

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

	CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO ED AGRICOLTURA DI BARI	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
--	---	---

Titolo:

***PIANO DI CONTROLLO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
"TERRA DI BARI"***



REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Segretario Generale	APPROVATO Presidente CCIAA BARI
04		Dott. Paolo KRUEGER	Dott. Roberto MAJORANO	Dott. Alessandro AMBROSI
--	---	Dott.ssa Vincenza LUBELLI	---	---
--	---	Sig.ra Concetta SCORDAMAGLIA	---	---
--	---	Dott. Claudio LONGO	---	---

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

SOMMARIO

1. PREMESSA	
1.1 SEDE E ORGANIZZAZIONE	4
2. RIFERIMENTI LEGISLATIVI.....	5
3. RIFERIMENTI NORMATIVI.....	7
4. TERMINI, DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI.....	7
5. GENERALITÀ.....	10
5.1 SOGGETTI COINVOLTI	10
5.2 ADESIONI AL SISTEMA DEI CONTROLLI.....	10
5.3 PRIMA ADESIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI.....	11
5.4 MANTENIMENTO NEL SISTEMA.....	12
5.5 RINUNCIA ATTIVITÀ.....	15
6. REQUISITI DI CONFORMITÀ.....	15
TABELLA.1 - ELENCO DEI REQUISITI DI CONFORMITÀ.....	16
7. PIANO DEI CONTROLLI.....	23
7.1 GENERALITÀ	23
7.2 FREQUENZA ANNUALE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE (TABELLA RIEPILOGATIVA DEI CONTROLLI)	28
8. DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO DEL PRODOTTO.....	30
8.1 DOCUMENTI DI TRASPORTO	30
9. PRESCRIZIONI ACCESSORIE.....	30
9.1 AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO.....	31
10. PROVE SUL PRODOTTO.....	32
10.1 CAMPIONAMENTO	32
10.2 ESITI DELLE PROVE.....	33
11. ETICHETTATURA E FASCETTE.....	34
11.1 ETICHETTATURA.....	34
11.2 MODALITÀ RILASCIO ED APPOSIZIONE FASCETTE RECANTE NUMERAZIONE PROGRESSIVA.....	35
11.3 LOTTO DI CONFEZIONAMENTO	35
12. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ.....	36
12.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI.....	37
12.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DELLA CCIAA DI BARI	37
12.3 RECLAMI.....	38

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

13. ELENCHI.....39

13.A MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE DISPOSITIVO DI CONTROLLO.....39

MODULISTICA:

M01 - Richiesta inserimento sistema di controllo

M02 - Autorizzazione confezionamento

M03 - Autorizzazione stampa etichette

M04 - Dichiarazione di accompagnamento prodotto

M05 - Richiesta Autorizzazione Stampa Etichette

M06 - *omissis*

M07 - Registro acquisti/conferimenti

M08 - Registro vendite

M09 - Registro di molitura

M10 - Registro gestione posture

M11 - Registro di confezionamento

M12 - Verbale di Verifica ispettiva

M13 - Verbale di prelevamento campione

M14 - Rapporto di Non Conformità

M15 - *omissis*

M16 - Comunicazione quantitativi olive ed olio lavorati

M17 - Comunicazioni produzioni realizzate

M18 - Richiesta Autorizzazione al Confezionamento

13.B ALLEGATI:

Documenti da allegare al Mod.M01 "Richiesta inserimento sistema di controllo".....41

- Produttore;

- Intermediario, Frantoio, Confezionatore;

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

1. PREMESSA: SCOPO DEL DOCUMENTO, CAMPO DI APPLICAZIONE

Premessa:

L'Autorità Pubblica Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (d'ora in poi CCIAA) di Bari, designata ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99 per il controllo della Denominazione di Origine Protetta (d'ora in poi DOP) olio extravergine di oliva "Terra di Bari", ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità al disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva DOP "Terra di Bari".

Scopo

Scopo del presente Piano di Controllo è quello di illustrare le modalità procedurali e gestionali adottate da CCIAA BARI per svolgere l'attività di controllo di conformità e certificazione della Denominazione di Origine Protetta "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI".

Campo di applicazione

Il presente Piano di Controllo si applica a tutti i Soggetti che intendono far parte della filiera produttiva della Denominazione di Origine Protetta "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" conformandosi alle prescrizioni ed assoggettandosi ai controlli di conformità effettuati da CCIAA BARI previsti dal presente Piano di Controllo.

1.1 SEDE E ORGANIZZAZIONE

SEDE

La **sede** operativa dei controlli è rappresentata dalla sede della CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO ED AGRICOLTURA DI BARI, Corso Cavour n. 2 dove viene raccolta ed archiviata la documentazione e corrispondenza relativa.

ORGANIZZAZIONE

Per lo svolgimento dell'attività di controllo la CCIAA BARI si avvale della seguente **organizzazione**

- Presidente
- Giunta Camerale
- Segretario Generale
- Ufficio Certificazione
- Ufficio controlli
- Comitato ricorsi
- Responsabile dell'Assicurazione Qualità (R.A.Q.)

Le funzioni esplicate a ciascun livello sono le seguenti:

Presidente

Ha la firma e la rappresentanza legale dell'ente.

Trasmette al Mi.P.A.A.F. i documenti ufficiali legati all'attività di Controllo.

Può delegare un funzionario con qualifica dirigenziale per la firma e l'approvazione dei certificati e degli elenchi ufficiali.

Giunta Camerale

Approva i documenti di lavoro e di indirizzo ed in particolare il piano controlli.

Approva il budget gestionale e il tariffario dei controlli.


Sorveglia l'operato dei diversi uffici interessati alla gestione del piano dei controlli.

Propone eventuali azioni di miglioramento del sistema.

Segretario Generale

Gestisce il budget gestionale e su delega della giunta provvede a tutti gli incarichi e a tutte le forniture necessarie per l'attuazione dei compiti previsti.

Ufficio certificazione

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

Emette e approva, su delega del Presidente, i certificati.

Approva le azioni correttive secondo quanto definito dall'allegato schema di controllo.

Gestisce e cura la conservazione degli elenchi.

Elabora e propone i documenti pianificatori come il regolamento di certificazione ed il piano di controlli

Sorveglia e verifica l'operato dell'ufficio controlli.

Ufficio controlli

Gestisce i rapporti con il pubblico, fornendo informazioni sul sistema.

Raccoglie e conserva tutta la documentazione relativa alle pratiche di certificazione.

Propone le azioni correttive secondo quanto definito dall'allegato schema di controllo.

Risponde alle richieste avanzate dalle aziende controllate.

Raccoglie le richieste di certificazione e valuta la documentazione allegata.

Gestisce i protocolli delle Autorizzazioni (Confezionamento e Stampa Etichette).

Conserva i contro-campioni.

Predisporre ed elabora i certificati.

Predisporre ed esegue le verifiche documentali e di campo previste dal piano controlli utilizzando allo scopo personale qualificato.

Sorveglia sull'operato dei tecnici di campo e ne valuta l'efficacia.

Comitato Ricorsi

Gestisce eventuali controversie che dovessero insorgere tra le parti relativamente alla validità, interpretazione o esecuzione della procedura di certificazione.

Responsabile dell'Assicurazione Qualità - (R.A.Q.)

Se nominato è il responsabile dell'assicurazione qualità, controlla lo svolgimento delle attività ispettive anche mediante verifiche e gestisce i reclami.

Viene nominato dal Segretario Generale su delega della Giunta fra persone con comprovata esperienza nella gestione di sistemi di certificazione. Se non presente le sue funzioni sono svolte da un funzionario camerale di livello dirigenziale.

2. RIFERIMENTI LEGISLATIVI

- **Disciplinare di Produzione** della Denominazione di Origine Protetta "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" allegato al Decreto 4 settembre 1998 del Ministero delle Politiche Agricole GU n. 127 del 29/09/1998 e approvato in sede europea.
- **Direttiva (CEE) n. 396/89 del 14 giugno 1989** relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare;
- **Regolamento (CEE) n. 2568/91 dell'11 luglio 1991** relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti";
- **Legge 24 aprile 1998, n. 128** "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee" – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53;
- **Decreto ministeriale 29 maggio 1998** "Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni geografiche protette;
- **Regolamento (CE) n. 2815/98 del 22 dicembre 1998** relativo alle norme commerciali dell'olio d'oliva;
- **Circolare n. 5 del Ministero Politiche Agricole n. 5 del 18 giugno 1999** relativa alle 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 modalità di controllo sugli oli DOP e IGP;
- **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee" - legge comunitaria 1999 con particolare riferimento

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

all'articolo 14;

- **Regolamento (CE) n. 455/2001 del 6 marzo 2001** che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti;
- **Regolamento (CE) 1513/2001 del Consiglio del 23 luglio 2001** che modifica il regolamento n. 136/66/CEE e il regolamento (CE) n. 1638/98 in ordine alla proroga del regime di aiuto e alla strategia della qualità dell'olio di oliva;
- **Rettifica del Regolamento (CE) n. 2152/2001 del 31 ottobre 2001** che modifica il regolamento (CE) n. 2815/98 relativo alle norme commerciali dell'olio d'oliva;
- **Regolamento (CE) n. 796/2002 del 6 maggio 2002**, recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi a essi attinenti e le note complementari di cui all'allegato del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune gazzetta ufficiale n. L 128 del 15/05/2002 pag. 0008 – 0028;
- **Regolamento (CE) n. 1019/2002 del 13 giugno 2002** relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva;
- **Lettera Circolare n. 65095 del 24 settembre 2002**, concernente Oli a denominazione di origine Protetta e a Indicazione Geografica Protetta. Chiarimenti in merito all'entrata in vigore dei Regolamenti 796/02 e 1019/2002: loro interazione con i disciplinari di produzione delle denominazioni di origine protetta;
- **Decreto ministeriale 30 luglio 2003** "Riconoscimento dei Panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva di cui all'art. 4 del Regolamento (CEE) n. 2568/91 modificato dal Regolamento (CE) n. 796/02 della Commissione del 6 maggio 2002";
- **Regolamento (CE) n. 1989/2003 del 6 novembre 2003** che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti;
- **Decreto ministeriale 14 novembre 2003** "Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al regolamento (CE) n. 1019/2002 del 13 giugno 2002";
- **Circolare del Ministero delle politiche agricole e forestali del 12 gennaio 2004 (n. H – 38)**, relativa al 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. 2568/91, come modificato dal Reg. (CE) n. 796/02 della Commissione del 6 maggio 2002;
- **Regolamento (CE) del 29 aprile 2004** relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del regolamento (CEE) n. 827/68;
- **Rettifica del Regolamento (CE) del 29 aprile 2004** relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del regolamento (CEE) n. 827/68;
- **Decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297** - 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;
- **Circolare del Ministero delle politiche agricole e forestali del 16 febbraio 2005 (prot. n° 61026)**, concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli di oliva DOP;
- **Decreto ministeriale 16 dicembre 2005** "Modifica del decreto 30 luglio 2003 relativo al riconoscimento dei Panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva di cui all'art. 4 del Regolamento (CEE) n. 2568/91 modificato dal Regolamento (CE) n. 796/02 della Commissione del 6 maggio 2002";

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

- **Legge 11 Marzo 2006 n° 81** conversione in legge del decreto-legge 10 gennaio 2006, n° 2, recante interventi urgenti per i settori dell'agricoltura, dell'agroindustria, della pesca, nonché in materia di fiscalità d'impresa;
- **Regolamento (CE) n. 510/2006 del 20 marzo 2006** relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed agroalimentari;
- **Regolamento (CE) n. 1044/2006 del 7 luglio 2006** che modifica il regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva;
- **Circolare del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 25 luglio 2006 (prot. n° 65652)**, concernente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) 510/06 su prodotti destinati all'esportazione".
- **Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006**, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- **Legge 27 dicembre 2006 n. 296** "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria). Articolo 1, comma 1047 recante le funzioni di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari;
- **Nota del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 27 febbraio 2007 (prot. N.°61229)**, concernente il controllo requisiti strutturali degli oliveti.
- **Nota del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 10 maggio 2007 (prot. n° 4588)** concernente la revisione del piano standard.
- **Nota del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 29/11/07 (prot.n.0022897);**
- **Nota del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 30/11/07(prot.0022966);**

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

- **UNI CEI EN 45011 marzo 1999** "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di Certificazione di prodotti";
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".

4. TERMINI, DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Il presente Regolamento di Controllo adotta i termini e le definizioni delle Norme UNI EN ISO 9000:2000 e UNI CEI EN 45020, con le integrazioni a seguire:

Abbreviazioni:

- C - Conformità.
- CCIAA BARI – Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura della Provincia di Bari
- DDT -Documenti di Trasporto
- DOP - Denominazione d'Origine Protetta
- Mi.P.A.A.F. – Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
- NC - Non Conformità
- PC - Punto di conformità
- TC - Tecnico Controllore di CCIAA BARI che effettua i controlli di conformità.

Attestazione di Conformità:

atto mediante il quale la CCIAA BARI dichiara che la partita di olio rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare di produzione della DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" e al presente Piano di Controllo, approvato dalle Autorità competenti.

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

Autocontrollo:

verifica dei requisiti di conformità della DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo. In autocontrollo ogni Soggetto della filiera deve accertarsi che i propri fornitori abbiano eseguito l'autocontrollo relativo alla propria fase.

Azione correttiva:

insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di Non Conformità esistenti.

Comitato ricorsi:

E' composto dal Segretario Generale della CCIAA di Bari o da suo delegato e da tre esperti del settore. Alle riunioni possono partecipare, senza diritto di voto, i responsabili dell'Ufficio Controlli e dell'Ufficio Certificazione.

