazione dall'elenco intenda riprendere le attività, ai fini della denominazione, si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

11. CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a:

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

12. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che successivamente alla cancellazione/cessazione dall'attività dall'elenco degli operatori controllati decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono nuovamente sottoporsi all'iter previsto dal punto 4 del presente documento tecnico.

13. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

L'elenco degli operatori nel registro telematico viene aggiornato dall'O.d.C. in funzione delle richieste pervenute (prime adesioni, rinunce e riconferme).

14. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della DOP/IGP devono assoggettarsi al controllo dell'O.D.C. e operare in conformità al presente documento tecnico e al disciplinare di produzione.

Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
Varietà di olivo	Olivicoltori
Zona di produzione	Olivicoltori, frantoi, imbottigliatori, intermediari
Caratteristiche di coltivazione	Olivicoltori
Modalità di oleificazione	Molitori
Caratteristiche al consumo	Imbottigliatori
Designazione e presentazione	Imbottigliatori

15. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

15.1 Controlli in accettazione

Gli operatori della filiera DOP/IGP prima di prendere in carico le olive o l'olio devono chiedere all'O.d.C. l'elenco degli operatori controllati ovvero controllare tramite registro telematico se il fornitore è inserito nella filiera. Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori dell'O.d.C. di risalire durante le verifiche ispettive:

- A** *presso i Molitori:* al fornitore, alla data di raccolta delle olive (se la data di molitura è successiva al termine ultimo di raccolta), alla data di lavorazione e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- B** *presso gli Intermediari:* al fornitore, alla data di ricevimento delle olive/olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione
- C** *presso gli Imbottigliatori:* al fornitore, alla data di ricevimento dell'olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

Molitori – Intermediari (olive)

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

- A** la presenza dell'agricoltore nell'elenco degli operatori controllati inviato dall'O.d.C. ovvero tramite registro telematico;
- B** la presenza della documentazione attestante la consegna delle olive (DDT/buoni di consegna, apposita modulistica predisposta dall'O.d.C., ecc.) adeguatamente compilata in ogni sua parte.

Imbottigliatori – Intermediari (olio)

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

- A** la presenza del fornitore nell'elenco degli operatori controllati inviato dall'O.d.C. ovvero tramite registro telematico;
- B** la corretta identificazione dell'olio preso in carico, attraverso i documenti (DDT/buoni di consegna, apposita modulistica predisposta dall'O.d.C., ecc).

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	14 di 22

16. 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 dell'O.d.C. 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 del prodotto, a qualsiasi titolo, ad altri operatori di filiera, l'appartenenza alla denominazione Toscano IGP.

16.1 Identificazione durante i trasferimenti in filiera

A Gli olivicoltori devono identificare la transazione di ogni partita di olive, mediante la compilazione della documentazione per la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta dall'O.d.C., ecc.) accertandosi dei requisiti di conformità.

B Tutti gli operatori devono identificare la transazione di ogni lotto di olio sfuso, mediante la compilazione del documento giustificativo (DDT, apposita modulistica predisposta dall'O.d.C. o documentazione analoga)

16.2 Identificazione durante lo stoccaggio, trasformazione/oleificazione, travasi e confezionamento

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

16.3 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, la separazione spazio-temporale 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 l'O.d.C.; **nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente**, gli operatori provvederanno a lavorare le olive separatamente. **(per separazione temporale si può intendere anche la molitura separata di singole partite di olive).**

17. RICHIESTA ANALISI

Una volta formato il lotto, l'operatore detentore del prodotto, effettua all'O.d.C. (tramite apposito modulo o attraverso il SIAN) la richiesta di analisi. L'O.d.C. ricevuta la richiesta, sulla base dei controlli espletati di tracciabilità e rispetto del disciplinare, effettua il prelievamento di un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti **dal disciplinare di produzione**. In particolare l'omogeneità della partita, 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" e l'O.d.C. ne verifica preventivamente anche la effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata.

Nel caso la partita di olio di cui si chiede la certificazione non provenga da fornitori inseriti nel circuito del prodotto regolamentato, l'O.d.C. non procede al prelievo comunicando la NC all'operatore ed il relativo trattamento.

E' facoltà dell'operatore richiedere all'OdC che il prelievo possa essere effettuato prima della verifica dell'effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata.

L'O.d.C. invia i campioni ai laboratori e ai panel riconosciuti. L'esito negativo di una delle due analisi (chimico-fisica e organolettica) può precludere l'obbligo di effettuare anche l'altra.

18. NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI

L'O.d.C. ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione ed appena venuto a conoscenza dell'esito, ne notifica al richiedente l'esito. Dalla valutazione dell'O.d.C. si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	L'O.d.C. comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica "Conformità Analisi" e rende disponibili all'operatore i relativi Rapporti di Prova. L'OdC contestualmente, tramite registro telematico, rende disponibile il passaggio del lotto da olio atto a DOP/IGP a olio DOP/IGP. In seguito al ricevimento della conformità, l'operatore identifica il lotto sul registro telematico dell'olio DOP/IGP nonché con apposita indicazione sul rispettivo serbatoio.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	L'O.d.C. notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro telematico nonché l'indicazione presente sul rispettivo serbatoio. Il lotto di olio non conforme non può essere miscelato con altro olio atto a divenire IGP per una nuova richiesta di certificazione.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	15 di 22

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova l'O.d.C. 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 rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

Limite temporale di validità del certificato

Di seguito si riportano i termini di validità in funzione delle diverse modalità di stoccaggio fatte salve particolari disposizioni previste dal disciplinare.

Termini di validità del certificato		Condizioni di conservazione dell'olio
A	Nessuna scadenza successivamente all'analisi iniziale conforme	In recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18° C;
		In vasche interrato porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15 e 18° C;
		In vasche in acciaio interrato, purché isolate dalla terra da una struttura in cemento e mantenute ad una temperatura compresa tra 15 e 18° C.
B	90 giorni Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.	In recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a temperatura inferiore a 18° C;
		In recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti e, una volta aperti, il cui contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18° C;
C	45 giorni Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.	In tutte le condizioni di conservazione diverse da quelle indicati ai punti A e B, la durata del certificato di analisi rimane di 45 giorni.

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 sull'ambiente o sul prodotto stesso, in ragione della realtà aziendale.

19. APPROVAZIONE ETICHETTE

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP/IGP preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette, approvate dal Consorzio di tutela se riconosciuto dal MiPAAF o, in sua assenza o delega, dall'O.d.C.. Le etichette devono essere approvate inizialmente e ad ogni variazione del disciplinare. Con l'approvazione delle etichette l'O.d.C., in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto o su delega, valuta:

- la corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura;
- il corretto uso del logo comunitario;
- le indicazioni rese obbligatorie dal MiPAAF;
- l'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la DOP/IGP, costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

20. RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA

Per il prodotto olio extravergine di oliva Toscano IGP preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di richiedere al Consorzio di tutela, se riconosciuto da MiPAAF o, in sua assenza dall'O.d.C. i contrassegni numerati da apporre sulla confezione.

21. COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO

L'operatore, per ogni lotto da destinare al confezionamento dopo aver ricevuto la notifica di conformità ai requisiti disciplinati, comunica all'O.d.C. la data di fine delle operazioni di confezionamento se avviene prima della scadenza dell'autorizzazione al confezionamento. Tale comunicazione deve pervenire all'O.d.C. entro 6 giorni lavorativi dalla data citata.

22. 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 l'O.d.C. di procedere, nel caso di controlli finalizzati all'ingresso di nuovi operatori, ad una programmazione

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	16 di 22

che consenta comunque di concludere l'esame della domanda prima dell'inizio delle operazioni di raccolta, molitura e confezionamento.

23. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' DELL'O.D.C.

L'olio extravergine di oliva Toscano IGP, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 6 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.

L'olio extravergine di oliva "Toscano" IGP deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **Caratteristiche sensoriali**
Colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo
Odore: di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia
Sapore: di fruttato marcato
Punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente
- **Caratteristiche chimico-fisiche**
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi d'olio;
numero perossidi: ≤ 16 meqO₂/Kg
indice di rifrazione a 25 0C: in legge
K 232: in legge
K 270: in legge
acido palmitico: 8 – 14 %
acido palmitoleico: 0,5 - 1,5 %
acido stearico: 1,1 –3 %
acido oleico: 73 - 83 %
acido linoleico: < 9 %
acido linolenico: < 0,9 %
acido arachico: < 0,6 %
acido eicosenoico: < 0,4 %
polifenoli totali: ≥ 60 mg/Kg
tocoferoli: ≥ 40 mg/Kg

