



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
CHIETI PESCARA

PIANO DEI CONTROLLI DELLA DOP OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "APRUTINO PESCARESE"

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo delle revisione
30.07.2020	03	Emissione a fronte della modifica non minore del Disciplinare di produzione della DOP "Aprutino Pescara" approvata con Regolamento UE della Commissione del 18.06.2020.

Redatto	Verificato	APPROVAZIONE
Segreteria Organismo di Controllo Dr. Andrea Giordano	Responsabile Organismo di Controllo Dr.ssa Maria Loreta Pagliaricci	Emissione a fronte della modifica non minore del Disciplinare di produzione della DOP "Aprutino Pescara" approvata con Regolamento UE della Commissione del 18.06.2020.



INDICE GENERALE

1. SCOPO DEL DOCUMENTO, CAMPO DI APPLICAZIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO
2. TERMINI E DEFINIZIONI
3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO
4. PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO
5. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO
6. ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI
7. RICONFERMA
8. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI
9. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE
10. CESSAZIONE ATTIVITÀ
11. RINUNCIA
12. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI
13. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI
14. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI
15. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI
16. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ
17. RICHIESTA ANALISI
18. NOTIFICA CONFORMITÀ ANALISI
19. APPROVAZIONE ETICHETTE
20. RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA
21. COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO
22. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE
23. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ DELL'ODC
24. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI
25. MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DI CC PE
26. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI
27. ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE
28. NON CONFORMITÀ
29. TEMPI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ (NC) DA PARTE DELL'ODC
30. RECLAMI RICORSI CONTENZIOSI
31. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE
32. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI CC PE
33. RISERVATEZZA
34. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA
35. ELENCO DEI DOCUMENTI APPLICABILI



ALLEGATI

- A1. Documenti da allegare al mod. M01 "Richiesta Inserimento nel Sistema di Controllo" - Prima Richiesta per il Produttore**
- A2. Documenti da allegare al mod. M01 "Richiesta inserimento sistema di controllo" - Prima Richiesta per Intermediario, Frantoio, Confezionatore**
- A3. Nota sul Piano Tariffario**
- A4. Nota su Sede e Organizzazione**

MODULISTICA

- M01 - Richiesta inserimento sistema di controllo**
- M09 - Richiesta prelievo campione**
- M10 - Verbale prelevamento campione**
- M12 - Richiesta Autorizzazione alla stampa etichette**
- M14 - Autorizzazione ad Etichettatura**
- M16 - Verbale di Verifica Ispettiva**



1. SCOPO DEL DOCUMENTO, CAMPO DI APPLICAZIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO

PREMESSA

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

1.2. Scopo

Scopo del presente Piano di Controllo è quello di illustrare le modalità procedurali e gestionali adottate dalla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura CHIETI PESCARA per svolgere l'attività di controllo di conformità e certificazione della DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "APRUTINO PESCARESE".

L'obiettivo è assicurare attraverso l'attività di valutazione, ispezione e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

1.3. Campo di applicazione

Il presente Piano si applica a tutti i soggetti che intendono far parte della filiera produttiva della Denominazione di Origine Protetta OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "APRUTINO PESCARESE" conformandosi alle prescrizioni ed assoggettandosi ai controlli di conformità effettuati da Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura CHIETI PESCARA previsti dal presente Piano di Controllo.

1.4. PIANO DEI CONTROLLI

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

E' composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli. Entrambi i documenti sono distribuiti agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori ed al personale dell'Organismo di Controllo (OdC), che è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Chieti Pescara (CCIAA CH PE), in qualità di Autorità Pubblica designata.

A DOCUMENTO TECNICO

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

B SCHEMA DEI CONTROLLI

E' strutturato in forma di matrice: per ogni soggetto, sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, il requisito da verificare e l'attività di autocontrollo richiesta da CCIAA CH PE; in esso sono specificate il tipo ed entità del controllo, le non conformità, la gravità della non conformità, il trattamento e l'azione corrispondente effettuata da CCIAA CH PE.