Il comitato decide sui ricorsi presentati dagli operatori e le decisioni sono prese a maggioranza.

Confezionatore:

Si definisce Confezionatore soggetto identificato responsabile dell'impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione previsto dal Disciplinare di Produzione e indicato alla Tabella 1- PC 1 del presente Piano di Controllo.

Il Confezionatore può coincidere con gli altri soggetti della filiera.

Controllo di Conformità:

atto mediante il quale CCIAA BARI verifica il rispetto dei requisiti di conformità al piano dei controlli della DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI", sia per quanto riguarda la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati, sia per quanto riguarda le prescrizioni e le tempistiche derivanti dall'applicazione del Piano di Controllo stesso ai fini del rilascio dell'Attestazione di conformità.

Disciplinare:

documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori per la D.O.P. " Terra di Bari" e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.

Elenco Confezionatori:

Elenco istituito presso CCIAA BARI ed aggiornato a cura della stessa CCIAA BARI sulla base della documentazione fornita dai Confezionatori .

Tale Elenco riporta i dati identificativi del Confezionatore e quelli relativi all'ubicazione dell'impianto di confezionamento.

Elenco Frantoi:

Elenco istituito presso CCIAA BARI ed aggiornato a cura della stessa CCIAA BARI sulla base della documentazione fornita dai Frantoiani.

Tale Elenco riporta i dati identificativi del frantoiano e quelli relativi all'ubicazione del frantoio.

Elenco Intermediari:

Elenco istituito presso CCIAA BARI ed aggiornato a cura della stessa CCIAA BARI sulla base della documentazione fornita dagli Intermediari .

Tale Elenco riporta i dati identificativi dell'Intermediario e quelli relativi all'ubicazione dei locali di stoccaggio.

Elenco oliveti:

Elenco istituito presso CCIAA BARI ed aggiornato a cura della stessa CCIAA BARI sulla base della documentazione fornita dai Produttori.

Tale Elenco riporta i dati identificativi del Produttore, i dati catastali degli appezzamenti a oliveto, le superfici coltivate, le densità ad ettaro e le varietà presenti.

Esclusione prodotto

Atto mediante il quale CCIAA BARI esclude un lotto di prodotto dalla DOP Terra di Bari.

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

Frantoiano:

Si definisce Frantoiano soggetto identificato responsabile del frantoio ubicato nella zona di produzione previsto dal Disciplinare di produzione e indicato alla Tabella 1- PC 1 del presente Piano di Controllo che molisce le olive conferite dall'olivicoltore conformemente al presente Piano di Controllo.
Il Frantoiano può coincidere con gli altri soggetti della filiera.

ICQRF: Ispettorato Centrale Tutela della Qualità e Repressione Frodi

Intermediario:

Si definisce Intermediario soggetto identificato responsabile dell'azienda che svolge attività di intermediazione su olive o olio destinato alla DOP "Terra di Bari" attraverso l'acquisizione del prodotto presso i propri impianti situati nella zona di produzione previsto dal Disciplinare di Produzione e indicato alla Tabella 1- PC 1 del presente Piano di Controllo e conforme alle specifiche del presente Piano di Controllo.
L'Intermediario può coincidere con gli altri soggetti della filiera.

Lotto di Confezionamento:

partita di olio ritenuta omogenea, della stessa campagna produttiva, contenuta in un unico o più recipienti collocati nello stesso complesso aziendale, da destinare all'imbottigliamento e oggetto di attestazione di conformità da parte di CCIAA BARI, che 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 o organolettiche.

Non Conformità gravi:

mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, il sistema di gestione o al prodotto e che determinano la non rispondenza al disciplinare del prodotto o manifestano la Non Conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione. Tale prodotto pertanto non può essere identificato come DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI".

Non Conformità lievi:

mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare e dal presente Piano di Controllo ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto può essere identificato come DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI".

Operatore:

Produttore/Olivicoltore, Frantoiano, Intermediario, Confezionatore che presenta a CCIAA BARI la richiesta di adesione al sistema dei controlli.

Partita di Olive:

quantità omogenea di olive per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989 "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche". L'art. 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'art. 1. paragrafo 1 sono "determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori".

Partita di Olio:

quantità omogenea di olio per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989 "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche". L'art.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'art. 1. paragrafo 1 sono "determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori".

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

Produttore/Olivicoltore:

Si definisce Produttore/Olivicoltore soggetto identificato responsabile della conduzione degli oliveti ubicati nella zona di produzione previsto dal Disciplinare di Produzione e indicato alla Tabella 1- PC 1 del presente Piano di Controllo e conforme alle specifiche presente Piano di Controllo.

Il Produttore può coincidere con gli altri soggetti della filiera.

Responsabile dell'Assicurazione Qualità (R.A.Q.):

Se nominato è il responsabile dell'assicurazione qualità, controlla lo svolgimento delle attività ispettive anche mediante verifiche e gestisce i reclami.

Viene nominato dal Segretario Generale su delega della Giunta fra persone con comprovata esperienza nella gestione di sistemi di certificazione. Se non presente le sue funzioni sono svolte da un funzionario camerale di livello dirigenziale.

Zona di Produzione:

zona delimitata per la produzione della DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" così come descritta alla Tabella 1- PC 1 del presente Piano di Controllo.

5. GENERALITA'

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata ed i prodotti in uscita. A tal fine è obbligatoria da parte di tutti i soggetti coinvolti nella filiera, la compilazione di appositi documenti di trasporto previsti dal piano dei controlli. I documenti di trasporto devono accompagnare gli spostamenti di ogni partita di olive e/o olio, devono indicare tutte le informazioni necessarie a garantire l'origine del prodotto e devono essere consultabili dalla CCIAA di Bari nell'ambito delle verifiche ispettive. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla CCIAA degli oliveti, dei produttori, degli intermediari, dei frantoiani e degli imbottigliatori, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal Piano dei Controlli.

A garanzia della separazione delle produzioni a D.O.P. "Terra di Bari" da quelle generiche eventualmente presenti, dalla raccolta delle olive e fino al confezionamento, le produzioni idonee alla DOP "Terra di Bari" devono essere opportunamente identificate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni generiche simili.

5.1. SOGGETTI COINVOLTI

I Soggetti individuati come potenzialmente presenti nella filiera produttiva della DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" sono rappresentati dal Produttore/Olivicoltore, dall'Intermediario, dal Frantoiano e dal Confezionatore, come definiti nel paragrafo 4.

Coloro che intendono partecipare alla filiera produttiva della DOP "Terra di Bari" devono assoggettarsi al controllo attuato dalla CCIAA BARI e operare in conformità al Disciplinare di Produzione della DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" riconosciuto in sede europea e al presente Piano di Controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

I Richiedenti che intendono far parte ed utilizzare la DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" si assoggettano ai controlli di conformità di CCIAA BARI.

A tale scopo inviano ad CCIAA BARI il mod.01 "Richiesta inserimento sistema di controllo" corredato dei necessari allegati come specificato nel Par.13.B entro e non oltre il 30 giugno di ogni anno.

È cura della CCIAA di Bari procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del Disciplinare secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente Dispositivo di controllo.

5.2 ADESIONI AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Ogni soggetto che intende produrre per la DOP olio extravergine di oliva "Terra di Bari", deve far pervenire la

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

propria adesione al sistema dei controlli alla CCIAA BARI entro e non oltre il **30 giugno** di ogni campagna olearia, attraverso il modulo mod. M01 "Richiesta inserimento sistema di controllo".

Sulla base di specifica delega la domanda di adesione al sistema dei controlli alla CCIAA BARI può essere trasmessa all'Organismo di Controllo anche dal Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali; (in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto).

La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del soggetto delegante

Successivamente è cura della CCIAA BARI procedere a svolgere i controlli di conformità secondo la frequenza e le modalità previste dal presente Piano di Controllo.

Con la presentazione della domanda di adesione al sistema di controllo e certificazione gli operatori notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano di Controllo e assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della D.O.P. " Terra di Bari".

La CCIAA BARI inserisce in appositi elenchi i soggetti che hanno fatto domanda di adesione al sistema dei controlli dei quali ha verificato i requisiti preliminari di conformità al disciplinare della DOP.

Variazioni riguardanti le situazioni aziendali - strutturali, produttive, organizzative – (ampliamenti o riduzioni di superficie certificabile DOP o aggiunzioni di attività) del singolo operatore devono essere comunicate alla CCIAA di Bari entro e non oltre il 30 giugno compilando il Mod.M01 nella parte che riguarda le variazioni.

Viceversa eventuali variazioni relative ai dati anagrafici (residenza, decessi e cessazione attività) devono essere comunicate alla CCIAA BARI entro 30 giorni dal loro verificarsi.

5.3 PRIMA ADESIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Di seguito sono descritte le procedure per il riconoscimento che la CCIAA di Bari effettuerà al fine di procedere all'inserimento nel sistema di controllo gli operatori che per la prima volta presentano la domanda.

Produttori/Olivicoltori

Entro 90 giorni dal termine per la presentazione delle adesioni al sistema dei controlli o comunque prima dell'inizio delle fasi di raccolta, la CCIAA di Bari predispone ed effettua il controllo sugli oliveti per la verifica delle dichiarazioni fornite nella domanda di adesione, mod.M01-Sez.B, e delle condizioni previste dal disciplinare:

- ✓ numero delle piante e presenza delle percentuali varietali previste (negli oliveti dello stesso olivicoltore devono essere presenti le percentuali varietali così come indicato nel disciplinare).
- ✓ sestri d'impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura.

Gli oliveti che non hanno i requisiti previsti non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la DOP "Terra di Bari".

L'iscrizione degli oliveti idonei viene comunicata dalla CCIAA di Bari agli olivicoltori o al Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati, entro 30 giorni dalla ricezione della verifica d'ingresso o comunque prima dell'inizio delle fasi di raccolta..

Eventuali variazioni relative ai dati anagrafici (residenza, decessi e cessazione attività) devono essere comunicate alla CCIAA BARI entro 30 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, la CCIAA di Bari predispone ed effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del Disciplinare di produzione e dal presente Piano di Controllo "PC Terra di Bari".

Frantoiani, Intermediari e Confezionatori.

Entro 90 giorni dal termine per la presentazione delle adesioni al sistema dei controlli o comunque prima dell'inizio delle operazioni di lavorazione delle olive/confezionamento dell'olio, la CCIAA di Bari predispone ed

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

effettua il controllo sugli impianti dei molitori, degli intermediari e dei confezionatori per verificare la corrispondenza dei dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli e le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare.

L'iscrizione degli impianti idonei viene comunicata dalla CCIAA di Bari agli operatori, o al Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati entro 30 giorni dalla ricezione della verifica d'ingresso o comunque prima dell'inizio delle fasi di raccolta.

Eventuali variazioni relative ai dati anagrafici (residenza, decessi e cessazione attività) devono essere comunicate alla CCIAA BARI entro 30 giorni dal loro verificarsi

5.4 MANTENIMENTO NEL SISTEMA

In assenza di formale notifica di recesso da sistema di controllo si considera confermata l'iscrizione nel sistema di controllo anche per le successive annualità.

In caso si verifichino rispetto alla campagna precedente:

- per i Produttori/Olivicoltori: variazioni nell'elenco dei terreni iscritti o nelle percentuali varietali;
- per i Frantoiani, gli Intermediari e Confezionatori: variazioni negli impianti di lavorazione, stoccaggio e confezionamento;

queste devono essere comunicate alla CCIAA di Bari secondo quanto previsto al paragrafo N. 5.2 In tal caso si applicano le procedure previste al paragrafo 5.3 con la ripetizione della verifica di iscrizione.

Per gli impianti di Molitura/Stoccaggio/Confezionamento, in caso di nuove strutture o di ampliamento di strutture preesistenti, alla comunicazione vanno allegare le nuove autorizzazioni sanitarie.

5.4.1. Adempimenti ed autocontrollo del Produttore/Olivicoltore.

Requisito di base degli oliveti per l'ammissione delle olive da essi ottenute alla DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" è l'inserimento nel sistema di controllo di CCIAA BARI relativo alla DOP stessa.

A tale scopo il **Produttore/Olivicoltore** invia ad CCIAA BARI il mod.M01 "Richiesta inserimento sistema di controllo" debitamente compilato e firmato (con firma autenticata a norma di legge) corredato dei necessari allegati, come specificato al Par. N. 13 B entro il 30 giugno dell'anno a decorrere del quale intende commercializzare il prodotto.


Successivamente è cura della CCIAA BARI procedere a svolgere i controlli di conformità secondo la frequenza e le modalità previste dal presente Piano di Controllo.

La CCIAA di Bari inserisce in appositi elenchi i soggetti che hanno fatto domanda di adesione al sistema dei controlli dei quali ha verificato i requisiti preliminari di conformità al disciplinare della DOP.

In caso di cessazione dell'attività questa deve essere espressamente comunicata entro 30 giorni dal suo verificarsi, mediante invio di una nota datata e firmata.