L'olio extravergine d'oliva a IGP "Toscano di Seggiano" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **Caratteristiche sensoriali**
colore: dorato
odore: buono con leggera fragranza
sapore: di fruttato leggero
punteggio al Panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente
- **Caratteristiche chimico-fisiche**
acidità massima totale espressa, in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi d'olio
numero perossidi: ≤ 10 meqO₂/Kg
K 232: $\leq 2,0$
K 270: $\leq 0,20$
acido palmitico: 8 – 14 %
acido palmitoleico: 0,5 - 1,5 %
acido stearico: 1,1 –3 %
acido oleico: 73 - 83 %
acido linoleico: < 9 %
acido linolenico: < 0,9 %
acido arachico: < 0,6 %
acido eicosenoico: < 0,4 %
polifenoli totali: ≥ 60 mg/Kg
tocoferoli: ≥ 40 mg/Kg

L'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline Lucchesi" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **Caratteristiche sensoriali**
colore: giallo dorato con toni di verde
odore: di fruttato leggero
sapore: poco piccante con intensa sensazione di dolce

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	17 di 22

punteggio al Panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente

- **Caratteristiche chimico-fisiche**
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio
numero perossidi: 16 meqO₂/Kg
saggio Kreiss: negativo
indice rifrazione: nella norma
K 232: in legge
K 270: in legge
acido palmitico: 9 - 13 %
acido palmitoleico: 0,4 - 1,2 %
acido stearico: 0,5 - 3 %
acido-oleico: 75 - 80 %
acido linoleico: < 8
acido linolenico: < 0,9 %
acido arachico: < 0,5 %
acido eicosenoico: < 0,4 %

L'olio extravergine di oliva a IGP "**Toscano delle Lunigiana**" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **Caratteristiche sensoriali**
colore: giallo dorato con toni di verde
odore: di fruttato leggero
sapore: poco piccante con intensa sensazione di dolce
punteggio al Panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente
- **Caratteristiche chimico-fisiche**
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio
numero perossidi: <= 16 meqO₂/Kg.
Saggio Kreiss: negativo
indice rifrazione: nella norma
K 232: in legge
K270: in legge
acido palmitico: 9 - 13 %
acido palmitoleico: 0,4 - 1,2 %
acido stearico: 0,5 - 3 %
acido-oleico: 75 - 80 %
acido linoleico: < 8
acido linolenico: < 0,9 %
acido arachico: < 0,5 %
acido eicosenoico: < 0,4 %

L'olio extravergine di oliva a IGP "**Toscano delle Colline di Arezzo**" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **Caratteristiche sensoriali**
colore: verde: intenso carico al giallo con evidenti note cromatiche verdi
odore: di fruttato intenso
sapore: piccante e leggermente amaro che con il tempo si attenua. Retrogusto persistente
punteggio al Panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente
- **Caratteristiche chimico-fisiche**
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
numero perossidi: <= 16 meqO₂/Kg
saggio Kreiss: negativo
indice rifrazione: nella norma
K 232: in legge
K 270: in legge
acido palmitico: 9 - 12,5%
acido palmitoleico: < 1,5%
acido stearico: 1,2 a 2,5%
acido oleico: 75 - 81%
acido linoleico: < 9 %
acido linolenico: < 0,9 %

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	18 di 22

L'olio extravergine di oliva a IGP "**Toscano delle Colline Senesi**" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **Caratteristiche sensoriali**
colore: verde più o meno intenso con tonalità tendenti al verde giallognolo
odore: fruttato
sapore: piuttosto piccante e leggermente amaro con lievi accenni erbacei
punteggio al Panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente
- **Caratteristiche chimico-fisiche**
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio
numero perossidi: $\leq 12 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$
K232: in legge
K 270: in legge
Delta K: max. 0,01
acido palmitico: 9- 12,5 %
acido palmitoleico: $\leq 1,3 \%$
acido stearico: $< 3 \%$
acido oleico: 73 - 80 %
acido linoleico: $< 9 \%$
acido linolenico: $< 0,9 \%$
acido arachico: $< 0,5 \%$
acido eicosenoico: $< 0,4 \%$
steroli totali: $\leq 250 \text{ mg}/100\text{g}$

L'olio extravergine di oliva a IGP "**Toscano delle Colline di Firenze**" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **Caratteristiche sensoriali**
colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo
odore: di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia
sapore: di fruttato medio a marcato
punteggio al Panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente
- **Caratteristiche chimico-fisiche**
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi d'olio;
numero perossidi: $< 16 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$
saggio di Kreiss: negativo
K 270: in legge
acido palmitico: 8,5 - 12,5%
acido palmitoleico: 0,45 - 1,0%
acido stearico: 1,1 - 2,5%
acido oleico: 76 - 82%
acido linoleico: $< 7 \%$
acido linolenico: $< 0,9 \%$
polifenoli totali: $> 100\text{mg}/\text{Kg}$
tocoferoli: $\geq 80\text{mg}/\text{Kg}$