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

1.5. Normativa di riferimento

REGOLAMENTO UE n. 1151 del 21/11/2012	Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari - abroga i Reg. CE n. 509/2006 e 510/2006.
Reg. (CE) n. 29 del 13/01/2012	Relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
Reg. (CE) n. 1263/96 del 01/07/1996	Registrazione DOP "Aprutino Pescarese"
D.M. 3 AGOSTO 1998	Approvazione del Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata olio extravergine d'oliva "APRUTINO PESCARESE", pubblicato in Gazzetta Ufficiale Italiana n° 193 del 20.08.1998, e approvato in sede europea, con modifica non minore del disciplinare di produzione della DOP Aprutino Pescarese approvata con della Commissione del 18 giugno 2020
Reg (UE) n. 867 del 18.06.2020	Approvazione modifica non minore del Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta olio extravergine d'oliva "APRUTINO PESCARESE"



Decreto Ministeriale n. 8799 del 15/04/2013 e ss.mm.ii	Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.
Legge n. 128/1998; Legge Comunitaria 1995-97	Con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall' art. 14 della Legge 526/1999.
D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109	Attuazione delle Direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
Nota Ministeriale del 16/02/2005 prot. 61026	Concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli extravergini di oliva a denominazione protetta.
Nota Ministeriale del 24/09/2002 prot. 65095	Concernente chiarimenti in merito all'entrata in vigore dei regolamenti n. 796/2002 e 1019/2002 e loro interazione con i disciplinari di produzione delle denominazioni di origine registrate.
Nota Ministeriale del 20/01/2011 prot. 1308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP.
Nota Ministeriale del 03/10/2012 prot. 25551	Piano di controllo oli DOP e IGP.
Nota Ministeriale del 24/07/2013 prot. 16659 (e precedenti)	Validità del certificato di analisi per le partite di olio DOP o IGP.
Nota Ministeriale del 05/10/2012 prot. n° 25742	Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf" su prodotti a marchio DOP/IGP.
D.L.vo 19/11/2004 n° 297 (Gazzetta Ufficiale n. 293 del 15 Dicembre 2004)	Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura.
Reg. UE 299/2013	Recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti.
Decreto 16059 del 23/12/2013	Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento UE n. 299/2013.
Nota Ministeriale MIPAAF Prot. n. 7392 del 04/04/2014	Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG.
REGOLAMENTO (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
Decreto Dirigenziale n. H 3023 del MIPAAF del 25.11.200	Riconoscimento del Comitato di assaggio professionale per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva denominato Laci Srl in nome e per conto della Camera di Commercio di Pescara.



2. Termini e definizioni

AGEA	Agenzia per l'erogazione in agricoltura
Attività di Valutazione	Esame documentale effettuata da ODC
Attività di controllo	Ispezione e/o prova effettuata da ODC
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DOP "Olio Extravergine di Oliva Aprutino Pescara" che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
Non conformità lieve (NC lieve)	Mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto può essere identificato come DOP "Olio Extravergine di Oliva Aprutino Pescara".
Non conformità grave (NC grave)	Mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato come DOP "Olio Extravergine di Oliva Aprutino Pescara".
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità.
Azione effettuata dall'ODC	Azioni intraprese dall'ODC per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore.
Trattamento della non conformità	Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme.
Autorità competenti	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza.
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e Province autonome interessate alla DOP e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
ODC	La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.) Chieti Pescara che è l'Autorità Pubblica designata (Organismo di Controllo [ODC]), ai sensi dell'art. 14 della Legge 526/99, per il prodotto agroalimentare a Denominazione di Origine Protetta (DOP) "Olio Extravergine di Oliva Aprutino Pescara".
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
Denominazione di origine protetta (DOP/IGP)	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012.
MIPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari.
Ispettore ODC	Tecnico qualificato e incaricato a svolgere le attività di verifica ispettive e prelievi di campioni, previsti dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo.
Laboratorio	Laboratorio accreditato alla norma EN 17025.