Il **Produttore/Olivicoltore** avente gli oliveti regolarmente inseriti nel sistema di controllo di CCIAA BARI deve:

- eseguire la raccolta entro il 30 gennaio;
- raccogliere le olive direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici;
- ottenere una produzione max di 10.000 Kg./Ha (anche in annate particolarmente favorevoli tale resa dovrà essere riportata sui limiti predetti attraverso accurata cernita purchè la produzione globale non superi del 20% il limite massimo sopra riportato);
- rilasciare al frantoiano e/o intermediario, apposita "Dichiarazione di accompagnamento prodotto" (mod.M04) per le olive cedute;
- tenere registrazione sul "Registro vendite" (mod. M08) dei quantitativi di olive cedute;
- comunicare a CCIAA BARI entro una settimana dal termine della raccolta stessa e comunque a richiesta della CCIAA BARI, mediante dichiarazione sottoscritta i quantitativi totali di olive raccolte e conferite a DOP (mod.M17). Tale adempimento può essere omesso se i quantitativi sono oggetto di comunicazione

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

- collettiva da parte della struttura di conferimento olive (MOD. M16).
- alla consegna delle olive al frantoio, accertarsi di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione disciplinate, le rese e le date di raccolta. E' cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni operatore accertarsi di conferire le olive a Frantoiani iscritti alla DOP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti alla CCIAA BARI.
- Il Produttore è tenuto a conservare copia dei documenti prodotti ed acquisiti per almeno **5** anni.
- La data di raccolta di una partita di olive e quella di relativa molitura è quella indicata nel registro di molitura trasmesso dal frantoio;

5.4.2 Adempimenti ed autocontrollo dell'Intermediario

Requisito di base dell'**Intermediario** per l'ammissione delle olive o dell'olio da esso acquistati alla DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" è l'inserimento nel sistema di controllo di CCIAA BARI.

A tale scopo l'Intermediario invia ad CCIAA BARI il mod.M01 "Richiesta inserimento sistema di controllo" debitamente compilato e firmato con firma autenticata a norma di legge, corredato dei necessari allegati, come specificato al Par.N.13 B , entro il 30 giugno dell'anno a decorrere del quale intende commercializzare il prodotto

Durante il processo di stoccaggio/vendita gli intermediari devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati identificando in maniera univoca le aree destinate allo stoccaggio, registrando le fasi, i tempi e i quantitativi di prodotto in entrata e in uscita.

E' cura di ogni intermediario, all'atto dell'accettazione del prodotto, accertarsi della corretta identificazione del prodotto, dell'adeguatezza, della completezza e della corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione dell'avvenuto controllo. E' cura di ogni operatore accertarsi di stoccare/vendere prodotto di operatori iscritti alla DOP Terra di Bari. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti alla CCIAA di Bari.

In caso di cessazione dell'attività questa deve essere espressamente comunicata entro 30 giorni dal suo verificarsi, mediante invio di una nota datata e firmata.

L'intermediario regolarmente inserito nel sistema di controllo di CCIAA BARI deve:

- identificare all'ingresso il lotto di prodotto acquistato;
- acquisire "Dichiarazione di accompagnamento prodotto" per i prodotti acquisiti (mod.M04);
- richiedere a CCIAA BARI convalida della "Dichiarazione di accompagnamento prodotto" acquisita, entro 15 giorni dalla cessione anche in forma aggregata tramite l'invio di un prospetto riepilogativo o documento similare;
- rilasciare all'acquirente apposita "Dichiarazione di accompagnamento prodotto" (mod. M04) per la partita di olive/olio ceduta;
- tenere registrazione dei quantitativi di olio / olive acquistati sul "Registro acquisti/conferimenti " (mod. M07) o altro documento ad esso conforme contenente almeno tutti gli elementi presenti nel modulo M07;
- tenere registrazione sul "Registro vendite " (mod. M08) dei quantitativi di olio / olive ceduti altro documento ad esso conforme contenente almeno tutti gli elementi presenti nel modulo M08;
- identificare le posture contenente l'olio DOP Terra di Bari e tenere apposito registro gestione posture (mod. M10)

L'Intermediario è tenuto a conservare copia dei documenti prodotti ed acquisiti per almeno 5 anni.

5.4.3 Adempimenti ed autocontrollo del Frantoiano

Requisito di base del frantoio per l'ammissione dell'olio di oliva in esso ottenuto alla DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" è l'inserimento nel sistema di controllo di CCIAA BARI.

A tale scopo il **Frantoiano** invia ad CCIAA BARI il mod. M01 "Richiesta inserimento sistema di controllo" debitamente compilato e firmato con firma autenticata a norma di legge, corredato dei necessari allegati, come specificato in allegato A1, entro il 30 giugno dell'anno a decorrere del quale intende commercializzare il

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

prodotto.

I frantoiani dovranno prevedere attrezzature, impianti, locali o spazi fisici identificati e riservati alla D.O.P. "Terra di Bari". In particolare, nel frantoio deve essere assicurata la separazione fisica delle linee, delle attrezzature e degli impianti dedicati alla DOP, dal ricevimento delle olive e fino alla fase di stoccaggio e/o di confezionamento.

Ove non sia possibile evitare l'impiego promiscuo con altre produzioni generiche di parti delle linee, di attrezzature ed impianti della DOP "Terra di Bari", deve essere attuata la separazione temporale delle operazioni di oleificazione delle olive idonee alla DOP rispetto al prodotto generico (ad esempio destinando parte della giornata alla DOP e parte alle altre lavorazioni o in caso di moliture discontinue, DOP e non DOP, ognuna opportunamente registrata e con evidenza della destinazione dell'olio. Tutti i recipienti destinati a contenere olio idoneo alla D.O.P: "Terra di Bari" devono essere opportunamente identificati e registrati; ogni operazione di trasferimento fra recipienti deve essere adeguatamente registrata (es. MOD. M.10 Registro Gestione posture). Le modalità di applicazione di tale separazione temporale delle lavorazioni - DOP e non DOP, rispettivamente, è stabilita dal frantoio e comunicata all'Organismo di Controllo. Ogni sua eventuale variazione deve essere notificata all'organismo di controllo prima della sua applicazione effettiva.

In caso di cessazione dell'attività questa deve essere espressamente comunicata entro 30 giorni dal suo verificarsi, mediante invio di una nota datata e firmata.

Il Frantoiano regolarmente inserito nel sistema di controllo deve:

- comunicare a CCIAA BARI l'inizio dell'attività di molitura;
- l'elenco delle aziende agricole che conferiranno le olive presso il proprio frantoio;
- molire le olive conferite conformemente al disciplinare entro 2 giorni dalla raccolta con una resa massima del 22%;
- identificare all'ingresso il lotto conferito dal singolo Produttore;
- acquisire dal Produttore conferente apposita "Dichiarazione di accompagnamento del prodotto (mod. M04);
- richiedere a CCIAA BARI convalida della Dichiarazione di accompagnamento prodotto acquisita anche in forma aggregata tramite l'invio di un prospetto riepilogativo o documento simile (MOD. M16);
- tenere accurata registrazione sul "Registro di molitura" (mod.M09) per ogni conferente (opportunamente identificato) dei quantitativi di olive prese in carico, delle operazioni di molitura eseguite,(data di raccolta e di molitura delle olive) dei quantitativi di olio ottenuti, la resa e della relativa postura;
- tenere registrazione sul "Registro acquisti/conferimenti" (mod. M07) o altro documento (M.09) contenente almeno tutti gli elementi presenti nel modulo (mod. M07) dei quantitativi di olive acquisiti;
- identificare le posture contenente l'olio DOP Terra di Bari e tenere apposito registro gestione posture (mod . M10)
- tenere registrazione sul "Registro vendite" (mod. M08) o altro documento (M.10) contenente almeno tutti gli elementi presenti nel modulo (mod. M08) dei quantitativi ceduti;
- rilasciare all'acquirente apposita "Dichiarazione di accompagnamento prodotto " (mod. M04) per il lotto ceduto ai requisiti previsti dal Disciplinare e dal presente Piano di Controllo;
- comunicare a CCIAA Bari i quantitativi di olive molite e olio ottenuto entro il **15 febbraio** (mod. M16) ed inviare copia del Registro di Molitura (Mod.M.09)

Il Frantoiano è tenuto a conservare copia dei documenti prodotti ed acquisiti per almeno 5 anni.

5.4.4 Adempimenti ed autocontrollo del Confezionatore

Requisito di base dell'impianto di confezionamento per l'ammissione dell'olio extravergine di oliva in esso confezionata alla DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" è l'inserimento nel sistema di controllo di CCIAA BARI.

A tale scopo il **Confezionatore** invia ad CCIAA BARI il mod. M01 "Richiesta inserimento sistema di controllo" debitamente compilato e firmato con firma autenticata a norma di legge, corredato dei necessari allegati, come specificato al Par.N.13B in allegato A1, entro il 30 giugno dell'anno a decorrere del quale intende commercializzare il prodotto.

In caso di cessazione dell'attività questa deve essere espressamente comunicata entro 30 giorni dal suo verificarsi, mediante invio di una nota datata e firmata.

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

Il responsabile dell'impianto di confezionamento regolarmente inserito nel sistema di controllo di CCIAA BARI deve:

- identificare all'ingresso la partita d'olio acquisita dal frantoiano o Intermediario
- acquisire dall'Operatore conferente apposita "Dichiarazione di accompagnamento del prodotto (Mod. M04);
- richiedere a CCIAA BARI convalida della Dichiarazione di accompagnamento prodotto acquisita entro 15 giorni dalla cessione anche in forma aggregata tramite l'invio di un prospetto riepilogativo o documento simile;
- identificare le posture contenente l'olio DOP Terra di Bari e tenere apposito registro gestione posture (mod. M.10)
- tenere registrazione sul "Registro di confezionamento" (mod.M11) delle operazioni di confezionamento eseguite riportando il codice alfanumerico utilizzato per identificare i contenitori utilizzati;
- tenere registrazione sul "Registro acquisti/conferimenti" (mod. M07) o altro documento contenente almeno tutti gli elementi presenti nel modulo (mod. M07) dei quantitativi di olio acquisita;
- tenere registrazione sul "Registro vendite" (mod. M08) o altro documento contenente almeno tutti gli elementi presenti nel modulo (mod. M08) dei quantitativi ceduti;
- chiedere autorizzazione alla stampa etichette prima della stampa delle stesse utilizzando l' apposito modulo (mod. M05) ed inviando bozza delle etichette;
- chiedere Autorizzazione al confezionamento ed attendere tale autorizzazione prima di procedere all'imbottigliamento utilizzando l' apposito modulo (mod. M 18)
- Identificare i contenitori utilizzati mediante l'apposizione del codice alfanumerico assegnato dal Consorzio regolarmente autorizzato o dalla CCIAA BA
- Inviare a CCIAA BARI copia del Registro di Confezionamento (mod.M11) - con riportati i codici alfanumerici utilizzati per identificare i contenitori - entro 30 giorni dalla scadenza della relativa autorizzazione al confezionamento.

Il Confezionatore è tenuto a conservare copia dei documenti prodotti ed acquisiti per almeno 5 anni.

5.5 RINUNCIA ATTIVITÀ

Gli operatori che intendono recedere dal sistema di controllo della D.O.P. " Terra di Bari" devono inviare una richiesta di cancellazione dal sistema di controllo della D.O.P. " Terra di Bari" datata e firmata.

Gli operatori che cessano definitivamente l'attività sono tenuti ad inviare la comunicazione alla CCIAA di Bari entro 30 gg. dal verificarsi della cessazione.

La CCIAA di Bari comunica la presa d'atto della cancellazione invitando l'azienda a regolarizzare eventuali pagamenti ancora dovuti al momento della cancellazione.

La CCIAA di Bari comunica all'Autorità di Vigilanza i nominativi e i soggetti ritirati o che hanno cessato l'attività e li cancella dall'elenco degli iscritti per la DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" per la campagna in corso.

Inoltre i soggetti che recedono dal sistema della DOP o che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno sono comunque tenuti a pagare la tariffa annuale fissa e quella variabile sino a quel momento maturata.

6. REQUISITI DI CONFORMITÀ

I soggetti che intendono partecipare alla filiera produttiva della DOP "Terra di Bari" devono assoggettarsi al controllo attuato dalla CCIAA di BARI e operare in conformità al Disciplinare di Produzione della DOP "Terra di Bari" riconosciuto in sede europea e al presente Piano di Controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Il prodotto deve essere opportunamente identificato dal momento in cui viene staccata l'oliva dalla pianta e nelle successive trasformazioni.

Occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito verificando la documentazione di trasporto.

La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite che devono essere adeguatamente conservate.

In **Tab.1** viene riportato l'elenco dei **requisiti di conformità** individuati per ogni fase di processo o procedura della filiera produttiva della D.O.P. "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" sulla base del Disciplinare di Produzione e della necessità di garantire l'identificabilità e la tracciabilità del prodotto. Tali requisiti sono obbligatori.