L'olio extravergine di oliva a IGP "**Toscano di Montalbano**" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **Caratteristiche sensoriali**
colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo
odore: di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia
sapore: di fruttato con percezione di piccante
punteggio al Panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente
- **Caratteristiche chimico-fisiche**
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi d'olio;
numero perossidi: $\leq 16 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$
indice di rifrazione a 25 °C: in legge
K 232: in legge
K 270: in legge
acido palmitico: 8 - 14 %
acido palmitoleico: 0,5-1,5 %
acido stearico: 1,5-3 %
acido oleico: 75-83 %
acido linoleico: $< 9 \%$
acido linolenico: $< 0,9 \%$

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	19 di 22

acido arachico: < 0,5 %
acido eicosenoico: < 0,4 %
polifenoli totali: >= 80 mg/kg
tocoferoli: >= 60mg/Kg

L'olio extravergine di oliva a IGP "**Toscano dei Monti Pisani**" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **Caratteristiche sensoriali**
colore: giallo oro con toni di verde
odore: di fruttato leggero
sapore: di fruttato con leggera percezione di piccante e intensa sensazione di dolce
punteggio al Panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente
- **Caratteristiche chimico-fisiche**
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi d'olio
numero perossidi: <= 16 meqO₂/Kg
indice di rifrazione a 250C: in legge
K 232: in legge
K 270: in legge
acido palmitico: 8,8- 12
acido palmitoleico: 0,4 - 1,2 %
acido stearico: 0,5 - 3 %
acido oleico: 75 - 79 %
acido linoleico: < 8 %
acido linolenico: < 0,9%
acido arachico: < 0,5 %
acido eicosenoico: < 0,4 %

24. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

Se in seguito alle prove di conformità effettuate dall'O.d.C. e all'attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni di non conformità gravi rispetto ai **requisiti disciplinati**, il lotto risultante non conforme, deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato. I soggetti interessati devono fornire evidenza del "declassamento" e della destinazione finale del prodotto mediante apposita registrazione sul registro telematico.

Nel caso in cui vengano rilevate non conformità lievi l'O.d.C. provvederà a gestirle secondo quanto indicato nello Schema dei Controlli.

Nel caso in cui siano state accertate non conformità gravi, l'O.d.C. provvederà a segnalarlo all'Autorità competente (ICQRF) e al Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF.

25. MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DELL'O.D.C.

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 ai laboratori: una per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico e una per l'esame organolettico;
- due saranno conservate per conto dell'O.d.C. o dall'O.D.C. come contro campione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico ed organolettico;
- una sarà conservata per conto dell'O.d.C. o dall'O.D.C., utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti.

Una volta terminato l'iter di certificazione le aliquote potranno essere smaltite.

- 1 in caso di partita di olio contenuto in un unico serbatoio, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
- 2 in caso di partita 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;
 - 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 della partita;
 - 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'intera partita dovrà essere considerata non conforme.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	20 di 22

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 lotto di prelievo.

26. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

A) 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) gg. dalla ricezione della comunicazione inviata dall'O.D.C.

L'O.d.C. invia ad un Comitato di Assaggio riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 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. In caso di esito negativo della prova l'operatore entro 6 gg dall'avvenuta conoscenza della Non Conformità Grave deve procedere al declassamento del prodotto non conforme sul registro telematico ed adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza di ciò l'O.d.C. procederà all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. lavorativi dall'accertamento del mancato aggiornamento.

Se la prova di revisione dà esito positivo ed anche il rapporto di prova chimico-fisico è conforme, l'O.d.C. procederà al rilascio dell'attestazione di conformità e dell'autorizzazione al confezionamento. Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

B) Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico

In caso di **esito non conforme** dell'analisi chimico-fisica, l'operatore può richiedere la revisione della prova entro 6 (sei) gg. dalla ricezione della comunicazione inviata dall'O.D.C..

Le analisi chimico-fisiche di revisione sono eseguite presso laboratori conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC17025 e autorizzati dal Ministero. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica di revisione è definitivo. In caso di esito negativo della prova l'operatore entro 6 gg dall'avvenuta conoscenza della Non Conformità Grave deve procedere al declassamento del prodotto non conforme sul registro telematico e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza di ciò l'OdC procederà all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. lavorativi dall'accertamento del mancato aggiornamento. Se la prova di revisione dà esito conforme ed anche quella organolettica è risultata conforme, l'O.d.C. procederà al rilascio dell'attestazione di conformità e dell'autorizzazione al confezionamento.