Piano dei controlli	Documento redatto da un Organismo di controllo approvato dal MIPAAF; fornisce requisiti regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati.
Requisito	Disposizione presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso.
Operatore	Olivicoltore, frantoiano, confezionatore, intermediario, che operano nella filiera dell'olio extravergine di oliva DOP "Aprutino Pescara" e chiedono all'ODC l'accesso al sistema dei controlli per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati.
Olivicoltore	Operatore che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora l'olivicoltore attui anche attività di molitura e/o confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano e/o il confezionatore.
Frantoiano	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di molitura delle olive e di stoccaggio dell'olio extravergine di oliva DOP "Aprutino Pescara" destinato al confezionamento. Qualora presso il frantoio siano attuate attività di confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il confezionatore.
Confezionatore	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di confezionamento dell'olio extravergine di oliva DOP "Aprutino Pescara". Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di molitura lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano.
Intermediario	Colui che effettua operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio DOP "Aprutino Pescara" o olio certificato sfuso, non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti.
Lotto di olive	Quantità omogenea di prodotto derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità.
Lotto di olio	Quantità omogenea di prodotto identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità.
Lotto di confezionamento	Partita omogenea di prodotto finito da destinare al confezionamento, ottenuta dalla molitura delle olive derivanti da appezzamenti riconosciuti idonei.
Partita	Si intende per «partita» un insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate e condizionate in circostanze tali che l'olio contenuto in ciascuna di queste unità di vendita è considerato omogeneo per tutte le caratteristiche analitiche.
SIAN	Sistema informativo agricolo nazionale.
Registro Telematico SIAN	Registro disponibile in apposita area dedicata del portale SIAN (www.sian.it) accessibile tramite credenziali personali. Ogni operatore che produce, detiene, commercializza l'olio extravergine DOP "Aprutino Pescara" è obbligato alla tenuta del registro nel quale annota tutte le operazioni in ordine cronologico, coerenti alle azioni effettivamente svolte. Esso è accessibile all'ODC, quale strumento principale di tracciabilità per le attività di controllo e certificazione.
Fascicolo aziendale	Modello cartaceo ed elettronico in cui sono contenuti tutti i dati ed i documenti dichiarati dall'azienda, controllati ed accertati in modo univoco attraverso il Sistema Integrato di Gestione e Controllo (SIGC) elaborato da ciascun Organismo Pagatore. Sono tenuti all'obbligo di costituire e aggiornare il fascicolo aziendale tutti gli olivicoltori (D1), identificati dal codice fiscale (CUUA), che aderiscono al sistema di controllo e certificazione dell'olio extravergine DOP/IGP. Laddove ci fossero discordanze tra il fascicolo aziendale e i dati rilevati dall'OdC, questi proseguono nella certificazione. L'operatore ha l'obbligo di segnalare tali incongruenze all'organismo pagatore
Responsabile SIAN	Responsabile depositario delle credenziali d'accesso al sistema SIAN come stabilito dalla nota Ministeriale protocollo uscita n° 0001962 del 28/01/2014.



Approvazione etichetta e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale l'ODC, in assenza di un Consorzio di Tutela riconosciuto, valuta la conformità all'art. 8 del disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF.
Attestato di iscrizione elenco operatori controllati	Attestato in cui si dichiara l'idoneità dell'operatore.
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori conformi inseriti nel sistema dei controlli e, aggiornato annualmente da ODC.
Notifica conformità analisi	Documento con il quale ODC attesta la rispondenza delle materie prime, sistemi di lavorazione e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti dall' ODC ed approvati dal MIPAAF.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale ODC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati.
Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale ODC accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione.
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli.
Zona di Produzione	Zona delimitata per la produzione della dop olio extravergine d'oliva "Aprutino Pescara" così come descritto all'art. 3 del disciplinare di produzione.



3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

3.1. Operatori coinvolti

I Soggetti individuati come potenzialmente presenti nella filiera produttiva della DOP "OLIO EXTRA- VERGINE D'OLIVA "APRUTINO PESCARESE" sono rappresentati dall'Olivicoltore, dall'Intermediario, dal Frantoiano, dal Confezionatore, come definiti al paragrafo 2.

La richiesta può essere redatta e presentata a CCIAA CH PE direttamente dal soggetto richiedente. Con la sottoscrizione della richiesta di prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare di produzione e il piano dei controlli.

3.2. Modalità di accesso

Prima adesione olivicoltori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti gli olivicoltori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare (art. 3) e che hanno completato l'iscrizione al SIAN e costituito il fascicolo aziendale.

Gli olivicoltori che intendono aderire alla DOP Aprutino Pescara devono inviare a CCIAA CH PE, entro il 30 giugno, la richiesta di prima adesione (Mod. M01 - Richiesta inserimento sistema di controllo), adeguatamente compilata in ogni sua parte, corredata della copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato, e corredata dei necessari allegati come specificato in allegato A1.

CCIAA CH PE consente l'accettazione delle domande oltre detto termine, a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dell'olivicoltore, ma comunque non oltre il 30 settembre, qualora oggettive condizioni la ritengano necessaria.

Prima adesione frantoiani – confezionatori – intermediari

Possono presentare la richiesta di adesione i frantoi, gli intermediari ed i confezionatori, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare (art. 3) ed hanno completato l'iscrizione al SIAN.

Gli operatori che intendono aderire alla DOP Aprutino Pescara devono inviare a CCIAA CH PE la richiesta di prima adesione entro il 30 giugno, adeguatamente compilata (Mod. M01 Richiesta inserimento sistema di controllo), allegando:

- copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario approvato;
- copia dell'autorizzazione sanitaria e/o notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e s.m.i.;
- copia del certificato iscrizione al Registro Imprese della C.C.I.A.A. Chieti Pescara – suddivisione territoriale provincia di Pescara (qualora non visibile sul portale SIAN);
- scheda informativa impianti.