TAB. 1 – ELENCO DEI REQUISITI DI CONFORMITA'

PC	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
1	COLTIVAZIONE Zona di produzione delle olive (art. 3, del Disciplinare)	Produttore	<p>Gli <i>oliveti</i> devono essere situati all'interno dei territori dei seguenti comuni della provincia di Bari:</p> <p>per la menzione geografica aggiuntiva Castel del Monte:</p> <p>intero territorio amministrativo dei comuni di:</p> <p><i>Canosa, Minervino, Barletta, Andria, Corato, Trani, Bisceglie,, Altamura, Poggiorsini, Gravina, Spinazzola.</i></p> <p>per la menzione geografica aggiuntiva Bitonto:</p> <p>intero territorio amministrativo dei comuni di:</p> <p><i>Bitonto, Palo del Colle, Modugno, Giovinazzo, Molfetta, Ruvo, Terlizzi, Grumo, Bitetto, Bitritto, Bari, Binetto, Triggiano Capurso, Santeramo, Toritto, Acquaviva, Cassano, Cellamare, Valenzano, Adelfia, Noicattaro, Sannicandro, Sammichele, Gioia del Colle;</i></p> <p>per la menzione geografica aggiuntiva Murgia dei Trulli e delle Grotte:</p> <p>intero territorio amministrativo dei comuni di:</p> <p><i>Alberobello, Noci, Putignano, Castellana, Rutigliano, Turi, Conversano, Mola, Monopoli, Polignano, Locorotondo, Casamassima;</i></p>

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---


2	COLTIVAZIONE Varietà (art. 2, del Disciplinare)	Produttore	<p>Le varietà presenti nell'oliveto devono essere :</p> <p>per la menzione geografica aggiuntiva Castel del Monte:</p> <p><i>Coratina</i> presente negli oliveti in misura non inferiore all'80%.</p> <p>Possono, altresì concorrere altre varietà presenti negli oliveti, presenti da sole o congiuntamente negli oliveti, in misura non superiore al 20%.</p> <p>per la menzione geografica aggiuntiva Bitonto:</p> <p><i>Cima di Bitonto o Ogliarola Barese e Coratina</i>, da sole o congiuntamente, per almeno l'80%. Possono, altresì, concorrere altre varietà, presenti negli oliveti, da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 20%.</p> <p>per la menzione geografica aggiuntiva Murgia dei Trulli e delle Grotte:</p> <p><i>Cima di Mola</i> presente negli oliveti per almeno il 50%.</p> <p>Possono, altresì concorrere altre varietà presenti negli oliveti, da sole o congiuntamente negli oliveti, in misura non superiore al 50%.</p>
3	COLTIVAZIONE Densità di impianto forme di allevamento (art. 4, comma 2 E 3, del Disciplinare)	Produttore	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 degli oli destinati alla denominazione di origine protetta "Terra di Bari". Sono pertanto idonei gli oliveti, generalmente coltivati in forma specializzata con allevamento a vaso tronco-cronico con sestri compresi tra il 13x13 per le coltivazioni più antiche e il 7x7 per quelle recenti, i cui terreni sono caratterizzati in maniera maggiormente diffusa da terra rossa poggiate sulla roccia calcarea.
4	COLTIVAZIONE Periodo e modalità di raccolta Produzioni (art. 4, comma 7, 8 ed art. 5 comma 4 del Disciplinare)	Produttore	<p>Raccolta entro il <i>30 gennaio</i> direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.</p> <p>Produzione massima Kg.10.000/Ha (anche in annate particolarmente favorevoli la resa dovrà essere riportata sui limiti predetti attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite massimo sopra indicato).</p>
5	COLTIVAZIONE Identificazione e tracciabilità.	Produttore	Deve essere istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità delle olive prodotte.

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

6	INTERMEDIAZIONE Zona di ubicazione dello stoccaggio	Intermediario	Lo stoccaggio deve essere ubicato all'interno del territorio amministrativo dei comuni elencati al PC 1
7	INTERMEDIAZIONE Identificazione separazione e tracciabilità	Intermediario	Deve essere istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità del prodotto fresco o semilavorato acquistato.
8	MOLITURA Zona di ubicazione del frantoio (art. 5, del Disciplinare)	Frantoiano	Il frantoio deve essere situato all'interno dei territori dei seguenti comuni della provincia di Bari : per la menzione geografica aggiuntiva Castel del Monte : <i>Canosa, Minervino, Barletta, Andria, Corato, Trani, Bisceglie, Altamura, Poggiorsini, Gravina, Spinazzola;</i> per la menzione geografica aggiuntiva Bitonto : <i>Bitonto, Palo del Colle, Modugno, Giovinazzo, Molfetta, Ruvo, Terlizzi, Grumo, Bitetto, Bitritto, Bari, Binetto, Triggiano Capurso, Santeramo, Toritto, Acquaviva, Cassano, Cellamare, Valenzano, Adelfia, Noicattaro, Sannicandro, Sammichele, Gioia del Colle;</i> per la menzione geografica aggiuntiva Murgia dei Trulli e delle Grotte : <i>Alberobello, Noci, Putignano, Castellana, Rutigliano, Turi, Conversano, Mola, Monopoli, Polignano, Locorotondo, Casamassima ;</i>
9	MOLITURA Tipologia costruttiva del frantoio (art. 5, comma 5, del Disciplinare)	Frantoiano	Per l'estrazione dell'olio extravergine "Terra di Bari" sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto
10	MOLITURA Tempo di molitura Resa (art. 5, comma 6, art. 4 comma 8 del Disciplinare)	Frantoiano	Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro 2 giorni dalla raccolta delle olive. Resa non può superare il 22%

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

11	MOLITURA Identificazione separazione e tracciabilità	Frantoiano	Deve essere istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità delle olive molite e dell'olio prodotto.
12	CONFEZIONAMENTO Zona di ubicazione dell'impianto di confezionamento (art. 7 comma 4, del Disciplinare)	Confezionatore	L'impianto di confezionamento deve essere situato all'interno del territorio amministrativo dei comuni elencati al PC 1 (Disciplinare art.7, comma 4).
13	CONFEZIONAMENTO Identificazione separazione e tracciabilità	Confezionatore	Deve essere istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

PC	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
14	IMMISSIONE AL CONSUMO Caratteristiche dell'olio (art. 6, del Disciplinare)	Confezionatore	<p>L'olio immesso al consumo deve possedere le seguenti caratteristiche:</p> <p>per la menzione geografica aggiuntiva Castel del Monte :</p> <p>Colore: verde con riflessi gialli.</p> <p>Odore: di fruttato intenso.</p> <p>Sapore: fruttato con sensazione media di amaro e piccante.</p> <p>Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio.</p> <p>Punteggio al Panel test $\geq 7,00$.</p> <p>Numero perossidi ≤ 12 meq O₂/kg.</p> <p>K₂₃₂ $\leq 2,20\%$.</p> <p>K₂₇₀ $\leq 0,180\%$.</p> <p>Valore percentuale della trinoleina/trigliceridi totali $\leq 0,20$</p> <p>per la menzione geografica aggiuntiva Bitonto :</p> <p>Colore: verde – giallo.</p> <p>Odore: di fruttato medio.</p> <p>Sapore: fruttato con sensazione di erbe fresche e sentore leggero di amaro e piccante.</p> <p>Acidità massima totale espressa in acido oleico,in peso,,non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio</p> <p>Punteggio al Panel test $\geq 7,00$.</p> <p>Numero perossidi ≤ 12 meq O₂/kg.</p> <p>K₂₃₂ $\leq 2,40\%$.</p> <p>K₂₇₀ $\leq 0,180\%$.</p> <p>Valore percentuale della trinoleina/trigliceridi totali $\leq 0,20$.</p>

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

			<p>per la menzione geografica aggiuntiva Murgia dei Trulli e delle Grotte :</p> <p>Colore: giallo oro con riflessi verdi.</p> <p>Odore: di fruttato leggero.</p> <p>Sapore: fruttato con sensazione di mandorle fresche e leggero sentore di amaro e piccante.</p> <p>Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio.</p> <p>Punteggio al Panel test $\geq 7,00$.</p> <p>Numero perossidi ≤ 15 meq O₂ /kg.</p> <p>K232 $\leq 2,40\%$.</p> <p>K270 $\leq 0,180\%$.</p> <p>Valore percentuale della trinoleina/trigliceridi totali $\leq 0,20$</p> <p>altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla normativa vigente</p>
--	--	--	---

PC	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
15	IMMISSIONE AL CONSUMO Confezioni ed Etichettatura (art. 7, comma 7, 8 e 9 del Disciplinare)	Confezionatore	<p>L'olio extravergine di oliva a DOP "Terra di Bari" deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5 (Disciplinare art.7, comma 8).</p> <p>La denominazione DOP "Terra di Bari" deve essere accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni geografiche: "Bitonto", "Castel del Monte" e "Murgia dei Trulli e delle Grotte".</p> <p>Il nome della denominazione di origine protetta "Terra di Bari", 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 normativa (Disciplinare art.7, comma 7).</p>

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

			<p>E' obbligatorio riportare in etichetta la dizione Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/2006.</p> <p>E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto (Disciplinare art.7, comma 9).</p>
16	<p>IMMISSIONE AL CONSUMO</p> <p>Indicazioni aggiuntive sulle confezioni</p> <p>(art. 7, commi 1, 2 ,3 del Disciplinare)</p>	Confezionatore	<p>In etichetta è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal dispositivo di controllo "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" e dal disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore" (Disciplinare art.7, comma 1).</p> <p>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 (Disciplinare art.7, comma 2).</p> <p>E' consentito 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 solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima (Disciplinare art.7, comma 3).</p>
17	<p>IMMISSIONE AL CONSUMO</p> <p>Grandezza caratteri</p> <p>Menzione geografica aggiuntiva</p> <p>altre indicazioni geografiche sulle confezioni</p> <p>(art. 7, commi 5, 6 del Disciplinare)</p>	Confezionatore	<p>Le menzioni geografiche aggiuntive autorizzate "<i>Castel del Monte</i>", "<i>Bitonto</i>", "<i>Murgia dei Trulli e delle Grotte</i>", devono essere riportate in etichetta con dimensione non inferiore alla metà e non superiore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine protetta "<i>Terra di Bari</i>" (Disciplinare art.7, comma 5).</p> <p>E' consentito l'uso di altre indicazioni geografiche ai sensi dell'art. 1, punto 2 del D.M. 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva e deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta "<i>Terra di Bari</i>" (Disciplinare art.7, comma 6) .</p>
18	Numerazioni contenitori	Confezionatore	Ogni confezione di olio dovrà riportare in etichetta un <u>codice alfanumerico progressivo</u> che identificherà in maniera univoca tale contenitore.

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

7. PIANO DEI CONTROLLI

7.1 GENERALITÀ

Il prodotto DOP "Terra di Bari" è sottoposto a controllo di conformità al Disciplinare di Produzione e al presente Piano di Controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- **Controlli interni (Autocontrollo):** corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte dagli Olivicoltori, dai Frantoiani, dagli Intermediari e dai Confezionatori presso i propri siti produttivi, a fronte dei requisiti di conformità richiamati nella Tab. 1, e nella documentazione che costituisce il Piano di Controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- **Controlli esterni (controlli di conformità):** attuati dalla CCIAA di Bari, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove di tipo sul prodotto.

La CCIAA di Bari, quale Autorità pubblica autorizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e Forestali, è preposta a svolgere:

- a) i controlli documentali inerenti l'autocontrollo svolto e di tutta la documentazione inerente la tracciabilità della materia prima e del prodotto;
- b) i controlli ispettivi esterni;
- c) la verifica documentale ed ispettiva del possesso dei requisiti strutturali per l'accesso al sistema;
- d) i controlli su eventuali modifiche, intervenute successivamente al momento del primo inserimento, sia per tutto quanto concerne l'applicazione delle visite ispettive ordinarie, con le modalità e la frequenza previste dal successivo schema di controllo, sia i controlli esterni per il rilascio dell'attestazione di conformità delle partite di olio oggetto di controllo.

Gli Operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che la CCIAA BARI intende effettuare, presso i propri oliveti, le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità della DOP "Terra di Bari" prodotto alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Dispositivo di Controllo.

Nell'allegata Tabella sintetica dei controlli di conformità "Schema di controllo DOP Terra di Bari" svolta a fronte del Disciplinare sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione della DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI", i controlli e le attività che Produttori/Olivicoltori, Frantoiani, Intermediari e Confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di olio come DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da CCIAA BARI.

§ Attività di controllo sui soggetti appartenenti alla filiera produttiva

Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che la CCIAA BARI effettuerà per ammettere gli operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

7.1.1 Controllo sui Produttori/Olivicoltori in fase di avvio

L'Ufficio controlli esegue la valutazione preliminare della documentazione inviata dal Produttore/Olivicoltore esaminando in particolare i seguenti aspetti:

- completezza e conformità della Richiesta d'inserimento nel sistema di controllo e dei suoi allegati;
- collocazione degli oliveti e dei locali dichiarati entro i confini dell'area definita nel Disciplinare di produzione e nella Tab. 1-PC 1 del presente Piano di Controllo;
- rispondenza degli oliveti agli standard previsti dalla Tab. 1-PC 2/3.

Gli oliveti che non hanno i requisiti previsti non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la DOP "Terra di Bari".

Nel caso di esito negativo per carenza o incongruenza della documentazione, la CCIAA di Bari informa il

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti assegnando il termine di 10gg. entro i quali presentare la documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo CCIAA BARI decade.

Nel caso di esito positivo della valutazione documentale, l'Ufficio controlli trasmette l'intera documentazione al TC che provvede ad effettuare la visita d'ingresso per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione e dal presente Piano di Controllo, compilando l'apposito "Verbale di visita ispettiva" (mod. M12).

In sede di visita d'ingresso il TC valuta la conformità:

- della ubicazione degli oliveti;
- dei riferimenti catastali dichiarati;
- delle superfici dichiarate;
- del rispetto delle percentuali delle varietà presenti in oliveto;
- delle densità d'impianto

redigendo, se necessario, uno o più "Rapporti di Non Conformità" (mod. M14).

L'ufficio Controlli, dopo aver esaminato la documentazione presentata dal Richiedente e le risultanze della visita d'ingresso da parte del TC si pronuncia sull'ammissione o meno al sistema di controllo di CCIAA BARI.

In caso di esito negativo informa il Richiedente del mancato inserimento nel sistema di controllo assegnando un termine di 10gg. per procedere ad un eventuale ricorso. In mancanza del quale la domanda decade.

In caso di esito positivo provvede all'inserimento del Produttore nel sistema di controllo ed all'iscrizione degli oliveti all'apposito Elenco.