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

Mancata presentazione di istanza di revisione

La mancata presentazione di istanza di revisione (Chimico-fisica e/o Organolettica) equivale alla rinuncia della revisione delle analisi e di conseguenza, trattandosi di una Non Conformità Grave sul prodotto, il lotto dovrà essere escluso dal circuito della denominazione Toscano IGP. In tal caso l'operatore dovrà procedere al declassamento della partita in oggetto sul registro telematico SIAN entro i 6 gg. previsti dalla normativa ed adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi.

27. 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. L'O.d.C. comunica tale inadempienza al MIPAAF che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del DLgs 19/11/2004 n. 297.

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente all'O.d.C.:

- l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto.
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori dell'O.d.C. 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 o sintesi.

28. NON CONFORMITÀ

Le NC, notificate all'operatore, con il rapporto di non conformità, riportano il trattamento e le azioni correttive corrispondenti secondo quanto previsto dallo schema dei controlli.

29. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DELL'O.D.C.

Tempi per la gestione delle NC

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

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	21 di 22

30. RECLAMI, RICORSI E CONTROVERSIE

Le politiche e le procedure dell'O.d.C. 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 l'O.d.C. prevede la possibilità di appello secondo quanto di seguito riportato.

Reclamo: insoddisfazione espressa da parte di un'Azienda in merito all'esecuzione di attività di controllo e ai prodotti certificati.

CONTESTAZIONI ALLA RELAZIONE DI ISPEZIONE

Il Responsabile dell'Azienda, presso la quale è stata eseguita l'ispezione, può far aggiungere proprie osservazioni prima di sottoscrivere il verbale di ispezione motivando il suo dissenso.

RECLAMI ATTINENTI L'ATTIVITÀ DI TCA

Tutti i reclami attinenti, a qualsiasi livello, l'attività di TCA devono essere trasmessi alla Sede centrale di Firenze, all'attenzione del Responsabile Gestione Qualità (RGQ) il quale dovrà verificarne la fondatezza e procedere all'opportuno trattamento entro 30 giorni dalla data di ricevimento del reclamo, dando risposta scritta ai soggetti che li hanno presentati.

RECLAMI GIUNTI ALL'AZIENDA

L'Azienda deve mantenere la registrazione di tutti i reclami pervenuti in merito ai prodotti oggetto dell'attività di controllo e certificazione. Tale registrazione deve essere resa disponibile all'ispettore di TCA in occasione dei controlli ispettivi. Eventuali reclami e contestazioni relativi alla conformità del prodotto alla normativa vigente devono essere immediatamente comunicati a TCA.

Ricorsi

Ricorso: richiesta espressa da parte di un Operatore indirizzata all'Organismo di controllo allo scopo di ottenere la revoca o la modifica di una decisione scaturita dall'esecuzione di attività di controllo.

L'Azienda potrà fare ricorso scritto a mezzo lettera A.R., o P.E.C., indirizzata all'Organo di controllo nei seguenti casi:

- Domanda di certificazione respinta,
- Emissione di Non Conformità (lieve o grave).

Il ricorso documentato con tutti i dati possibili in possesso dell'Azienda, deve essere inoltrato entro 30 giorni dalla data di ricevimento dell'esito di una decisione scaturita dall'attività di TCA.

Se l'azione di ricorso da parte dell'Operatore prevede la presentazione di risultati analitici, questi dovranno pervenire sotto forma di Rapporto di Prova da laboratori autorizzati dal MiPAAF, previamente accreditati secondo le norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025 nel loro stato di aggiornamento.

TCA si impegna a concludere l'iter di analisi e valutazione del ricorso, ivi compresa l'emissione della decisione da parte dell'OdR, entro 30 giorni dalla data di ricevimento dello stesso.

Entro 5 giorni lavorativi, il ricorso viene trasmesso al RdS e RGQ, che lo inseriscono nell'apposito MD 03.01, Registro dei Reclami e dei Ricorsi, occupandosi di predisporre un fascicolo contenente tutta la documentazione pertinente, coinvolgendo, se necessario, il personale interessato (es. Ispettori incaricati dell'attività).

Tutte le informazioni raccolte da RdS e RGQ e la documentazione presentata dall'Operatore ricorrente, vengono trasmessi all'Organo decidente i ricorsi che decide se accogliere o respingere il ricorso.

Il ricorrente viene informato in merito alla ricezione del ricorso e alla trasmissione all'Organo decidente i ricorsi.

