

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---	---	--

**PIANO DI CONTROLLO DI CONFORMITÀ
DELLA D.O.P. "OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
TERRE TARENTINE"**

REV.	DATA	REDATTO Il Responsabile Tecnico	VERIFICATO Responsabile di Certificazioni di prodotti Agroalimentari
00	29/11/2005	dr. Paride Gonzales	rag. Edgardo Portone
01	02/04/2008	dr. Paride Gonzales	dr.ssa Claudia Sanesi

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---	---	--

INDICE GENERALE

TITOLO I

PARTE GENERALE

Art. 1 PRINCIPI GENERALI	3
Art. 2 TERMINI E DEFINIZIONI	3
Art. 3 RIFERIMENTI NORMATIVI	5

TITOLO II

SISTEMA DEI CONTROLLI

Art. 4 SOGGETTI INTERESSATI	7
Art. 5 ELENCHI	8
Art. 6 ISTANZE DI ADESIONE	8
Art. 7 REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DELLA CONFORMITA'	9
Art. 8 PRESCRIZIONI PER I SOGGETTI ADERENTI AL SISTEMA DEI CONTROLLI	13
Art. 9 DOCUMENTAZIONE DELLA QUALITA' DEL PRODOTTO	15
Art. 10 PROCEDURA PER IL CONSEGUIMENTO DELLA DENOMINAZIONE.....	16
Art. 11 CERTIFICATO DI CONFORMITA'.....	18
Art. 12 VENDITA E CONFEZIONAMENTO	18
Art. 13 AUTORIZZAZIONE E GESTIONE ETICHETTE.....	18
Art. 14 RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI.....	19

TITOLO III

TRATTAMENTO DELLE NON CONFORMITA' E AZIONI CORRETTIVE

Art. 15 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	20
Art. 16 SOSPENSIONE E REVOCA DEGLI OPERATORI	22

TITOLO IV

STRUTTURA ORGANIZZATIVA

Art. 17 STRUTTURA ORGANIZZATIVA	23
17.1 GIUNTA CAMERALE	23
17.2 SEGRETARIO GENERALE	23
17.3 DIRIGENTE AREA	23
17.4 UFFICIO CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO	23
17.5 COMITATO DI CERTIFICAZIONE	24
17.6 COMMISSIONE RICORSI	24

Modulistica collegata al presente Piano di controllo	25
--	----

Allegato 1: "Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare TSDC Terre Tarentine" – Rev. 01

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---------------------------------------	---	--

TITOLO I PARTE GENERALE

Art. 1

PRINCIPI GENERALI

La Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Taranto (d'ora in poi Camera di commercio), quale Organismo di controllo autorizzato ai sensi dell'articolo 14 della legge 526/1999 per il prodotto agroalimentare a Denominazione di Origine Protetta (d'ora in poi D.O.P.) "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine", ha definito il presente documento (Piano) per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il Piano descrive l'insieme dei controlli (Sistema) ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché l'olio possa essere identificato come D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine".

Allo scopo il sistema dei controlli – come di seguito disciplinato – è articolato nell'elenco degli oliveti, nell'elenco dei frantoi e nell'elenco dei confezionatori.

Art. 2

TERMINI E DEFINIZIONI

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 8402 e UNI CEI EN 45020 con le seguenti integrazioni:

- ✓ **Ente:** Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Taranto – viale Virgilio, 152 – 74100 Taranto.
- ✓ **Disciplinare:** documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Reg. (CEE) 2081/1992 e dall'allegato alla circolare MiPAF n. 4 del 2000.
- ✓ **Zona di Produzione:** zona territoriale delimitata per la produzione dell' "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"; comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Taranto: comune di Taranto censito al catasto con la lettera "A", Ginosola, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte, Martina Franca, Monteiasi, Montemesola.
- ✓ **Attestazione di Conformità:** atto mediante il quale la Camera di commercio dichiara,

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---------------------------------------	---	--

con ragionevole attendibilità, che le produzioni aziendali dei soggetti coinvolti e ritenuti idonei rispettano le prescrizioni riportate nel presente Piano di controllo.

- ✓ **Operatore:** Olivicoltore, frantoiano, confezionatore che presenta alla Camera di commercio l'istanza di adesione al sistema dei controlli.
- ✓ **Partita di olive:** quantità omogenea di olive per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.
- ✓ **Partita omogenea di olio:** per partita si intende, ai sensi dell'articolo 1 della Direttiva del Consiglio n. 396/1989 del 14/6/1989, "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche". L'articolo 3 della predetta direttiva specifica che "la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno della comunità". Le indicazioni di cui all'articolo 1, par. 1, sono "determinate e apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori".
Il detentore della partita di olio dichiara, sotto la propria responsabilità, l'omogeneità della stessa.
Tale dichiarazione verrà verificata in caso di partite costituite da olio stoccato in più silos.
- ✓ **Olivicoltore:** soggetto identificato che conduce degli oliveti ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare (art. C.1.)
- ✓ **Frantoiano:** soggetto identificato che conduce un frantoio ubicato nella zona di produzione che molisce le olive conferite dall'olivicoltore.
- ✓ **Confezionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione.
- ✓ **Detentore della partita:** soggetto che possiede e/o può disporre della partita di olio.
- ✓ **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi.