L'Ufficio Certificazione a seguito di esito positivo comunica al produttore o al Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati, entro 30 giorni dalla ricezione della verifica o comunque prima dell'inizio della campagna olearia, l'avvenuta iscrizione nell'elenco degli oliveti.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale la CCIAA BARI predispone ed effettua controlli sui produttori inseriti nel Sistema di Controllo secondo le modalità previste nella TAB.7.2

7.1.2 Controllo sui Produttori/Olivicoltori nelle fasi successive

Verifiche ispettive/ documentali presso il Produttore/Olivicoltore nelle fasi successive

Annualmente la CCIAA BARI effettua controlli nelle percentuali previste dalla Tabella di cui al Paragrafo N.7.2

Per questa attività la CCIAA di BARI incarica i TC ad eseguire visite ispettive per il controllo in campo e/o documentale dei Produttori/Olivicoltori inseriti nel sistema di controllo della DOP (secondo TAB. 7.2).

Il TC incaricato esegue ispezioni per verificare i Requisiti strutturali degli oliveti (varietà, sestri d'impianto) e provvede a compilare apposito "Verbale di verifica ispettiva presso produttore" (mod. M12) e, se necessario, uno o più "Rapporti di Non Conformità" (mod. M14).

Ogni anno CCIAA BARI procede alla verifica suddetta nelle percentuali previste dallo schema di controllo allegato(TAB. 7.2).

Verifiche documentali presso la sede

Presso la sede CCIAA BARI l'Ufficio controlli verifica la conformità:

- comunicazioni variazioni;
- invio comunicazione produzioni realizzate (mod. M17o M.16)
- corrispondenza fra produzione consentita e quella realizzata;
- pagamento quote controllo;

e provvede a compilare la modulistica di segreteria e, se necessario, uno o più "Rapporti di Non Conformità" (mod. M14).

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

7.1.3 Controllo sugli Intermediari in fase di avvio

L'ufficio controlli esegue la valutazione preliminare della documentazione inviata dall'intermediario, esaminando in particolare i seguenti aspetti:

- completezza e conformità della Richiesta d'inserimento nel sistema di controllo e dei suoi allegati.
- collocazione dei locali di stoccaggio dichiarati entro i confini dell'areale definito nel Disciplinare di Produzione e nella Tab. 1-PC 1 del presente Piano di Controllo..

Nel caso di esito negativo per carenza o incongruenza della documentazione, l'ufficio controlli informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le Non Conformità significative rispetto ai requisiti richiesti assegnando il termine di 10gg. entro i quali presentare la documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo CCIAA BARI decade.

Nel caso di esito positivo della valutazione documentale, l'ufficio controlli trasmette l'intera documentazione al TC che provvede ad effettuare la visita d'ingresso per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e dal presente Regolamento, compilando l'apposito "Verbale di visita ispettiva " (mod. M12).

In sede di visita d'ingresso il TC valuta la conformità:

- dell'ubicazione dei locali di stoccaggio ;

redigendo, se necessario, un "Rapporto di Non Conformità" (mod. M14).

L'ufficio Controlli, dopo aver esaminato la documentazione presentata dal Richiedente e le risultanze della visita d'ingresso da parte del TC si pronuncia sull'ammissione o meno al sistema di controllo di CCIAA BARI.

In caso di esito negativo informa il Richiedente del mancato inserimento nel sistema di controllo assegnando un termine di 10gg. per procedere ad un eventuale ricorso, in mancanza del quale la domanda decade.

In caso di esito positivo provvede all'inserimento dell'Intermediario nel sistema di controllo ed alla sua iscrizione nell'apposito Elenco

L'Ufficio Certificazione a seguito di esito positivo comunica all'operatore o al Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati, entro 30 giorni dalla ricezione della verifica o comunque prima dell'inizio della campagna olearia l'avvenuta iscrizione nell'elenco degli Intermediari.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale la CCIAA BARI predispone ed effettua controlli sugli Intermediari inseriti nel Sistema di Controllo secondo le modalità previste nella TAB.7.2

7.1.4 Controllo sugli Intermediari nelle fasi successive

Verifiche ispettive/ documentali presso l'Intermediario

Annualmente la CCIAA BARI effettua controlli nelle percentuali previste dallo schema di controllo allegato.(TAB. 7.2)

Per questa attività la CCIAA di BARI incarica i TC ad eseguire visite ispettive per il controllo presso la struttura di stoccaggio e/o documentale degli Intermediari inseriti nel sistema di controllo della DOP.

Il TC incaricato nel corso delle visite ispettive verifica la conformità:

- della identificazione dei lotti relativi alla DOP ;
 - della tenuta del Registro acquisti (mod. M07);
 - della tenuta del Registro vendite (mod. M08);
 - della tenuta del registro gestione posture (mod. M10) ;
 - del rilascio delle dichiarazioni di accompagnamento di prodotto (mod. M04) ;
- e provvede a compilare l'apposito "Verbale di verifica ispettiva" (mod. M12) e, se necessario, uno o più "Rapporti di Non Conformità" (mod. M14).

Ogni anno CCIAA BARI predispone ed effettua sugli intermediari idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze previste dallo schema di controllo allegato.

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

Verifiche documentali presso la sede

Presso la sede CCIAA BARI l'Ufficio verifica la conformità

- comunicazioni variazioni
- pagamento quote controllo

e provvede a compilare la modulistica di segreteria e, se necessario, uno o più "Rapporti di Non Conformità" (mod. M14).

7.1.5 Controllo sui Frantoi in fase di avvio

L'ufficio controlli esegue la valutazione preliminare della documentazione inviata dal frantoio Richiedente, esaminando in particolare i seguenti aspetti:

- completezza e conformità della Richiesta d'inserimento nel sistema di controllo e dei suoi allegati;
- collocazione del frantoio dichiarato entro i confini dell'area definito nel Disciplinare di Produzione e nella Tab. 1-PC 1 del presente Piano di Controllo.

Nel caso di esito *negativo* per carenza o incongruenza della documentazione, il Ufficio Controlli informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le Non Conformità significative rispetto ai requisiti richiesti assegnando il termine di 10gg. entro i quali presentare la documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo CCIAA BARI decade.

Nel caso di esito *positivo* della valutazione documentale, l'Ufficio controlli trasmette l'intera documentazione al TC che provvede ad effettuare la visita d'ingresso per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione e dal presente Piano di Controllo, compilando l'apposito "Verbale di visita ispettiva (mod. M12).

In sede di visita d'ingresso il TC valuta la conformità:

- della ubicazione del frantoio;
- della adeguatezza degli impianti;

redigendo, se necessario, uno o più "Rapporti di Non Conformità" (mod. M14).

L' Ufficio controlli, dopo aver esaminato la documentazione presentata dal Richiedente e le risultanze della visita d'ingresso da parte del TC si pronuncia sull'ammissione o meno al sistema di controllo di CCIAA BARI.

L'ufficio Controlli, dopo aver esaminato la documentazione presentata dal Richiedente e le risultanze della visita d'ingresso da parte del TC si pronuncia sull'ammissione o meno al sistema di controllo di CCIAA BARI.

In caso di esito negativo informa il Richiedente del mancato inserimento nel sistema di controllo assegnando un termine di 10gg.per procedere ad un eventuale ricorso,in mancanza del quale la domanda decade.

In caso di esito *positivo* provvede all'inserimento del Frantoio nel sistema di controllo ed all'iscrizione del frantoio all'apposito Elenco.

L'Ufficio Certificazione a seguito di esito positivo comunica all'operatore o al Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati, entro 30 giorni dalla recezione della verifica o comunque prima dell'inizio della campagna olearia l'avvenuta iscrizione nell'elenco dei Frantoi.


Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale la CCIAA BARI predisporre ed effettua controlli sui Frantoi inseriti nel Sistema di Controllo secondo le modalità previste nella TAB.7.2

7.1.6 Controllo sui Frantoi nelle fasi successive

Verifiche ispettive/ documentali presso il Frantoio

Annualmente la CCIAA BARI effettua controlli nelle percentuali previste dallo schema di controllo allegato.(TAB. 7.2)

Per questa attività la CCIAA di BARI incarica i TC ad eseguire visite ispettive per il controllo presso la sede

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

dei frantoi inseriti nel sistema di controllo della DOP.

Il TC incaricato esegue ispezioni per verificare la conformità:

- della tenuta del registro di molitura (mod.M09);
- della tenuta del registro acquisti/conferimenti (mod.M07) (o altro documento conforme eventualmente utilizzato);
- della tenuta del registro vendite (mod.M08) (o altro documento conforme eventualmente utilizzato)
- della tenuta del registro gestione posture (mod.M10);
- della identificazione e separazione posture contenenti olio DOP;
- del rilascio delle dichiarazioni di accompagnamento di prodotto (mod.M04);

e provvede a compilare l'apposito "Verbale di verifica ispettiva" (mod. M12) e, se necessario, uno o più "Rapporti di Non Conformità" (mod. M14).

Verifiche documentali presso la sede

Presso la sede CCIAA BARI l'Ufficio Controlli verifica la conformità

- delle comunicazioni di variazioni inviate;
- dell'invio comunicazione quantitativi olive molite e olio estratto (mod.M16);
- modulistica di segreteria e, se necessario, uno o più "Rapporti di Non Conformità" (mod. M14).

7.1.7 Controllo sui Confezionatori in fase di avvio

L'Ufficio Controlli esegue la valutazione preliminare della documentazione inviata dal Confezionatore, esaminando in particolare i seguenti aspetti:

- completezza e conformità della Richiesta d'inserimento nel sistema di controllo e dei suoi allegati;
- collocazione dell'impianto dichiarato entro i confini dell'area definito nel Disciplinare di Produzione e nella Tab. 1-PC 12 del presente Piano di Controllo.

Nel caso di esito negativo per carenza o incongruenza della documentazione, l'Ufficio Controlli informa l'operatore di tutte le carenze e di tutte le Non Conformità significative rispetto ai requisiti richiesti assegnando il termine di 10gg. entro i quali presentare la documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti l'operatore non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo CCIAA BARI decade.

Nel caso di esito positivo della valutazione documentale, l'Ufficio Controlli trasmette l'intera documentazione al TC che provvede ad effettuare la visita d'ingresso per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal presente Piano di Controllo, compilando l'apposito "Verbale di visita ispettiva" (mod. M12).

In sede di visita d'ingresso il TC valuta la conformità:

- dell'ubicazione dell'impianto di confezionamento;
- redigendo, se necessario, un "Rapporto di Non Conformità" (mod. M14).

L'Ufficio Controlli, dopo aver esaminato la documentazione presentata e le risultanze della visita d'ingresso da parte del TC, si pronuncia sull'ammissione o meno al sistema di controllo di CCIAA BARI.

L'ufficio Controlli, dopo aver esaminato la documentazione presentata dal Richiedente e le risultanze della visita d'ingresso da parte del TC si pronuncia sull'ammissione o meno al sistema di controllo di CCIAA BARI.

In caso di esito negativo informa il Richiedente del mancato inserimento nel sistema di controllo assegnando un termine di 10 gg. per procedere ad un eventuale ricorso, in mancanza del quale la domanda decade.

In caso di esito positivo provvede all'inserimento del Confezionatore nel sistema di controllo ed alla sua iscrizione nell'apposito Elenco.

L'Ufficio Certificazione a seguito di esito positivo comunica all'operatore o al Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati, entro 30 giorni dalla ricezione della verifica o comunque prima dell'inizio della campagna olearia, l'avvenuta iscrizione nell'elenco dei Confezionatori.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale la CCIAA BARI predispone ed effettua controlli sui confezionatori inseriti nel Sistema di Controllo secondo le modalità previste nella TAB.7.2

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

7.1.8 Controllo sui Confezionatori nelle fasi successive

Verifiche ispettive/ documentali presso il Confezionatore

Annualmente la CCIAA BARI effettua controlli nelle percentuali previste dallo schema di controllo allegato.

(TAB. 7.2)

Per questa attività la CCIAA di BARI incarica i TC ad eseguire visite ispettive per il controllo presso la sede dell' impianto di confezionamento e/o documentale dei Confezionatori inseriti nel sistema di controllo della DOP.

Il TC incaricato esegue ispezioni per verificare la conformità:

- della corretta tenuta del registro di confezionamento (mod. M11);
- della corretta tenuta del registro acquisti/conferimenti(mod.M07) (o altro documento conforme eventualmente utilizzato);
- della corretta tenuta del registro vendite (mod. M08) (o altro documento conforme eventualmente utilizzato);
- della corretta tenuta del registro gestione posture (mod. M10) ;
- della corretta identificazione e separazione posture contenenti olio DOP ;
- della presenza dell'Autorizzazione alla stampa etichette (mod.M03);
- della corrispondenza fra le etichette autorizzate e quelle utilizzate ;
- dell'avvenuta richiesta convalida delle dichiarazioni di accompagnamento prodotto (mod.M04) ;
- della corrispondenza fra quantitativi confezionati ed autorizzati

e provvede a compilare l'apposito "Verbale di verifica ispettiva" (mod.M12) e, se necessario, uno o più "Rapporti di Non Conformità" (mod.M14).

Verifiche documentali presso la sede

Presso la sede CCIAA BARI L'ufficio Controlli verifica la conformità:

- delle comunicazione di variazioni inviate;
 - pagamento quote controllo;
 - Registro di Confezionamento(Mod.M11) ;
- ed emette, previa richiesta, a firma dell' Ufficio Certificazione,
- Autorizzazione al Confezionamento (mod.M02);
 - Autorizzazione Stampa Etichette (Mod.M03 previa verifica della conformità delle etichette ai PC 15/16/17);
 - e provvede a compilare la modulistica di segreteria e, se necessario, uno o più "Rapporti di Non Conformità" (mod. M14).