L'Organo decidente i ricorsi si riunisce per decidere in merito all'oggetto del ricorso. A questa riunione possono intervenire sia il ricorrente che il personale, il Direttore e il Legale rappresentante di TCA Srl, allo scopo di fornire eventuali chiarimenti necessari, o esperti dipendenti. Si precisa che il personale, il Direttore, il Legale rappresentante di TCA Srl o altri esperti dipendenti che dovessero intervenire alle riunioni dell'Organo decidente i ricorsi non hanno comunque diritto di voto.

La decisione riguardo il ricorso, almeno nei casi eccezionali, viene presa nel corso della riunione e viene comunicata per iscritto all'Azienda ricorrente e a TCA dall'Organo decidente i ricorsi. La decisione dell'Organo decidente i ricorsi è inappellabile all'interno della struttura.

I costi del ricorso sono a carico della parte soccombente, in base al tariffario approvato.

Entro 15 giorni dalla conclusione dell'iter avviato a seguito di ricorso, TCA inoltra all'ICQRF competente, alla Regione e alla Provincia competente la copia del ricorso presentato dall'Operatore e dei documenti giustificativi, unitamente alla decisione emessa dall'Organo decidente i ricorsi.

In caso di mancato pagamento dei corrispettivi dovuti per l'attività di controllo, TCA provvede ad attivare le procedure di sollecito e recupero del credito così come previsto dalla PO 07.12 Gestione degli incassi delle fatture previste dai Piani di Controllo.

TCA non è comunque competente a decidere in merito a provvedimenti sanzionatori emanati dall'Autorità Competente ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente.

Controversie

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PIANO DEI CONTROLLI OLIO TOSCANO IGP	00	01/09/2016	22 di 22

Qualsiasi controversia nascente dall'applicazione del Sistema di Certificazione di TCA che non sia stato possibile risolvere in sede di trattazione dei ricorsi, sarà sottoposta al Foro di Firenze, unico competente a conoscere e decidere in merito ad ogni controversia che dovesse nascere in relazione alla applicazione della presente procedura.

31. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

- L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti segnalati dall'O.d.C. ed autorizzati dall'ICQRF (Tecnici Ispettori O.d.C.);
- L'attività di analisi può essere subappaltata a laboratori accreditati in conformità alla norma ISO/IEC 17025 e autorizzati dal MiPAAF per le prove specifiche;
- Le analisi organolettiche saranno svolte da commissioni Panel autorizzate dal Mipaaf per le prove specifiche;
- Gli operatori possono ricusare i tecnici ispettori inviando motivata comunicazione scritta all'O.d.C. che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore.

32. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELL'O.D.C.

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari genera una richiesta di pagamento da parte dell'O.d.C.. La richiesta consiste nell'invio dell'estratto conto e di una lettera in cui viene indicato il corrispettivo da pagare e le modalità di pagamento nonché i termini entro cui fornire prove dell'avvenuto pagamento. Qualora l'operatore non saldi quanto dovuto, l'O.d.C. comunica l'inadempienza all'ICQRF.

Nella citata comunicazione dell'O.d.C. all'operatore dovrà essere evidenziato anche il seguente estratto normativo: *Il D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 2) prevede salva l'applicazione delle norme penali vigenti, che il soggetto immesso nel sistema di controllo, che non assolve gli obblighi pecuniari, in modo totale o parziale, limitatamente allo svolgimento dell'attività della struttura di controllo, per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso, previa verifica da parte del MIPAAF, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari al triplo dell'importo dell'obbligo pecuniario accertato. Le sanzioni sono di competenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.*

33. RISERVATEZZA

L'O.d.C. garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici dell'O.d.C. sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi dell'O.d.C. (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

L'O.d.C. richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. L'O.d.C., notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n.196/2003 s.m.i.

34. PUBBLICITA' E TRASPARENZA

Nel sito internet dell'O.d.C. sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MIPAAF.

TARIFFARIO
PER IL CONTROLLO DELLA IGP
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
"TOSCANO"

Rev.	Data emissione	Motivo / Modifica
00	01/09/2016	Prima emissione

TCA srl	Tariffario per il controllo dell'Olio extravergine di oliva "TOSCANO" IGP	Rev. 00	01.09.2016
----------------	---	---------	------------

1. Generalità.

I prezzi riportati nel presente Tariffario sono riferiti ai servizi illustrati nel Piano per il controllo di conformità della IGP Olio Extravergine di Oliva "Toscano".

Gli importi non sono comprensivi di IVA, il pagamento è richiesto entro trenta giorni data fattura.