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---------------------------------------	---	--

- ✓ **Controllo di conformità:** atto mediante il quale la Camera di commercio verifica il rispetto dei requisiti di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine" specificati nel presente Piano di controllo ai fini del rilascio del certificato di conformità.
- ✓ **Non conformità gravi:** situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione (anche documentale) o il prodotto. Esse determinano l'impossibilità di attestare la conformità del prodotto al disciplinare o ai requisiti previsti dal presente Piano di controllo. Tale prodotto pertanto non potrà essere utilizzato ai fini del riconoscimento a D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine".
- ✓ **Non conformità lievi:** non corrispondenza delle attività svolte – che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione (anche documentale) o il prodotto – alle prescrizioni del presente Piano di controllo. Tali rilievi non pregiudicano la conformità del prodotto ma possono nel tempo comprometterla. La partita di olio potrà essere identificata come D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine" a seguito di documentato adeguamento alle relative prescrizioni.
- ✓ **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.
- ✓ **Lotto di Confezionamento:** partita di prodotto dichiarata omogenea, della stessa annata, contenuta in un unico o più recipienti collocati nello stesso complesso aziendale, da destinare all'imbottigliamento previa attestazione di conformità da parte della Camera di commercio, la quale ne predispone l'analisi. Dopo il prelievo, se il lotto viene miscelato con altro olio, dovrà essere identificato diversamente e subire nuove analisi chimico-fisiche e organolettiche.

Art. 3

RIFERIMENTI NORMATIVI

- ✓ **Disciplinare** della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine", riconosciuto in ambito UE come D.O.P. con Reg. CE n. 1898 del 29/10/2004 G.U.C.E. L. 328 del 30/10/2004.
- ✓ **Regolamento CEE n. 2081/1992** del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---------------------------------------	---	--

geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari e successive modifiche e integrazioni.

- ✓ **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 18 dicembre 1997** "strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari", ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.
- ✓ **Reg. CEE n. 2568/1991** del 11 luglio 1991 e successive modifiche e integrazioni; relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti.
- ✓ **Reg. (CE) n. 2815/1998** del 22 dicembre 1998 e successive modifiche e integrazioni, relativo alle norme commerciali dell'olio d'oliva.
- ✓ **Reg. (CE) n. 1019/2002** della Commissione relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
- ✓ **D.Lgs. n. 297 del 19 novembre 2004** - 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.
- ✓ **Nota Ministeriale del 16/02/2005, prot. n. 61026**, concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli di oliva D.O.P.
- ✓ **Lettera circolare n. H-38 del 12/01/2004**, concernente il riconoscimento dei comitati di assaggio ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di cui all'art. 4 del Reg. CEE n. 2568/1991, come modificato dal Reg. CEE n. 769/2002 della Commissione del 6 maggio 2002.
- ✓ **Reg. (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006** relativo alla protezione

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---	---	--

delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

- ✓ **Decreto Ministeriale del 17 novembre 2006** – Procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP, ai sensi del regolamento (CE) n. 510-2006.
- ✓ **Decreto Ministeriale di integrazione al Decreto 17 novembre 2006** – pubblicato nella Gazzetta Ufficiale – serie generale – n. 276 del 27 novembre 2006 – Procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP ed IGP, ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006.

TITOLO II SISTEMA DEI CONTROLLI

Art. 4

SOGGETTI INTERESSATI

Sono assoggettati alle prescrizioni del Disciplinare di produzione e del presente Piano di controllo gli olivicoltori, frantoiani e confezionatori (complessivamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di olio che si vuole identificare come D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine".

Gli olivicoltori, i frantoiani e i confezionatori che intendono produrre "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine" devono far pervenire alla Camera di commercio le istanze di adesione al sistema dei controlli e adeguarsi alle prescrizioni previste nel presente Piano di controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

La Camera di commercio procede all'accertamento della conformità al Disciplinare ed al presente Piano delle coltivazioni, degli impianti e delle rispettive attività dei soggetti di cui ai commi precedenti.

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---	---	--

Art. 5

ELENCHI

Elenco degli oliveti

Ai fini del controllo della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine" la Camera di commercio istituisce e mantiene aggiornato l'elenco degli oliveti riconosciuti conformi ai requisiti individuati dal presente piano di controllo.

L'elenco è denominato: "Elenco degli oliveti D.O.P. Terre Tarentine".

Elenco dei frantoi

Ai fini del controllo della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine" la Camera di commercio istituisce l'elenco dei frantoi che comprende tutti i frantoi riconosciuti conformi ai requisiti individuati dal presente piano di controllo.

L'elenco è denominato: "Elenco dei frantoi D.O.P. Terre Tarentine".

Elenco dei confezionatori

Ai fini del controllo della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine" la Camera di commercio istituisce l'elenco dei confezionatori che comprende tutti i confezionatori con strutture riconosciute conformi ai requisiti individuati dal presente piano di controllo.

L'elenco è denominato: "Elenco dei confezionatori D.O.P. Terre Tarentine".

I predetti elenchi sono pubblici e consultabili presso l'Ufficio Agricoltura della Camera di commercio.

Art. 6

ISTANZE DI ADESIONE

1. Istanze di adesione al sistema dei controlli

I soggetti che intendono produrre per la D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine", devono far pervenire alla Camera di commercio le istanze di adesione al sistema dei controlli entro e non oltre il 30 giugno, utilizzando i modelli MODC1/2/3 di adesione al sistema di controlli di conformità per il riconoscimento della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine".

La Camera di commercio iscrive negli elenchi i soggetti che hanno presentato istanza, previa

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---------------------------------------	---	--

verifica dei requisiti strutturali di conformità al presente Piano di controllo.