7.2 FREQUENZA ANNUALE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

Ogni anno CCIAA BARI procede alla verifica suddetta nelle percentuali previste dallo schema di controllo allegato.

TABELLA RIEPILOGATIVA DELLE FREQUENZE E DELLA TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

<i>Tipologia di operatore</i>	<i>Tipo di verifica</i>	<i>Percentuale di verifica (%)</i>	<i>Frequenza verifica</i>	<i>Fase critica controllata</i>
-------------------------------	-------------------------	------------------------------------	---------------------------	---------------------------------

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

Olivicoltore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di variazioni	Ubicazione terreni; Conformità varietale; Forme di allevamento
	controllo	10% degli iscritti	Tutti gli anni	requisiti strutturali (varietà, sestri di impianti) degli oliveti; modalità di raccolta
Frantoiano	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di variazioni	Ubicazione impianti; Conformità ai requisiti;
	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; Rintracciabilità prodotto;
Intermediario	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di variazioni	Infrastrutture;
		33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	tutti gli anni	modalità di stoccaggio e registrazione movimentazioni.
Confezionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di variazioni	Ubicazione impianti; Conformità ai requisiti;
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Totale olio imbottigliato. numero etichette utilizzate Giacenze di prodotto / etichette

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

Prodotto	controllo	100% dei lotti per cui si richiede l'attestazione	A ogni richiesta di attestazione e per ogni lotto	Parametri chimico- fisici organolettici; Rintracciabilità lotto;
-----------------	-----------	---	---	--

**Come previsto dalla nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 27 febbraio 2007, n.p. 61229, per i requisiti strutturali degli uliveti la percentuale di controllo è ridotta dal 33% al 10% allo scadere del terzo anno dalla data di autorizzazione ai controlli. Pertanto CCIAA BARI trasmetterà al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, entro il 15 ottobre, gli elenchi dei Produttori/Olivicoltori iscritti al sistema dei controlli alla data del 30 settembre.*

Da tale elenco il Gruppo tecnico di valutazione DOP, IGP e STG procederà ad estrarre annualmente, con il metodo dei numeri casuali, un campione pari al 10% del totale degli uliveti iscritti. Negli impianti così individuati, CCIAA BARI effettuerà visite ispettive finalizzate a verificare il mantenimento dell' idoneità degli stessi relativamente ai requisiti strutturali previsti nel disciplinare di produzione quali varietà presenti, modalità di impianto e forme di allevamento.

Ogni altro adempimento previsto dal Piano di Controllo approvato rimane in vigore compreso in particolare l'obbligo da parte de Produttore/olivicoltore di comunicare eventuali modifiche introdotte sui suddetti requisiti strutturali la cui idoneità sarà verificata da CCIAA BARI mediante verifica ispettiva.

8. DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO PRODOTTO

Le partite di olio per le quali si richiede l'attestazione di conformità devono essere accompagnate dalla seguente documentazione, che deve essere fornita in copia alla CCIAA BARI insieme alla richiesta di verifica chimica fisica ed organolettica del lotto:

- Documenti di trasporto (DDT)* che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di olive e di olio: ad esempio dall'olivicoltore al Frantoiano, dal possessore della partita di olio all'intermediario/confezionatore, contrassegnati dal destinatario. Sui DDT deve essere indicata la menzione geografica.
- registrazione dei dati relativi alle attività di molitura, che mostrino la rintracciabilità della partita di olio a partire dalle partite di olive molite.
- indicazione del *tank* di stoccaggio presso il confezionatore

Tale documentazione permetterà di ricostruire "la storia" della produzione del lotto e di verificarne la conformità. La CCIAA BARI non rilascerà attestazioni di conformità della partita che non è accompagnata dai documenti che ne dimostrano la rintracciabilità**.

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.

* Nel caso di Operatori non obbligati alla compilazione dei DDT, la consegna di olive al frantoio sarà testimoniata da una ricevuta rilasciata dal Frantoiano, che ne deve conservare copia, all'Olivicoltore contenente gli elementi previsti per il DDT.

** Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di molitura, come ogni altra registrazione, possono essere fornite con documentazione aziendale, purché siano previste almeno le voci presenti nella corrispondente modulistica allegata al presente Piano di Controllo, atti a dimostrare la tracciabilità del prodotto.

8.1 DOCUMENTI DI TRASPORTO

I Documenti Di Trasporto devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario, per le partite di olive:

- il peso della partita,
- la dicitura "prodotto destinato alla DOP Terra di Bari",
- la menzione geografica della partita,
- la data di raccolta delle olive,
- la data di consegna delle olive.

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

per le partite di olio provenienti dal Frantoio e movimentate successivamente al ritiro dal Frantoio:

- il peso della partita,
- la dicitura "prodotto destinato alla DOP Terra di Bari",
- la menzione geografica della partita.

Il soggetto ricevente dovrà apporre la propria firma sui DDT a conferma dell'effettuazione dei controlli sulla corretta identificazione del prodotto e sulla completezza dei dati riportati su tale documento.

9. PRESCRIZIONI ACCESSORIE

Olivicoltori

Gli olivicoltori devono comunicare alla CCIAA di Bari mediante dichiarazione sottoscritta:

la produzione complessiva di olive raccolte durante la campagna negli oliveti sottoposti a verifica da parte dell'Autorità Pubblica di Controllo CCIAA di Bari (M17). Tale adempimento può essere omesso se i quantitativi sono oggetti di comunicazione collettiva da parte della struttura di conferimento olive (MOD.M 16).

Gli olivicoltori devono tenere a disposizione degli Tecnici Controllori le registrazioni per la verifica dei trattamenti (eventuali) effettuati sugli oliveti.

Alla consegna delle olive al frantoio devono accertarsi di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione disciplinate, le rese e le date di raccolta. E' cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni operatore accertarsi di conferire le olive a Frantoiani iscritti alla DOP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti alla CCIAA di Bari.

Frantoiani

In accettazione delle olive i Frantoiani devono accertare il rispetto delle date di raccolta delle olive, della corretta identificazione del prodotto, dell'adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto, registrando l'esito di tali controlli. Durante il processo di molitura devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati. È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni operatore accertarsi di molire le olive di olivicoltori iscritti alla DOP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti alla CCIAA di Bari.

Confezionatori

In fase di accettazione il Confezionatore si deve accertare che la partita di olio atto a divenire DOP "Terra di Bari" sia accompagnata dalla documentazione relativa alla rintracciabilità e che copia di tale documentazione sia stata inviata alla CCIAA di Bari per le opportune verifiche. Nel caso di richiesta analisi inviata dal Detentore alla CCIAA, dopo il prelievo i lotti di confezionamento non devono più subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche, né venire miscelati con altre partite di olio. È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni operatore accertarsi di confezionare olio ottenuto da olive di olivicoltori iscritti alla DOP e molite presso Frantoiani iscritti alla DOP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti alla CCIAA di Bari.

Detentori della partita

Il Detentore della partita deve richiedere il prelievo del campione per le analisi sulle partite di olio pronto per il confezionamento attraverso il modulo M18 "Richiesta Autorizzazione al confezionamento". La documentazione di accompagnamento della partita di olio deve essere conservata e consegnata alla CCIAA di Bari a cura del Detentore della partita stessa al momento della richiesta delle analisi di conformità chimico - fisica ed organolettica. Nel caso che il Detentore della partita utilizzi i servizi di molitura e confezionamento (che dovranno essere svolti presso impianti assoggettati a controllo), sarà sua cura provvedere che le registrazioni delle attività di molitura e confezionamento siano inviate alla CCIAA di Bari. E' cura di ogni operatore accertarsi che la partita di olio sia stata ottenuta da olive di olivicoltori iscritti, molite e confezionate presso operatori iscritti alla DOP. Per l'accertamento può essere richiesta conferma alla CCIAA di Bari.

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

Operatori della filiera

È cura di ogni operatore della filiera accertarsi di avere ricevuto copia degli elenchi degli operatori iscritti al sistema dei controlli.

È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto.

9.1 AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO

Il detentore della partita deve definire il lotto di confezionamento assumendosi la responsabilità dell'omogeneità del prodotto. E' cura di ogni operatore accertarsi che la partita di olio sia stata ottenuta da olive di olivicoltori iscritti alla D.O.P. (Convalida della D. A. P. di acquisto dell'olio da parte dell'organismo di controllo).

Una volta formato il lotto di confezionamento, il detentore della partita deve inviare alla CCIAA di BARI il modulo "Richiesta Autorizzazione al Confezionamento" (M18) che autorizza la CCIAA di Bari ad effettuare il prelievo di campione per gli esami chimico-fisici e organolettici.

Entro sette giorni dalla richiesta di Confezionamento, e comunque dopo aver completato l' esame della documentazione attestante la tracciabilità della partita di olio, la CCIAA di Bari da incarico al prelevatore di effettuare il prelievo dei campioni e di trasmetterli ad un laboratorio conforme alla norma UNI CEI EN 17025 e autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, al fine di determinare la conformità delle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche (presso panel riconosciuto ai sensi del D.M. 30 luglio 2003 e successive modifiche ed integrazioni) dell'olio a quanto stabilito dal Disciplinare di Produzione (art.6) e dal presente Piano di Controllo (TAB.1, PC 14).

Prima di procedere all'imbottigliamento della partita di olio per cui è stato richiesto il prelievo, il detentore della partita deve aspettare il rilascio dell'Autorizzazione al Confezionamento, inviata insieme alla copia del rapporto di analisi, dalla CCIAA di Bari.

I Confezionatori devono comunicare la data del termine del confezionamento delle partite per le quali è stata rilasciata l'apposita Autorizzazione.

L'analisi chimico-fisiche ed organolettica della partita di olio deve essere replicata dopo 45 giorni dalla data di fine prove riportata sul certificato di analisi chimico-fisiche ed organolettiche, se il prodotto non viene imbottigliato entro tale termine.

Il lotto deve essere confezionato entro 3 mesi dalla data di fine prove riportata sul certificato di analisi chimico-fisiche ed organolettiche nei casi in cui siano adottate le seguenti modalità di conservazione.

- Conservazione sotto battente di gas inerte (es. azoto, argon) a temperatura costantemente compresa tra 13 e 15° C, in recipienti di acciaio inossidabile;
- stoccaggio in vasconi porcellanati chiusi, posti in locali sotterranei, al buio, a temperatura compresa tra 15 e 18° C., La temperatura deve essere controllata con termometro tarato.

10. PROVE SUL PRODOTTO

10.1 CAMPIONAMENTO

Il prelievo dei campioni è effettuato da personale incaricato dalla CCIAA di Bari.

Il calendario per l'esecuzione dei prelievi è programmato in modo tale da soddisfare le esigenze delle aziende compatibilmente al numero di richieste e alla collocazione territoriale. In ogni caso il prelevatore, una volta ricevuto l'incarico dall' ufficio di competenza della CCIAA di Bari, deve effettuare il prelievo entro cinque giorni lavorativi e sempre in presenza del detentore della partita o di un suo delegato.

Le analisi sui lotti di confezionamento verranno effettuate dopo la richiesta di autorizzazione al confezionamento (mod. M18) procedendo al campionamento in questo modo:

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

- in caso il lotto di confezionamento sia contenuto in un solo serbatoio, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola analisi;
- in caso il lotto di confezionamento sia contenuto in più recipienti separati e non comunicanti, verranno prelevati almeno due campioni da due serbatoi non contigui, scelti in modo casuale, in modo da effettuare almeno due analisi.

In questo secondo caso, se gli esiti delle due analisi sono discordanti, dovrà essere prelevato, ed esaminato, un campione da ogni serbatoio facente parte della partita

In fase di imbottigliamento/confezionamento deve essere rispettata la composizione del campione prelevato.

Per effettuare le funzioni di prelevamento, il prelevatore ha diritto di accedere ai locali dove sono conservate le partite di olio; inoltre, deve prendere visione della documentazione atta ad accertare la provenienza e la tipologia di prodotto, la sua rispondenza quantitativa, nonché l'ubicazione delle partite di olio oggetto del prelevamento.

Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali (es. richiesta di prelievo e suoi allegati), deve fare immediato rapporto alla CCIAA di Bari. Copia del rapporto è consegnata al detentore della partita (o al suo rappresentante).

Il prelevatore accerta il quantitativo dell'olio oggetto di campionamento e preleva il campione in sei aliquote opportunamente sigillate e identificate.

Le singole aliquote saranno suddivise come segue:

- due rimarranno in consegna al detentore del prodotto;
- due saranno inoltrate al laboratorio (autorizzato dal MIPAAF) una per l'effettuazione dell' esame chimico e una Presso il Panel per l'effettuazione dell'esame organolettico;
- due saranno conservate come controcampione per l'eventuale ripetizione degli esami chimici ed organolettici.

I recipienti per i singoli esemplari del campione devono essere di vetro scuro ed essere chiusi ermeticamente con un tappo a corona.

I campioni devono essere consegnati, in appositi contenitori termostattizzati, al Laboratorio di analisi e alla CCIAA di Bari inderogabilmente entro le 24 ore successive al prelievo.

I sei campioni prelevati devono essere conservati in condizioni controllate, tali da mantenere le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche presenti al momento del prelievo.


I controcampioni devono essere conservati dalla CCIAA di Bari al rilascio della certificazione DOP o al giudizio definitivo in caso di procedimento di appello.