Le tariffe sono quelle vigenti all'atto della emissione della rev. 00 - 01.09.2016 - del Piano di Controllo IGP Toscano; eventuali successivi aggiornamenti verranno sottoposti preventivamente all'approvazione del MiPAAF e comunicati a coloro che hanno aderito al sistema dei controlli realizzato da TCA Srl.

2. Costo per l'iscrizione al sistema dei controlli

La quota di iscrizione è relativa alla verifica dei requisiti di ammissione al sistema dei controlli e all'operatività dell'anno (01/07 - 30/06) di iscrizione. Tale quota viene calcolata sulla base delle seguenti tabelle:

• Quota Fissa di Ingresso

PER OGNI OLIVICOLTORE	€ 80,00
PER OGNI MOLITORE	€ 80,00
PER OGNI IMBOTTIGLIATORE	€ 80,00
PER OGNI INTERMEDIARIO	€ 80,00

• Quota Variabile di Ingresso

OLIVICOLTORE

FINO A 1000 PIANTE DA ISCRIVERE	€ 5,00
MAGGIORE DI 1000 PIANTE DA ISCRIVERE	€ 6,00

MOLITORE

CAPACITA' LAVORATIVA FINO A Kg 4000 DI OLIVE/ORA	€ 5,00
CAPACITA' LAVORATIVA MAGGIORE DI Kg 4000 DI OLIVE/ORA	€ 6,00

IMBOTTIGLIATORE

FINO A hl 500 DI STOCCAGGIO TOTALE	€ 5,00
MAGGIORE DI hl 500 DI STOCCAGGIO TOTALE	€ 6,00

INTERMEDIARIO

SENZA MAGAZZINO DI STOCCAGGIO	€ 5,00
CON MAGAZZINO DI STOCCAGGIO	€ 6,00

I soggetti che appartengono a più categorie della filiera (es, olivicoltore - molitore - imbottigliatore oppure molitore - imbottigliatore ecc.), dovranno versare, quale quota di ingresso, la somma delle quote corrispondenti a quelle delle categorie di appartenenza.

TCA s.r.l.	Tariffario per il controllo dell'Olio extravergine di oliva "TOSCANO" IGP	Rev. 00	01.09.2016
-------------------	---	---------	------------

3. Mantenimento - Costo del servizio annuale di controllo.

Il costo per gli operatori (Olivicoltori, Molitori, Intermediario, Imbottiglieri) è articolato in: una quota fissa, una quota variabile.

- Quote fisse annuali di Mantenimento**

PER OGNI OLIVICOLTORE	€ 27,00
PER OGNI MOLITORE	€ 52,00
PER OGNI IMBOTTIGLIATORE	€ 52,00
PER OGNI INTERMEDIARIO	€ 58,00

Per il mantenimento nel circuito controllato, i soggetti che appartengono a più categorie della filiera (es, olivicoltore – molitore - imbottigliatore oppure molitore – imbottigliatore ecc.), dovranno versare, quale quota di mantenimento, la somma delle quote corrispondenti a quelle delle categorie di appartenenza.

- Quota variabile annuale**

Categoria Olivicoltori:

Per tutti gli operatori che sono iscritti alla categoria olivicoltori la quota annuale variabile è commisurata alla quantità di olive prodotte e controllate nella campagna olivicola precedente. La quota variabile è calcolata applicando la tabella sottostante.

CATEGORIA <u>Olivicoltori</u>	
Kg.di OLIVE Controllate *	Quota €.
0	1,00
> 0	2,00

** Per olive controllate si intendono quelle olive immesse nel circuito dei controlli e che l'olio da esse prodotto è entrato, tutto o in parte, in certificazione.*

Categoria Molitori:

Per tutti gli operatori iscritti alla categoria Molitori la quota annuale variabile è commisurata alla quantità di olio estratto e controllato della campagna olivicola precedente. La quota variabile è calcolata applicando la tabella sottostante

CATEGORIA <u>Molitori</u>	
Kg. di OLIO Controllato*	Quota €.
0	1,00
> 0	2,00

** Per olio controllato si intende quell'olio immesso nel circuito dei controlli che è entrato, tutto o in parte, in certificazione.*

Categoria Intermediari:

TCA s.r.l.	Tariffario per il controllo dell'Olio extravergine di oliva "TOSCANO" IGP	Rev. 00	01.09.2016
-------------------	---	---------	------------

Per tutti gli operatori iscritti alla categoria Intermediari la quota annuale variabile è commisurata alla quantità di Olive/Olio Vendute/Venduto della campagna olivicola precedente.

La quota variabile è calcolata applicando la tabella sottostante.