Le eventuali variazioni dei dati contenuti nella domanda devono essere comunicate alla Camera di commercio entro 15 giorni dal loro verificarsi e comunque non oltre il 30 maggio di ogni anno. Qualora le variazioni dovessero riguardare gli elementi strutturali che hanno consentito il primo riconoscimento, verrà programmata una nuova visita ispettiva sul mantenimento dei requisiti.

2. Accoglimento delle istanze di adesione al sistema dei controlli.

Olivicoltori

Entro il 20 settembre, la Camera di commercio effettua il controllo sugli oliveti per la verifica della conformità al disciplinare di produzione di quanto dichiarato nell'istanza.

Il controllo è effettuato con riferimento:

- alla composizione varietale espressa in percentuale prevista (vedi punto B.1., art. 7);
- alla capacità produttiva (vedi punto F.1., art. 7);
- alla zona di produzione delle olive (vedi punto C.1., art. 7).

Gli oliveti che non hanno i requisiti previsti non vengono iscritti nell'elenco e non possono produrre "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine".

L'iscrizione degli oliveti idonei viene comunicata dalla Camera di commercio ai conduttori entro i 30 giorni successivi alla verifica e comunque non oltre il 30 settembre.

La eventuale aggiunta di nuovi appezzamenti deve essere richiesta entro il 30 giugno di ogni anno e verrà sottoposta alle medesime verifiche e tempistiche previste per il primo riconoscimento.

Frantoiani e confezionatori

Entro 40 giorni dalla presentazione dell'istanza di adesione al sistema, e comunque prima dell'inizio delle attività di molitura e/o di confezionamento, la Camera di commercio effettua il controllo sugli impianti di molitura e/o confezionamento per verificare la corrispondenza dei dati dichiarati nei moduli di adesione (con modulo di adesione MODC2 e MODC3) alle reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature, nel rispetto delle previste prescrizioni.

L'iscrizione degli impianti idonei viene comunicata dalla Camera di commercio agli istanti entro sette giorni dal termine previsto per la conclusione delle verifiche.

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---	---	--

Art. 7

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DELLA CONFORMITA'

I requisiti di conformità da rispettare nella produzione della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine" sono riportati nelle seguenti prescrizioni, debitamente numerate.

A. Identificazione e rintracciabilità

A.1. Il prodotto deve essere sempre opportunamente identificato sia nel momento in cui viene staccata l'oliva dalla pianta sia in tutte le successive fasi di trasporto, di immagazzinamento e di lavorazione, comprese quelle di trasformazione.

La provenienza del prodotto acquisito deve essere verificata attraverso la documentazione di trasporto.

Ai fini della rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere sempre garantita idonea identificazione del prodotto stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato. Al riguardo devono essere registrate tutte le fasi di attività della filiera produttiva dell'olio con l'indicazione specifica del luogo in cui si svolgono.

B. Varietà di olivo

B.1. La denominazione di origine protetta "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine", e' riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo: Leccino, Coratina, Ogliarola e Frantoio presenti da sole o congiuntamente in misura non inferiore all'80% in percentuali variabili tra loro. Il restante 20% è costituito da altre varietà minori presenti negli oliveti della zona di produzione.

C. Zona di produzione delle olive, ubicazione dei frantoi e degli impianti di confezionamento

C.1. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine", comprende i seguenti territori olivetati: comune di Taranto censito al catasto con la lettera "A", Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte, Martina Franca, Monteiasi, Montemesola.

C.2. La zona di oleificazione della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto C.1.

C.3. Le operazioni di confezionamento e stoccaggio della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine", devono avvenire esclusivamente nel territorio amministrativo dei comuni

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---	---	--

indicati al punto C.1.

D. Condizioni ambientali e di coltura. Caratteristiche di coltivazione

D.1 I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

D.2 il numero di piante per ettaro non può essere superiore a 500 nel caso di impianti intensivi.

E Periodo e modalità di raccolta e trasporto delle olive

E.1. La raccolta delle olive destinate alla produzione della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine", deve essere effettuata a partire dal mese di ottobre fino e non oltre il 31 gennaio di ogni anno.

E.2. La raccolta delle olive destinate alla produzione della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine", deve avvenire mediante distacco delle drupe direttamente dalla pianta.

E.3. Il trasporto delle olive al frantoio deve avvenire nella stessa giornata in cui le stesse sono state raccolte utilizzando contenitori atti a garantire l'integrità delle drupe.

F. Resa di olive per ettaro

F.1. E' consentita una produzione massima di olive per pianta di kg. 60 negli oliveti con sesto di impianto intensivo e di kg. 120 in quelli con sesto tradizionale. La produzione massima di olive potrà, comunque, essere al massimo pari a 120 q.li per ettaro.

G. Metodi estrattivi

G.1. L'estrazione della D.O.P. "Olio extravergine di oliva Terre Tarentine" deve avvenire con l'impiego di acqua potabile e temperature non superiori a 30°C.

G.2. Le olive possono rimanere nel frantoio, in attesa della molitura, al massimo per 72 ore sempreché siano opportunamente stoccate in recipienti rigidi ed aerati collocati in locali freschi e ventilati.

G.3. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%.