Al momento del prelievo in azienda il prelevatore redige un verbale di prelevamento campioni (M13) in originale ed in allegato tre copie. Unitamente al verbale di prelevamento il prelevatore redige apposito verbale sulle modalità di campionamento eseguite (M 12) regolarmente sottoscritto dallo stesso prelevatore e dal detentore o dal suo rappresentante.

L'originale viene consegnata, unitamente alla documentazione richiesta e ai controcampioni, alla CCIAA di Bari; una copia del verbale è consegnata al detentore della partita; una copia rimane al prelevatore, una copia è consegnata, unitamente ai campioni, al Laboratorio che eseguirà le analisi chimico-fisiche.

Dal Verbale devono risultare i seguenti elementi:

- Nominativo del prelevatore
- Nominativo del detentore della partita e suo indirizzo
- Eventuale nominativo del fiduciario del detentore della partita, delegato a presenziare al prelevamento
- Identificazione e caratteristiche del vaso/vasi contenente/i l' olio per il quale si richiede la certificazione

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

I verbali devono essere sottoscritti dal prelevatore e dal detentore o dal suo rappresentante.

10.2 ESITI DELLE PROVE

Le risultanze delle analisi chimico – fisiche e organolettiche sulla partita di olio oggetto di certificazione ed autorizzazione possono essere di due tipologie:

- Esito Conforme
- Esito Non Conforme
- In caso di **esito conforme** della prova, è completata l'attività di valutazione di conformità del lotto pertanto la CCIAA di Bari, se tutta la documentazione idonea a dimostrare la tracciabilità della partita è completa e dai controlli risulta esserci regolare corrispondenza dei dati forniti, rilascerà l'Autorizzazione al Confezionamento entro cinque giorni lavorativi dal ricevimento delle analisi chimico fisiche ed organolettiche da parte dei laboratori incaricati;
- In caso di **esito non conforme** della prova, si procede, su richiesta del Detentore del lotto, ad una seconda prova. Se la seconda prova dà esito conforme, si procederà ad una terza ed ultima prova. Per le prove di revisione vengono utilizzati i campioni depositati presso la CCIAA di Bari e verranno effettuate presso Laboratori conformi alla UNI CEI EN 17025.

Le procedure da seguire in caso di non conformità del prodotto sono le seguenti:

In caso di **esito non conforme** la CCIAA di Bari deve comunicare con Raccomandata RR l'esito negativo delle analisi e contestualmente portare a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di tre gg. dalla ricezione della Raccomandata per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi e di conseguenza, trattandosi di una Non Conformità Grave sul prodotto, il lotto è escluso dal circuito della D.O.P. "Terra di Bari" e l'operatore dovrà procedere al declassamento della partita in oggetto.

L'operatore, entro 15 gg. dalla ricezione della suddetta raccomandata, deve trasmettere alla CCIAA di Bari copia del Registro Gestione Postura (M10) debitamente timbrato e firmato, con registrate le operazioni di declassamento della partita di olio non conforme.

In mancanza la CCIAA Bari procederà all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. dall'accertamento del mancato invio del Registro Gestione Posture.

Viceversa nel caso di richiesta di revisione delle analisi sul prodotto, qualora vi siano due esiti negativi si verificherà una NON CONFORMITA' GRAVE relativa al prodotto determinando il mancato rilascio dell'Autorizzazione al Confezionamento e il conseguente declassamento del prodotto. Anche in tale ipotesi l'operatore entro 15 gg dalla avvenuta conoscenza della Non Conformità Grave deve procedere al declassamento del prodotto non conforme e trasmettere alla CCIAA di Bari copia del Registro Gestione Postura (M10) debitamente timbrato e firmato, con registrate le operazioni di declassamento della partita di olio non conforme.

In mancanza la CCIAA Bari procederà all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. dall'accertamento del mancato invio del Registro Gestione Posture.

Infine se a seguito di revisione delle analisi vi siano due esiti positivi su tre la CCIAA di Bari emetterà l'Autorizzazione al Confezionamento.

11. ETICHETTATURA E FASCETTE

11.1 ETICHETTATURA

Poiché il disciplinare contiene prescrizione in ordine alle informazioni contenute in etichetta, le etichette

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

devono essere esaminate ed approvate dal Consorzio di tutela incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. E' cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare al Consorzio di tutela incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per il prodotto DOP "Terra di Bari" e attenersi alle indicazioni fornite dal Consorzio di tutela incaricato per renderle conformi al Disciplinare DI Produzione e al presente Piano di Controllo prima del loro utilizzo.

Il Consorzio di tutela incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, comunica la conformità dell'etichetta entro 8 giorni lavorativi dal ricevimento della bozza.

L'operatore che ha ricevuto l'approvazione della bozza definitiva invierà, successivamente, alla CCIAA BARI due copie per ciascuna delle etichette originali.

In mancanza del Consorzio di tutela incaricato dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** le funzioni di cui sopra vengono svolte dalla CCIAA BARI.

11.2 MODALITÀ RILASCIO ED APPOSIZIONE FASCETTE RECANTI NUMERAZIONE PROGRESSIVA

Al fine di dare evidenza e maggiore garanzia di rintracciabilità al consumatore finale, ogni confezione/recipiente utilizzato per il confezionamento e la commercializzazione dell'olio extravergine di oliva DOP "Terra di Bari" dovrà riportare una numerazione progressiva attraverso un codice alfanumerico da apporre su fascetta/bollino o direttamente stampato in etichetta/confezione (bottiglia/latta) rilasciata dal Consorzio di Tutela della DOP "Terra di Bari".

Di seguito viene riportato l'iter per il rilascio ed il controllo della numerazione progressiva/codice alfanumerico:

- l'operatore che intende confezionare olio DOP "Terra di Bari" deve fare specifica richiesta al Consorzio di Tutela della DOP. Tale richiesta, oltre a riportare il numero di fascette/bollini/comunicazione numerazione progressiva/codice alfanumerico direttamente stampata in etichetta/confezione (bottiglia/latta), dovrà riportare il quantitativo di olio che si intende imbottigliare, la tipologia di confezioni incluso la loro capacità e il numero di lotto di confezionamento;
- il Consorzio di Tutela appurata la congruenza tra la numerazione progressiva/codice alfanumerico (o numero di fascette/bollini) richiesta, olio da imbottigliare e le confezioni utilizzate rilascia le fascette/bollini/autorizzazione con la numerazione progressiva/codice alfanumerico da stampare direttamente in etichetta/confezione (bottiglia/latta) richieste ed invia mensilmente alla CCIAA di Bari una comunicazione riportante la ragione sociale dell'operatore, il numero di fascette da rilasciare, il quantitativo di olio da confezionare, la tipologia e la capacità delle confezioni.

Nel caso in cui l'operatore che ha già ricevuto dal Consorzio di Tutela comunicazione della numerazione progressiva/codice alfanumerico decida di confezionare meno olio rispetto a quello dichiarato nella precedente richiesta, dovrà inviare comunicazione al Consorzio di Tutela con la variazione introdotta e dovrà restituire le fascette non utilizzate. Tale comunicazione dovrà essere inoltrata dal Consorzio alla CCIAA di Bari che monitorerà la numerazione delle confezioni e verificherà i quantitativi di olio imbottigliato e quello per cui è stata rilasciata l'attestazione di conformità.

Tali registrazioni se pervenute prima dell'avvio delle verifiche in campo saranno oggetto di controllo da parte dell'ispettore incaricato dalla CCIAA di Bari che ne appurerà la veridicità. In caso di anomalie la CCIAA di Bari segnalerà agli organi di vigilanza eventuali partite non conformi già immesse in commercio.

In mancanza del Consorzio di tutela, incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, le funzioni di cui sopra vengono svolte dalla CCIAA BARI.

In tal caso, la CCIAA di Bari procede al controllo del codice alfanumerico/ numerazione progressiva e a rilascio della relativa Autorizzazione secondo l'iter sotto riportato:

- l'operatore che intende confezionare olio DOP "Terra di Bari" deve fare specifica richiesta alla Camera di Commercio, inviando il mod.M05, con indicate: la tipologia del prodotto (sottozona), il formato della confezione (capacità della confezione), la tipologia della confezione (bottiglia/latta), la quantità di etichette da autorizzare;
- è cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare, altresì, la bozza dell'etichetta che si intende utilizzare per il prodotto DOP "Terra di Bari";

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

- la CCIAA di Bari, a seguito di esito favorevole dell'istruttoria svolta dall'Ufficio Controlli (PC 15, 16, 17), rilascia 'Autorizzazione alla Stampa Etichette' (mod.M03) con l'attribuzione del codice alfa-numerico progressivo da riportare sui contenitori indicati nella richiesta.

L'utilizzo delle etichette autorizzate è consentito solo dopo aver richiesto ed ottenuto la necessaria Autorizzazione al Confezionamento.

Il confezionatore deve riportare, sul "Registro di confezionamento" (mod.M11), oltre le ordinarie operazioni di confezionamento eseguite, anche i codici alfanumerici utilizzati durante tale fase;

11.3 LOTTO DI CONFEZIONAMENTO

Il rilascio dell'Autorizzazione al Confezionamento della partita di olio avviene entro 15 giorni lavorativi a partire dal giorno successivo al prelievo del campione, secondo l'articolazione temporale descritta di seguito:

- La CCIAA di Bari – entro sette giorni dalla data di ricevimento del modulo "Richiesta Autorizzazione al Confezionamento" (**M18**) con allegata tutta la documentazione necessaria a garantire la tracciabilità delle partite costituenti il lotto oggetto di confezionamento, e comunque dopo aver completato l' esame della documentazione attestante la tracciabilità della partita di olio, la CCIAA di Bari - incarica il prelevatore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del modulo "Richiesta Autorizzazione al Confezionamento" (M18), i dati necessari per svolgere il campionamento.
- Il prelevatore, incaricato dalla CCIAA di Bari, contatta tempestivamente e concorda con il responsabile dell'impianto dove è stoccato l'olio, la data in cui effettuare il prelievo e comunque non oltre i cinque giorni lavorativi.
- I campioni vengono consegnati ai rispettivi destinatari (CCIAA di Bari e Laboratorio Analisi) entro 24 ore dalla fine del campionamento, salvo circostanze eccezionali ed esclusi i giorni festivi.
- I Laboratori incaricati rilasciano l'esito delle analisi entro sette giorni lavorativi, al più tardi dieci giorni, dal ricevimento del campione.
- La CCIAA di Bari rilascia l'Autorizzazione al Confezionamento (o eventuale Non Conformità di smarchiatura a 'olio extra vergine') entro cinque giorni lavorativi dal ricevimento delle analisi chimico fisiche ed organolettiche da parte dei laboratori incaricati e solo se tutta la documentazione idonea a dimostrare la tracciabilità della partita è completa e dai controlli risulta esserci regolare corrispondenza dei dati forniti.

12. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

ADEMPIMENTI POSTI A CARICO DEGLI OPERATORI, MODALITÀ PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Obblighi degli operatori

Gli operatori sottoposti a controllo devono:

- rispettare quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di DOP;
- rispettare quanto previsto dal presente Piano di Controllo;
- garantire al personale addetto al sistema di controllo l'accesso ai luoghi ed alla documentazione secondo quanto richiesto dal personale stesso;
- rendere disponibile al personale addetto al sistema di controllo il prodotto ed il materiale utile per lo svolgimento del controllo;
- accettare, fatta salva la possibilità di presentare ricorso, i provvedimenti relativi a non conformità decise nei propri confronti, nelle sedi e secondo le procedure previste dalla normativa comunitaria, nazionale ed CCIAA BARI vigente;
- adempiere agli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo.

Modalità per il rilascio della certificazione

Le convalide delle dichiarazioni accompagnamento prodotto(mod. M04) sono effettuate dall'Ufficio Controlli

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

L'Autorizzazione al Confezionamento (mod. M02) e l' Autorizzazione alla Stampa Etichette (mod. M03) vengono rilasciate, previa richiesta dell'interessato, dall'Ufficio Certificazione dopo l'esito favorevole dell'istruttoria svolta dall'Ufficio Controlli

A seguito di verifiche effettuate lungo tutta la filiera produttiva, per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte nelle fasi del processo produttivo e sul prodotto, si possono rilevare delle "Non Conformità".

Lo **scopo** della gestione delle Non Conformità (NC) è quello di definire le modalità utilizzate da CCIAA BARI:

- per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare di Produzione della DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" non siano confezionati e commercializzati con tale Denominazione di Origine,
- per provvedere alla identificazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC riscontrate nei controlli.

Per "Non Conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel Disciplinare di Produzione e nel presente Piano di Controllo cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (Olivicoltori, Frantoiani, Intermediari, Confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di olio come DOP olio extravergine di oliva "Terra di Bari".

A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali Non Conformità.

Le Non Conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori coinvolti nella produzione e commercializzazione dell'Olio DOP lungo tutta la filiera produttiva, sia dalla CCIAA di Bari, quale autorità pubblica designata autorizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per effettuare i controlli di conformità, con l'ausilio dei Tecnici Controllori.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della DOP Olio Extravergine di Oliva "Terra di Bari", le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

12.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI.

Se gli Operatori coinvolti nella filiera del DOP olio extravergine di oliva "Terra di Bari", rilevano delle Non Conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- devono mantenere una registrazione delle Non Conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- nel caso in cui la Non Conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione della DOP olio extravergine di oliva "Terra di Bari" ;
- nel caso in cui, all'atto dell'Immissione al consumo, si evidenzino delle Non Conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza che l'olio confezionato non venga commercializzato come DOP olio extravergine di oliva "Terra di Bari";
- devono comunicare tempestivamente alla CCIAA di Bari le Non Conformità rilevate e i provvedimenti presi.