CATEGORIA <u>Intermediari</u>	
Kg. di <u>OLIVE/OLIO</u> Vendute/o	Quota €.
0	1,00
> 0	2,00

Categoria Imbottiglieri

Per tutti gli operatori iscritti alla categoria Imbottiglieri la quota annuale variabile è commisurata alla quantità di prodotto della campagna olivicola precedente certificato conforme e non conforme.

La quota variabile è calcolata applicando la tabella sottostante

CATEGORIA <u>Imbottiglieri</u>	
Kg. di <u>OLIO</u> Certificato	Quota €.
0	10,00
> 0	0,014 / Kg OLIO (conforme e non conforme)

Nel caso in cui le attività di gestione dei contrassegni ed approvazione delle etichette venissero svolte direttamente dall'OdC la quota di riferimento sopra riportata verrà aumentata di 0,50 Euro per kg di olio certificato.

4. Tariffe per le attività di Prelievo Campioni e Istruttoria per la verifica della tracciabilità

Su ciascun lotto in richiesta di certificazione vengono effettuati controlli, attraverso un'istruttoria (per la verifica della tracciabilità) ed il prelievo dei campioni (N° 6 aliquote da 0.25 litri o superiori) per le analisi Chimico-Fisiche ed Organolettiche.

ISTRUTTORIA	50,00 euro
CAMPIONAMENTO	100,00 euro

5. Analisi chimico fisiche ed organolettiche

Le analisi vengono effettuate su ciascun lotto in certificazione per la verifica di conformità dei parametri caratteristici dell'olio extravergine di oliva "Toscano IGP" specificati nel Disciplinare di Produzione.

Le analisi organolettiche verranno effettuate presso commissioni di assaggio (Panel) riconosciuti dal MiPAAF; le analisi chimico-fisiche saranno effettuate presso laboratori accreditati in conformità alla norma CEI EN ISO/IEC 17025.

Le tariffe applicabili a tali prestazioni sono le seguenti:

COSTO ANALISI COMPLETE (PER OGNI LOTTO)	AL COSTO
--	-----------------

TCA s.r.l.	Tariffario per il controllo dell'Olio extravergine di oliva "TOSCANO" IGP	Rev. 00	01.09.2016
-------------------	---	---------	------------

6. Prestazioni aggiuntive.

Sono da considerarsi prestazioni aggiuntive tutte quelle svolte a fronte di attività non previste nella documentazione descrittiva del sistema dei controlli relativo alla IGP olio extravergine di oliva "Toscano" ma conseguenti alla sua applicazione.

Tra queste prestazioni rientrano:

- Le verifiche ispettive (aziendali e/o telematiche) in seguito alla rilevazione di non conformità o per verifica delle azioni correttive secondo quanto previsto dal piano dei controlli;
- le analisi chimico fisiche ed organolettiche aggiuntive (analisi di appello o di revisione) per la verifica delle caratteristiche di conformità del prodotto.

Le tariffe applicabili a tali prestazioni sono le seguenti:

Verifica Aziendale - Uomo/Azienda	80,00 euro
Verifica telematica	20,00 euro
analisi chimico fisiche e organolettiche	AL COSTO

7. Fatturazione

Nel caso di Consorzio di Tutela incaricato ai sensi dell'Art. 14 della legge 526/99, qualora l'O.d.C. fatturi direttamente al Consorzio (per Iscrizione al sistema dei controlli, Mantenimento – servizio annuale di controllo, Prestazioni Aggiuntive), le fatture emesse saranno dettagliate con le voci di spesa riferite a ciascun soggetto, iscritto al Consorzio, immesso nel sistema dei controlli.

Per gli operatori non iscritti al Consorzio le fatture saranno dettagliate con le voci di spesa ed emesse a ciascun soggetto immesso nel circuito dei controlli.

8. Modalità di pagamento.

Iscrizione al sistema dei controlli

- Le quote dovranno essere pagate entro 30 giorni dall'emissione della fattura.

Mantenimento - Servizio annuale di controllo

- Le quote fisse dovranno essere pagate entro 30 giorni dall'emissione della fattura.
- Le quote variabili relative agli olivicoltori, molitori e intermediari vengono pagate entro 30 giorni dall'emissione della fattura.
- Le quote variabili relative ai confezionatori dovranno essere pagate entro 30 giorni dall'emissione della fattura.

Prestazioni aggiuntive

- le quote previste dovranno essere pagate entro 30 giorni dall'emissione della fattura

9. Inadempienze

Eventuali inadempienze connesse agli obblighi previsti dal tariffario verranno comunicate all'ufficio ICQRF territorialmente competente per l'applicazione delle sanzioni di cui al D.Lgs. 297/2004.