H. Caratteristiche al consumo

H.1. All'atto dell'immissione al consumo la D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---	---	--

- colore: giallo/verde;
- fluidità: media;
- sapore: fruttato con media sensazione di amaro e leggera sensazione di piccante;
- punteggio minimo al Panel test: 6,5;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: $\leq 12 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$;
- K232: $\leq 1,70$;
- K270: $\leq 0,15$;
- acido linoleico: $\leq 10\%$;
- acido linolenico: $\leq 0,6$;
- acido oleico: $\geq 70\%$;
- valore del campesterolo: $\leq 3,3$;
- trilinoleina: $\leq 0,2$.

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

I. Designazione e presentazione

I.1. Alla D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".

I.2. E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

I.3. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione e' consentito solo se il prodotto e' stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

I.4. Il nome della denominazione di origine protetta "Olio Extravergine di Oliva Terre

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---------------------------------------	---	--

Tarentine", deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

I.5. L' "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine", deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

I.6. E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

I.7. E' obbligatorio indicare in etichetta la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/2006".

Art. 8

PRESCRIZIONI PER I SOGGETTI ADERENTI AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Olivicoltori

Gli olivicoltori devono tenere a disposizione degli ispettori camerali i quaderni di campagna per la verifica:

- ✓ delle operazioni di raccolta;
- ✓ dei quantitativi di prodotto raccolti ed avviati alla molitura tramite il D.D.T. o analogo documentazione.

Gli olivicoltori devono comunicare alla Camera di commercio, per ogni campagna, la produzione complessiva di olive raccolte (denuncia delle olive) utilizzando il modello MODDEnol Terre Tarentine. Tale comunicazione va effettuata entro 10 giorni dal termine della raccolta delle olive. Gli olivicoltori che cedono a terzi tutte o parte delle olive denunciate con modello MODDEnol, possono chiedere alla Camera di commercio il frazionamento delle ricevute.

Gli olivicoltori che per necessità aziendali intendono ripartire la produzione, devono presentare più denunce di produzione delle olive. Anche in questo caso valgono le disposizioni previste nei commi precedenti.

La Camera di commercio, prima di rilasciare all'olivicoltore ricevuta della denuncia di produzione delle olive, accerta:

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---------------------------------------	---	--

- a) che i terreni olivetati del conduttore denunziante risultino iscritti all'albo degli oliveti;
- b) che il quantitativo di olive denunciato non sia superiore a quello massimo consentito dal presente Piano di controllo.

Entro 60 giorni dal ricevimento della denuncia di produzione delle olive, la Camera di commercio, effettuati i prescritti controlli, rilascia al conduttore ricevuta.

Gli olivicoltori che cedono a terzi a qualunque titolo l'olio ottenuto da olive per le quali è già stata rilasciata ricevuta, devono richiedere alla Camera di commercio il rilascio di una nuova ricevuta intestata al terzo con annotazione degli estremi della cessione. La ricevuta deve essere allegata al registro di magazzino.

Frantoiani

I frantoiani devono accertarsi di aver ricevuto e conservato copia del documento di trasporto correttamente compilato. Il frantoiano, a garanzia dell'effettuazione del controllo sulla corretta compilazione del documento di trasporto e della corrispondenza delle informazioni in esso contenuto, deve apporvi la propria firma. Gli operatori che provvedono a molire le olive proprie o acquistate, o che acquistano partite di olio destinate alla denominazione di origine, sono tenuti ad istituire un registro di magazzino di carico e scarico timbrato a secco in ciascuna pagina dall'Ufficio Agricoltura della Camera di commercio. Nella parte relativa al carico devono essere registrate le partite da essi prodotte o acquistate da terzi, con l'indicazione delle ricevute delle denunce di produzione e delle relative fatture; nella parte relativa allo scarico devono essere registrate le partite vendute, con l'indicazione degli estremi delle fatture emesse o altri documenti fiscali.

I frantoiani devono inviare mensilmente alla Camera di commercio il modello di lavorazione delle olive destinate alla produzione della D.O.P "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine".; in caso di rilevata non conformità il termine di presentazione del modello si riduce a 15 gg. per l'intera campagna.

Confezionatori

I confezionatori devono richiedere alla Camera di commercio il prelievo del campione per le analisi sulle partite di olio pronte per il confezionamento. Dopo il prelievo le partite non devono più subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche organolettiche e chimico fisiche, né venire miscelate con altre partite di olio. In questo caso le analisi dovranno essere ripetute sul lotto derivante dalle miscele. I confezionatori sono tenuti ad istituire un registro di magazzino di carico e scarico timbrato a secco in ciascuna pagina

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---------------------------------------	---	--

dall'Ufficio Agricoltura della Camera di commercio. Nella parte relativa al carico devono essere registrate le partite da essi prodotte o acquistate da terzi, con indicazione delle ricevute delle denunce di produzione e delle relative fatture; nella parte relativa allo scarico devono essere registrate le partite vendute, con l'indicazione degli estremi delle fatture emesse o altri documenti fiscali.

Detentori della partita

I detentori della partita di olio devono conservare la documentazione di accompagnamento e consegnarne copia al momento della richiesta delle analisi di conformità organolettica e chimico-fisica.

Il detentore della partita deve identificare e definire il lotto di confezionamento e dichiarare, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000, l'omogeneità organolettica e chimico-fisica della partita costituente il lotto.

Le analisi sui lotti di confezionamento sono effettuate procedendo al prelievo dei campioni da ciascun contenitore al fine di effettuare le analisi organolettiche e chimico-fisiche che, oltre a verificare i valori previsti, serviranno per controllare l'omogeneità della partita stessa.