12.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DELLA CCIAA DI BARI

Le Non Conformità possono essere rilevate sia dai Tecnici Controllori nel corso delle verifiche di conformità sia dalla CCIAA di Bari, durante i controlli documentali o sul prodotto, che effettua direttamente.

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

Le NON CONFORMITA' si distinguono in:

- **Non Conformità gravi:** situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che determinano l'impossibilità di determinare la conformità al Disciplinare di Produzione del prodotto o manifestano la Non Conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione, sono causa di esclusione del prodotto dall'utilizzo in etichetta del marchio D.O.P " Terra di Bari ". Tale prodotto, pertanto, non potrà essere utilizzato per la produzione della DOP olio extravergine di oliva "Terra di Bari".
- **Non Conformità lievi:** non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del presente Dispositivo di controllo. Tali rilievi non pregiudicano la conformità del prodotto ma possono nel tempo comprometterla. La partita di olio può essere identificata come DOP olio extravergine di oliva "Terra di Bari". Le NC Lievi non sono causa di esclusione del prodotto dall' utilizzo in etichetta del marchio D.O.P " Terra di Bari ".

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi - NC GRAVI o LIEVI riscontrate dall'Organismo di Controllo si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati e disciplinati nello schema di controllo allegato

Qualora i Tecnici Controllori durante le verifiche di conformità riscontrino delle Non Conformità devono comunicare alla CCIAA di Bari la Non Conformità redigendo apposito verbale (MOD M 14)

Le Non Conformità *gravi* che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati dalla CCIAA di Bari, vengono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme affinché questo non possa essere destinato alla produzione della DOP olio extravergine di oliva "Terra di Bari".

La **NON CONFORMITA'** relativa alle analisi del prodotto si definisce **grave** qualora, espletato il procedimento di revisione , vi siano due esiti negativi sul prodotto ovvero qualora l'operatore non richiede la revisione delle prime analisi. **In tal caso si rinvia alla procedura prevista al Par. n.10.2.**

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note all'Autorità Nazionale (ICQRF) competente per quanto di specifica responsabilità.

Le situazioni di Non Conformità rilevate nel corso dell'autocontrollo effettuato dall'operatore devono essere registrate e rese accessibili a CCIAA BARI .

Se la NC rilevata durante l'autocontrollo inficia la possibilità di ottenere un prodotto conforme deve essere fornita evidenza della separazione del prodotte e della non commercializzazione come OLIO DOP TERRA.

12.3 RECLAMI

Contestazioni alla relazione di ispezione

Il Responsabile dell'azienda - presso la quale, in sede di ispezione, sono state rilevate non conformità - nel caso non concordi con la valutazione del tecnico controllore (TC), deve riportare e sottoscrivere nella relazione di ispezione le motivazioni del suo dissenso.

Reclami attinenti l'attività di CCIAA BARI

Tutti i reclami attinenti, a qualsiasi livello, l'attività di CCIAA BARI devono essere trasmessi alla Sede centrale, all'attenzione del RAQ o, se non nominato, al funzionario delegato entro 7 gg. lavorativi dalla notifica dell' accertamento. Il RAQ dovrà verificare che i reclami siano attinenti l'attività di controllo e certificazione ed all'opportuno trattamento. Inoltre la CCIAA di Bari assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro 15 GG lavorativi, fornendo risposta scritta agli operatori.

Azione di Ricorso

I ricorsi, nei confronti delle decisioni avverse prese dalla CCIAA di Bari, sono un diritto degli operatori controllati. Nei confronti delle decisioni prese dalla CCIAA di Bari i singoli o le imprese che si ritengono lese nei propri diritti, di qualsiasi natura, possono produrre ricorso al Comitato Ricorsi. Il Comitato Ricorsi è composto dal Segretario Generale della CCIAA di Bari o da suo delegato e da tre esperti del settore. Tutti sono tenuti al rispetto della riservatezza dei documenti e dei dati. Le decisioni del Comitato Ricorsi sono

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

insindacabili. Il foro competente per eventuali controversie è quello di Bari.

Il ricorso va prodotto entro trenta giorni dal ricevimento del provvedimento oggetto di contestazione, deve contenere, in forma dettagliata, le argomentazioni dello stesso e la documentazione a supporto delle tesi di contraddittorio, dovrà essere spedito con lettera Raccomandata, anche a mano, indirizzata al Comitato Ricorsi nella sede della CCIAA di Bari. Trascorsi i termini di presentazione, il ricorso si riterrà decaduto così come non verranno prese in considerazioni le eventuali integrazioni argomentali o documentali che l'interessato non si fosse riservato di presentare successivamente.

L'Operatore dovrà inoltrare il suddetto ricorso scritto al Comitato Ricorsi , e per conoscenza all'Ufficio Controlli.

Il Comitato Ricorsi decide, entro trenta giorni dalla data di arrivo del ricorso, in merito al rigetto ovvero al mantenimento della azione correttiva ed invia l'esito all'Operatore.

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 accreditati secondo le norme UNI CEI EN 17025 e autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che impiegano metodi di prova accreditati.

Giudizio Arbitrale

Qualsiasi controversia nascente dall'applicazione del Sistema di Certificazione di CCIAA BARI che non sia stato possibile risolvere in sede di trattazione dei ricorsi, sarà sottoposta ad un Collegio di tre arbitri, scelti tra gli esperti in materia giuridica e tecnica indicati nell'elenco redatto dal Consiglio della Camera Arbitrale istituita presso la Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato di competenza territoriale, due dei quali nominati da ciascuna delle parti ed il terzo nominato d'accordo dai due arbitri così nominati, oppure dal Presidente del tribunale di competenza territoriale, il quale nominerà anche l'arbitro della parte che, seppur invitata, non abbia provveduto nei termini.

Gli arbitri valuteranno il caso secondo equità, procederanno senza formalità, salvo l'obbligo di documentazione scritta dei provvedimenti e comunicheranno alle parti la loro motivata determinazione finale di merito, entro 90 giorni dall'accettazione del terzo arbitro. Per quanto non previsto, l'arbitrato si svolgerà secondo le norme del Regolamento della Camera Arbitrale di competenza territoriale, che le parti dichiarano di conoscere ed accettare.

13. ELENCHI

Sono istituiti e tenuti aggiornati presso CCIAA BARI l'Elenco degli Oliveti, l'Elenco dei Frantoi, l'Elenco dei Confezionatori, l'Elenco Intermediari con le modalità descritte al paragrafo 4.


13.A MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE DISPOSITIVO DI CONTROLLO

I documenti utilizzati nell'ambito del sistema di controllo sono riportati nella sottostante tabella

DOCUMENTO	SOGGETTO	USO
Richiesta di inserimento nel sistema di controllo Mod. M01	Produttore/Olivicoltore Intermediario Frantoiano Confezionatore	Il documento con cui il soggetto interessato richiede a CCIAA BARI l'inserimento nel sistema di controllo della DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" o comunica eventuali variazioni o l'uscita dal sistema di controllo
Autorizzazione al confezionamento Mod. M02	Confezionatore	Il documento emesso da CCIAA BARI che autorizza il Confezionatore al Confezionamento dell'olio extravergine DOP TERRA DI BARI

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

DOCUMENTO	SOGGETTO	USO
Autorizzazione stampa etichette Mod. M03	Confezionatore	Il documento emesso da CCIAA BARI che autorizza il Confezionatore alla stampa delle etichette in assenza di un Consorzio di Tutela autorizzato.
Dichiarazione di accompagnamento prodotto Mod. M04	Produttore/Olivicoltore Intermediario Frantoio	Il documento con cui il Produttore-Olivicoltore/Intermediario/ Frantoio dichiara che il prodotto ceduto è stato ottenuto conformemente a quanto prescritto dal Disciplinare di produzione e dal Piano di controllo della DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI".
Richiesta Autorizzazione stampa etichette Mod. M05	Confezionatore	Il documento con cui il Confezionatore richiede a CCIAA BARI l'autorizzazione alla stampa di etichette dell' OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" in assenza di un Consorzio di Tutela autorizzato..
Mod.M06	----	<i>omissis</i>
Registro acquisti/ conferimenti Mod. M07	Intermediario Frantoio Confezionatore	Il documento in cui l'Intermediario/ Frantoio/Confezionatore registra gli acquisti/conferimenti effettuati di prodotto DOP TERRA DI BARI
Registro vendite Mod. M08	Produttore/Olivicoltore Intermediario Frantoio Confezionatore	Il documento in cui il Produttore-Olivicoltore/ Intermediario/ Frantoio/ Confezionatore registra le vendite effettuate di prodotto DOP TERRA DI BARI .
Registro molitura Mod. M09	Frantoio	Il documento in cui il responsabile del Frantoio registra le moliture effettuate di prodotto DOP TERRA DI BARI.
Registro gestione posture Mod. M10	Intermediario Frantoio Confezionatore	Il documento in cui l'Intermediario/Frantoio/Confezionatore identifica e registra le giacenze di prodotto DOP TERRA DI BARI
Registro confezionamento Mod. M11	Confezionatore	Il documento in cui il Confezionatore registra le operazioni di confezionamento effettuate di prodotto DOP TERRA DI BARI.
Verbale di verifica ispettiva Mod. M12	Produttore/Olivicoltore Intermediario Frantoiano Confezionatore	Il verbale redatto dal Tecnico Controllore nel corso della verifica ispettiva presso il Produttore-Olivicoltore/Frantoio/intermediario/Confezionatore

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

DOCUMENTO	SOGGETTO	USO
Verbale di prelevamento campione Mod. M13	Confezionatore	Il verbale redatto dal TC per il prelevamento di campioni da avviare alle analisi di laboratorio.
Rapporto di Non Conformità Mod. M14	Produttore/Olivicoltore Intermediario Frantoiano Confezionatore	Rapporto redatto dal TC a seguito di riscontro di una NC grave. Il responsabile aziendale vi propone le modalità di risoluzione, se applicabili.
Mod.M15	-----	<i>omissis</i>
Comunicazione quantitativi olive ed olio lavorati Mod. M16	Frantoio	Comunicazione, da parte del frantoio, dei quantitativi di olive molite e dell'olio estratto
Comunicazione produzioni realizzate Mod. M17	Produttore/Olivicoltore	Comunicazione da parte del Produttore-Olivicoltore delle produzioni realizzate
Richiesta Autorizzazione al confezionamento Mod. M18	Confezionatore	Il documento con cui il Confezionatore richiede a CCIAA BARI l' autorizzazione al confezionamento dell'olio extravergine d'oliva DOP TERRA DI BARI

L'azienda ha la facoltà di utilizzare propri registri, purché questi consentano una corretta tracciabilità della materia e del prodotto e la chiara registrazione di tutti i parametri di processo disciplinati.

13.B Documenti da allegare al mod.M01 "Richiesta inserimento sistema di controllo"

Produttore

Il Produttore deve allegare la seguente documentazione facente riferimento a tutti gli oliveti ed ai locali aziendali eventualmente utilizzati nella filiera produttiva della DOP:

- documentazione probante il possesso o il diritto d'uso delle superfici e dei locali dichiarati. Tale documentazione va intesa come:
 - copia *certificati di partita catastale*, con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi;
 - estremi dell'*atto relativo all'acquisto, donazione o successione* se non vi è corrispondenza con l'intestazione della ditta catastale;
 - copia *contratto di affitto, comodato* o altro contratto che testimoni il titolo d'uso;
 - dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con particolare riferimento a contratti verbali o in

CCIAA BARI		RDC	DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "TERRA DI BARI "	documento PDC 01 Ed. 01 Rev.04
---------------	---	-----	---	---

ambito familiare;

- estratto di *mappa catastale* (con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi), nella scala di accatastamento, relativo alle superfici e ai locali dichiarati; sugli estratti di mappa deve essere riportata l'esatta perimetrazione degli oliveti;
- *planimetria aggiornata* in scala da 1:200 a 1:50 dei locali aziendali a qualsiasi titolo utilizzati nella filiera produttiva della DOP, con indicazione della loro destinazione;
- *autorizzazioni sanitarie* ove necessarie;
- attestazione del versamento della tariffa dovuta al sistema di controllo;
- certificato di iscrizione dell'azienda alla CCIAA ove richiesto;
- copia del certificato di attribuzione del numero di partita IVA ove richiesto.

Intermediario, Frantoiano, Confezionatore;

L'Intermediario, il frantoiano, il Trasformatore, deve allegare la seguente documentazione facente riferimento agli impianti ed ai locali aziendali utilizzati nella filiera produttiva della DOP:

- documentazione probante il possesso o il diritto d'uso dei locali dichiarati. Tale documentazione va intesa come:
 - copia certificati di partita catastale con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi;
 - estremi dell'atto relativo all'acquisto, donazione o successione se non vi è corrispondenza con l'intestazione della ditta catastale;
 - copia contratto di affitto, comodato o altro contratto che testimoni il titolo d'uso;
 - dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con particolare riferimento a contratti verbali o in ambito familiare;
- estratto di *mappa catastale* (con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi), nella scala di accatastamento, relativo ai locali dichiarati;
- *planimetria* aggiornata in scala da 1:200 a 1:50 dei locali aziendali a qualsiasi titolo utilizzati nella filiera produttiva della DOP, con indicazione della loro destinazione;
- *autorizzazioni sanitarie* ove necessarie;
- attestazione del versamento della tariffa dovuta al sistema di controllo;
- certificato di iscrizione dell'azienda alla CCIAA o documento equivalente ove necessario;
- copia del certificato di attribuzione del numero di partita IVA.