Frantoiani e Confezionatori

I frantoiani e i confezionatori devono comunicare, per ogni campagna, la data di inizio delle proprie attività e in seguito, almeno ogni due mesi, inviare alla Camera di commercio una dichiarazione, resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000, relativa alle registrazioni delle proprie fasi lavorative.

Art. 9

DOCUMENTAZIONE DELLA QUALITA' DEL PRODOTTO

Le partite di olio per le quali si richiede l'attestazione di conformità sono corredate della seguente documentazione, che deve essere presentata in copia alla Camera di commercio, insieme alla richiesta di verifica organolettica e chimico fisica del lotto (MODC4):

- ✓ documenti di trasporto correttamente compilati (DDT) che attestino tutte le movimentazioni subite dalle partite di olive e di olio. Nel caso di olivicoltori/operatori non obbligati alla compilazione del DDT, la consegna di olive al frantoio sarà attestata da una ricevuta, contenente gli elementi previsti dal DDT, rilasciata all'olivicoltore dal frantoiano che ne deve conservare copia. Nel caso di operatori non obbligati alla compilazione dei

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---	---	--

DDT, la consegna di olive al frantoiano sarà provata da una ricevuta rilasciata dallo stesso (che ne deve conservare copia) all'olivicoltore. Tale ricevuta conterrà gli elementi previsti per il DDT;

- ✓ modello di lavorazione delle olive (MODLav ex "F" Terre Tarentine) che hanno concorso alla formazione della partita di olio;
- ✓ copia della registrazione dei dati relativi alle attività di molitura.

Le registrazioni delle attività di molitura, come ogni altra registrazione, devono essere effettuate utilizzando l'apposita modulistica, numerata progressivamente e datata, idonea a dimostrare la tracciabilità del prodotto (olive/olio). Tale documentazione permette di ricostruire "la storia" della produzione del lotto e di verificarne la conformità. La Camera di commercio non può rilasciare attestazioni di conformità della partita in assenza dei predetti documenti.

Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell'esito positivo della verifica.

Nei documenti di trasporto delle olive devono essere indicati:

- ✓ il mittente;
- ✓ il destinatario;
- ✓ il peso della partita;
- ✓ la dicitura - prodotto destinato alla D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine";
- ✓ la data di raccolta;
- ✓ data di consegna.

Nei documenti di trasporto di partite di olio, provenienti dal frantoio e movimentate successivamente al ritiro dal frantoio, devono essere indicati:

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la dicitura: prodotto destinato alla D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine";

Art. 10

PRELIEVO DEI CAMPIONI

Il detentore del lotto di prodotto che intenda ottenere il certificato di conformità dello stesso

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---------------------------------------	---	--

deve presentare domanda alla Camera di commercio con il modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MODC4 Terre Tarentine) con allegata la documentazione relativa alla tracciabilità, onde consentire che siano effettuate le verifiche sulle registrazioni delle attività di autocontrollo svolto.

La Camera di commercio, dopo aver verificato direttamente la documentazione attestante la tracciabilità, procede al prelievo dei campioni.

Le partite di olio dalle quali sono stati prelevati i campioni non possono essere rimosse dal luogo dove si trovano al momento del prelievo sino all'ultimazione dell'esame chimico-fisico, tranne per causa di forza maggiore. In tale ultimo caso gli spostamenti o i travasi devono essere tempestivamente comunicati alla Camera di commercio ed annotati nei registri di magazzino.

I prelievi sono effettuati entro il termine di cinque giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta, in presenza del detentore della partita o di un suo delegato.

Il prelevatore:

- accede personalmente ai locali dove sono conservate le partite di olio;
- esamina la documentazione atta ad accertare la tipologia del prodotto;
- verifica la sua rispondenza quantitativa;
- prende visione dell'ubicazione di tutte le partite dell'olio oggetto di prelevamento.

Da ciascuna partita sono prelevati cinque campioni del prodotto opportunamente sigillati a piombo, chiuso con pinza recante il logo della Camera di commercio previa apposizione, su ogni campione, di cartellino recante il numero del campione, la descrizione della tipologia di prodotto, nonché la firma del detentore del prodotto e del prelevatore.

La destinazione dei campioni è la seguente:

- uno resta in consegna del detentore del prodotto;
- uno è inoltrato al Panel test per l'effettuazione dell'esame organolettico;
- uno è inoltrato al laboratorio di analisi per l'effettuazione dell'esame chimico fisico;
- due sono conservati dalla Camera di commercio quale riserva per l'eventuale ripetizione degli esami chimici ed organolettici.

I 2 campioni presi in carico dalla Camera di commercio devono essere conservati per la durata di un anno a partire dal rilascio della certificazione della D.O.P. o dal giudizio definitivo in caso di procedimento di appello.

I recipienti per i singoli esemplari del campione devono avere la capacità minima di 0,50 litri ed essere colmi e chiusi ermeticamente.

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---	---	--

Art. 11

CERTIFICATO DI CONFORMITÀ

La Camera di commercio, preso atto della positiva conclusione della verifica documentale riguardante la tracciabilità, del referto delle analisi chimiche e della valutazione del Panel test in ordine all'accertamento dei requisiti organolettici, procede al rilascio del certificato di conformità che abilita ad utilizzare la denominazione di origine relativamente al lotto analizzato (MODID Terre Tarentine). Il certificato è rilasciato al detentore della partita entro 15 giorni dall'espletamento delle procedure. Tale certificato costituisce legittimazione ufficiale della identificazione della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine" e deve essere conservato nella documentazione dell'operatore.

Art. 12

CONFEZIONAMENTO

La cessione del lotto quale D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine" per cui è stato richiesto il prelievo, può essere effettuata solamente a seguito di rilascio, da parte della Camera di commercio, del certificato di conformità.

Il prodotto va confezionato entro e non oltre 45 giorni dalla data di comunicazione dell'esito delle analisi.

Il termine di cui al comma 2 non viene applicato solamente se l'olio è conservato in recipienti di acciaio inossidabile, sotto battente d'azoto, a temperatura costantemente compresa tra 13° e 15° C, ovvero in vasconi porcellanati posti in locali sotterranei, al buio, a temperatura compresa tra 15° e 18° C.

Ogni contenitore deve essere identificato da una etichetta e da un contrassegno numerato.

Art. 13

AUTORIZZAZIONE E GESTIONE ETICHETTE

Ai fini della commercializzazione dell'olio l'operatore deve inviare alla Camera di commercio la bozza delle etichette che intende utilizzare per il prodotto D.O.P. ed attenersi alle indicazioni definite dal precedente art. 7 lettera I.

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---------------------------------------	---	--

Ottenuta l'approvazione, l'operatore deposita alla Camera di commercio due originali di ciascuna etichetta. I titolari di etichette sono tenuti ad utilizzare solo etichette approvate ed a comunicare all'Ente - al fine di consentire l'effettuazione dei controlli - il giorno, l'ora, il lotto e l'eventuale confezionatore terzo.

Il soggetto autorizzato deve comunicare alla Camera di commercio di Taranto, entro 48 ore dall'etichettatura e per ogni etichetta autorizzata, i seguenti dati:

- identificativo del/i lotto/i di confezionamento;
- consistenza del/i lotto/i;
- tipologia di confezione;
- n. di confezioni;
- capacità delle singole confezioni;
- etichetta autorizzata utilizzata;
- destinatario.

Art. 14

RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI

La Camera di commercio di Taranto provvede al rilascio dei contrassegni numerati da apporre sui recipienti utilizzati per il confezionamento e la commercializzazione della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine".

I contrassegni riporteranno le seguenti informazioni: numero progressivo, anno di produzione e capacità del contenitore.

Dopo il rilascio della certificazione di conformità, il confezionatore richiederà alla Camera di commercio un numero di contrassegni cui ha diritto in relazione al quantitativo di olio costituente il lotto ed alla capacità dei contenitori utilizzati (MODRic). La Camera di commercio, verificata la rispondenza dei dati, provvede al rilascio dei contrassegni registrandone le quantità sul modello MODSer. Il confezionatore, al termine del confezionamento, dovrà registrare, sui modelli MODSerC, i contrassegni utilizzati e quelli non utilizzati. In sede di controllo i funzionari della Camera di commercio verificheranno:

- che ogni contrassegno utilizzato sia correlato al lotto per il quale è stata ottenuta la certificazione di conformità;
- la corrispondenza tra ogni contrassegno utilizzato dal confezionatore e la capacità del

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---	---	--

contenitore utilizzato per la commercializzazione;

- la non cessione a terzi dei contrassegni.

Il confezionatore dovrà riconsegnare alla Camera di commercio, entro 15 giorni dal termine delle operazioni di confezionamento, il numero di contrassegni che non sono stati utilizzati.

TITOLO III

TRATTAMENTO DELLE NON CONFORMITÀ E AZIONI CORRETTIVE

Art. 15

GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

A seguito delle verifiche e dei controlli effettuati su tutta la filiera produttiva, sia sulle singole fasi di produzione – per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte – sia sul prodotto, si possono rilevare delle “non conformità”.

Per “non conformità” si intende il mancato rispetto dei presupposti e delle modalità del processo produttivo e il mancato soddisfacimento dei requisiti del prodotto indicati nel Disciplinare e nel presente Piano di controllo ai quali tutti gli operatori coinvolti nella filiera produttiva (olivicoltori, frantoiani e confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di olio come D.O.P. “Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine”.

Le **non conformità** possono essere rilevate sia dagli operatori coinvolti nella produzione/commercializzazione dell’Olio D.O.P., sia dalla Camera di commercio quale Organismo di controllo autorizzato dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali.

Tutte le **non conformità** rilevate devono essere gestite mediante lo svolgimento delle attività atte ad assicurare che i prodotti non conformi non siano commercializzati come prodotto D.O.P. “Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine”. Il presente Piano di controllo definisce le modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità.

Di seguito, infatti, sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della D.O.P., le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Gli operatori coinvolti nella filiera della D.O.P. “Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine” devono comunicare tempestivamente alla Camera di commercio le non conformità rilevate

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---------------------------------------	---	--

durante il processo produttivo.

Con la stessa comunicazione devono definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da rispettare presupposti e modalità di produzione e ripristinare requisiti del prodotto quando possibile.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, gli operatori devono evidenziare il ritiro del prodotto dalla filiera D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine".

Gestione delle non conformità da parte della Camera di commercio

Le non conformità sono puntualmente individuate nell'allegato schema di controllo. Le "non conformità" rilevate dalla Camera di commercio possono essere:

- non conformità gravi:

- a) irregolarità che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione (**anche documentale**) o il prodotto stesso e che determinano l'impossibilità di attestare la conformità al Disciplinare di produzione;
- b) irregolarità che evidenziano la non conformità del prodotto ai requisiti e alle procedure previste dal presente Piano di controllo.

In tali casi il prodotto non potrà essere utilizzato per la produzione della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine".

In caso di non conformità gravi può essere prevista una verifica ispettiva aggiuntiva nella campagna successiva; tale visita ispettiva si applica nei casi in cui l'intera produzione del soggetto appartenente alla filiera produttiva della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine" sia stata esclusa dal circuito controllato. Le visite ispettive aggiuntive saranno effettuate non appena il soggetto presso il quale la non conformità è stata rilevata comunica la rimozione della stessa.

Particolare rilievo viene dato alle non conformità derivanti da miscelazione di olio conforme con olio non conforme; per tale n.c. si prevede l'esclusione di tutto il prodotto derivante dalla miscelazione stessa.

- non conformità lievi:

irregolarità che riguardano la non corrispondenza delle attività svolte nella filiera produttiva

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---	---	--

alle prescrizioni del presente Piano di controllo. Tali irregolarità, comunque, non pregiudicano la conformità del prodotto e la partita di olio può ancora essere identificata come D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine". Tuttavia tali irregolarità, in assenza di azioni correttive, possono compromettere nel tempo la conformità del prodotto.

La Camera di commercio, nel caso vengano riscontrate non conformità gravi, procede all'identificazione del prodotto non conforme affinché questo non sia destinato alla produzione della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine". Il relativo provvedimento di esclusione del prodotto viene comunicato agli operatori dello stadio successivo della filiera.

Tutti i provvedimenti di esclusione e/o di sospensione del prodotto dal circuito della D.O.P. sono comunicati al MIPAF, alla Regione ed al Consorzio di Tutela riconosciuto dal MiPAF.

Art. 16

SOSPENSIONE E REVOCA DEGLI OPERATORI

Nel caso in cui vengano accertate a carico dello stesso operatore tre non conformità gravi, la Camera di commercio determina la sospensione dell'operatore stesso per tutta la rimanente campagna produttiva in corso e l'obbligo di verifica prima dell'inizio della successiva campagna olivicola. In ogni caso il riscontro anche di una sola "non conformità grave" comporta l'obbligo di verifica prima dell'inizio della successiva campagna.

In occasione di tale verifica dovrà accertarsi, oltre ai normali elementi di conformità, la rimozione delle cause determinanti le non conformità nella precedente campagna produttiva. L'esito della verifica verrà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all'operatore.

Il perdurare di comportamenti che causano non conformità può determinare, a giudizio motivato della Camera di commercio, la cancellazione dall'albo e dagli elenchi.

Tutti i provvedimenti di sospensione e di cancellazione dall'albo e dagli elenchi – costituenti il sistema dei controlli – sono comunicati al MIPAF, alla Regione ed all'eventuale Consorzio di tutela.

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---	---	--

TITOLO IV STRUTTURA ORGANIZZATIVA

Art. 17 STRUTTURA ORGANIZZATIVA

La sede operativa dei controlli è la sede della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Taranto, viale Virgilio, 152 – dove viene raccolta ed archiviata la documentazione e la corrispondenza relativa.

Per lo svolgimento dell'attività di controllo la Camera di commercio si avvale della seguente organizzazione:

1. Giunta camerale;
2. Segretario generale;
3. Dirigente Area;
4. Ufficio certificazione di prodotto;
5. Comitato di certificazione;
6. Commissione ricorsi.

Le funzioni esplicate a ciascun livello sono le seguenti:

17.1 Giunta camerale

Approva le linee di indirizzo programmatico, il tariffario dei controlli e le previsioni di spesa.

17.2 Segretario generale

Verifica periodicamente la rispondenza dell'attività di controllo rispetto al Piano approvato dalla Giunta disponendo, se del caso, gli opportuni interventi di miglioramento.

17.3 Dirigente Area

Assicura al Segretario generale il flusso di informazioni finalizzato ai relativi poteri di controllo ed intervento. Gestisce, avvalendosi delle posizioni organizzative, il budget gestionale e provvede a tutti gli incarichi e a tutte le forniture necessarie per l'attuazione dei compiti previsti. Verifica l'operato dell' "Ufficio certificazione di prodotto".

17.4 Ufficio certificazione di prodotto

Gestisce tutta la documentazione relativa alle pratiche di certificazione.

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---	---	--

Esegue le verifiche documentali e di campo previste dal Piano dei controlli utilizzando allo scopo personale qualificato. I tecnici incaricati dei controlli non devono svolgere attività di consulenza con i soggetti delle filiere. L'ufficio controlla l'operato dei tecnici di campo ai fini dell'esattezza e della validità della verifica. Predisporre la documentazione necessaria al rilascio dei certificati di conformità o di non conformità al presente piano di controllo. Applica le azioni correttive secondo quanto definito dall'allegato schema di controllo. Coordina e cura i rapporti con il laboratorio di prova riconosciuto.

17.5 Comitato di certificazione

Rilascia i certificati per l'uso della denominazione di origine. Coordina e cura i rapporti con il comitato di assaggio (gruppo Panel) riconosciuto. E' composto da:

- il dirigente preposto al settore agricoltura o, in sua delega, il responsabile di posizione organizzativa con funzione di Presidente;
- due esperti del settore olivicolo nominati dalla Camera di commercio e scelti tra docenti della materia, agronomi e presidenti di organizzazioni di produttori.

La segreteria del Comitato è affidata ad un funzionario del settore agricoltura.

17.6 Commissione reclami

Decide sulle istanze di revisione presentate dagli operatori della filiera. E' composta da:

- il Segretario generale dell'Ente o suo delegato con funzioni di Presidente;
- un agronomo;
- un presidente delle Associazioni dei produttori;

La segreteria è affidata ad un funzionario dell'ufficio certificazioni.

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
--------------------------------	--	---

Modulistica collegata al presente Piano di controllo

Modulistica per la domanda di assoggettamento ad uso degli operatori della filiera produttiva:

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
M0DC1 Terre Tarentine <i>Domanda di iscrizione</i> Elenco degli oliveti	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli della Camera di commercio di Taranto e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine".	Devono essere presentati alla Camera di commercio di Taranto dagli operatori della filiera.
M0DC2 Terre Tarentine <i>Domanda di iscrizione</i> Elenco dei frantoi	È allegato al modello M0DC1 Terre Tarentine. Contiene i dati catastali degli oliveti e la loro capacità produttiva.	Deve essere inviato dall'Olivicoltore alla Camera di commercio di Taranto ed al Frantoiano a cui si conferisce il prodotto.
M0DC3 Terre Tarentine <i>Domanda di iscrizione</i> Elenco dei confezionatori	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di un lotto di olio per le verifiche di conformità chimico-fisiche ed organolettiche al disciplinare e l'autocertificazione dell'idoneità del lotto al Reg. CEE 2568/1991 per i parametri non sottoposti a controllo dalla Camera di commercio di Taranto.	Deve essere inviato alla Camera di commercio di Taranto dal detentore della partita di olio da esaminare prima del confezionamento della partita, insieme alla documentazione relativa alla partita di olive.
MODDENol Terre Tarentine <i>Denuncia di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio D.O.P.</i>	Contiene la comunicazione della produzione complessiva di olive raccolte durante la campagna negli oliveti sottoposti a verifica da parte della Camera di commercio di Taranto.	Deve essere inviato alla Camera di commercio di Taranto dall'olivicoltore entro 10 giorni dal termine della raccolta stessa.

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---------------------------------------	---	---

MODID Terre Tarentine <i>Certificato di conformità</i>	Contiene l'attestazione di conformità della partita di olio che ha superato gli esami organolettici e chimico-fisici. Tale certificato costituisce legittimazione ufficiale della designazione dell'olio a D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine".	Deve essere inviato dalla Camera di commercio di Taranto al detentore della partita di olio entro 15 giorni dall'espletamento delle procedure.
MODLav ex "F" Terre Tarentine <i>Dichiarazione di lavorazione delle olive destinate alla produzione dell'olio D.O.P. Terre Tarentine</i>	Contiene i dati relativi al produttore delle olive e i dati dell'acquirente e/o del frantoio; nel caso di consegna al frantoio è riportata la data di ingresso delle olive, la quantità consegnata, la data di molitura, la quantità di olive molite, la quantità di olio prodotto e la destinazione dell'olio.	Deve essere inviato mensilmente alla Camera di commercio di Taranto a cura del frantoiano o dell'acquirente. In caso di non conformità il termine di presentazione si riduce a 15 gg. per l'intera campagna.
MODRic Terre Tarentine <i>Richiesta contrassegni per il riconoscimento della D.O.P. Terre Tarentine</i>	Contiene i dati dell'azienda richiedente, il numero di contrassegni richiesti con riferimento alla capacità dei contenitori.	Deve essere presentato in seguito al conseguimento del certificato di idoneità e precedentemente alle operazioni di confezionamento.
MODSer Terre Tarentine <i>Registro contrassegni Camera di commercio</i>	Riporta le numerazioni dei contrassegni consegnati al confezionatore distinti per capacità dei contenitori. Sullo stesso modello andranno annotati i contrassegni restituiti dal confezionatore all'Ente in quanto non utilizzati.	E' compilato dal funzionario camerale nel momento della consegna dei contrassegni ed al momento dell'accettazione dei contrassegni restituiti.
MODSerC Terre Tarentine <i>Registro contrassegni confezionatore</i>	Riporta le numerazioni dei contrassegni utilizzati dal confezionatore distinti per capacità dei contenitori. Sullo stesso modello andranno annotati i contrassegni non utilizzati e restituiti.	E' compilato dal confezionatore entro 15 giorni dal termine delle operazioni di confezionamento.

Camera di commercio di Taranto	Piano di controllo di conformità della D.O.P. "Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine"	P.C. Terre Tarentine Rev. 01 Data 02/04/2008
---------------------------------------	---	---

Modulistica per le verifiche di conformità ad uso degli ispettori della Camera di commercio di Taranto:

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MODC5 Terre Tarentine <i>Verbale di controllo olivicoltore</i>	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'ispettore su un oliveto.	Deve essere compilato dall'ispettore e lasciato in copia all'operatore verificato.
MODC6 Terre Tarentine <i>Verbale di controllo frantoiano</i>	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'ispettore su un impianto di molitura.	Deve essere compilato dall'ispettore e lasciato in copia all'operatore verificato.
MODC7 Terre Tarentine <i>Verbale di controllo confezionatore</i>	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'ispettore sugli impianti dell'intermediario.	Deve essere compilato dall'ispettore e lasciato in copia all'operatore verificato.
MODC8 Terre Tarentine <i>Rapporto di non conformità</i>	Contiene la registrazione di ogni anomalia del sistema di gestione della produzione o del prodotto che riguardi il rispetto della conformità al Disciplinare di produzione o al presente Piano.	Deve essere compilato dal soggetto che rileva l'anomalia: l'operatore o l'ispettore della Camera di commercio di Taranto. Deve essere inviato in copia alla Camera di commercio di Taranto.