CCIAA CH PE consente l'accettazione delle domande oltre detto termine, a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità del frantoiano, intermediario, confezionatore, ma comunque non oltre il 30 settembre, qualora oggettive condizioni la ritengano necessaria.

4. PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO

4.1. Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

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

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



4.2. Visita ispettiva iniziale

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

- A. valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- B. valuta la documentazione disponibile;
- C. segnala le criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate;
- D. registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore;

4.3. Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

CCIAA CH PE per il riconoscimento iniziale prevede le seguenti verifiche:

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

5 ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene da parte di CCIAA CH PE sulla base dei rapporti di ispezione e di non conformità (eventuali).

Se la valutazione è positiva CCIAA CH PE iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 15 gg dalla data riportata sul verbale di verifica ispettiva.

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

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

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

6.1. Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

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

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) (per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali)	Documentale e ispettivo
Frantoiano	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico



Confezionatore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico
Intermediario	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale e ispettivo

6.2. Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

CCIAA CH PE effettuerà delle visite ispettive aggiuntive:

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

7. **RICONFERMA**

7.1. Olivicoltori

Possono presentare la richiesta di riconferma tutti gli olivicoltori, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, iscritti al SIAN. In assenza di comunicazione di riconferma entro il 30 giugno di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata. Tale modalità è oggetto di chiara informazione riportata in Mod. M01 da parte di CCIAA CH PE all'operatore, al momento dell'inserimento nel sistema di controllo.

La tariffa è dovuta in caso di riconferma tacita.

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

7.2. Frantoi – Confezionatori - Intermediari

Possono presentare la richiesta di riconferma i frantoiani, confezionatori, intermediari, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare ed hanno mantenuto l'iscrizione e aggiornato il regi-stro telematico SIAN.

In assenza di comunicazione di riconferma entro il 30 giugno di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata. Tale modalità è oggetto di chiara informazione riportata in Mod. M01 da parte di CCIAA CH PE all'operatore, al momento dell'ingresso nel sistema di controllo.

La tariffa è dovuta in caso di riconferma tacita.

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

8. **REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI**

8.1. Obblighi generali degli operatori

- A Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- B Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C Registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP;
- D Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore di CCIAA CH PE e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- E Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F Registrano le date e gli orari di lavorazione, ove richiesto dal disciplinare, delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

Gli operatori devono dare evidenza a CCIAA CH PE, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni e del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione. Nella contabilità deve esserci corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita e i dati devono essere giustificati dagli opportuni documenti (registrazioni telematiche e fatture/DDT/buoni di consegna). Nel caso di prodotto certificato, confezionato ed etichettato, il controllo può effettuarsi soltanto tramite l'esame dei dati presenti nel registro telematico, qualora alcuni dati non siano ancora stati registrati viene presa in considerazione la documentazione commerciale.



8.2. Obblighi specifici degli operatori

8.2.1. Olivicoltori

- A. Forniscono evidenza all'operatore destinatario della data, e se richiesto dell'ora, delle modalità e della quantità di olive raccolte. In caso di produzione contemporanea di olive destinate a divenire olio DOP e di olive da mensa dai medesimi oliveti iscritti nel circuito della denominazione, l'olivicoltore è obbligato a comunicare alla struttura di controllo (tramite mail, Pec o sistema informatico) i quantitativi di olive destinate a mensa, al fine di una verifica dei quantitativi prodotti rispetto al limite di resa del disciplinare;
- B. Costituiscono e aggiornano il fascicolo aziendale come previsto dalle vigenti norme in materia. Tale obbligo deve essere assolto prima della commercializzazione delle olive e/o prima della molitura delle olive, che deve avvenire in frantoi iscritti all'elenco frantoi tenuto da CCIAA CH PE;
- C. Nell'ambito del fascicolo aziendale forniscono le informazioni, per appezzamento e singola particella, riguardanti le superfici olivate, la produzione massima per ettaro, sesto di impianto, il numero di piante, le varietà coltivate, nonché altre informazioni richieste dal disciplinare di produzione e pertinenti il fascicolo aziendale medesimo.
- D. Gli olivicoltori che detengono e commercializzano esclusivamente olio, allo stato sfuso e/o confezionato, ottenuto da olive provenienti dalla propria azienda, molite presso il frantoio proprio o di terzi, possono effettuare entro il 10 di ogni mese le annotazioni sul registro telematico dei dati relativi alle operazioni del mese precedente, a condizione che l'olio ottenuto dalla molitura non sia superiore ai 500 chilogrammi per campagna di commercializzazione. Diversamente le annotazioni sul registro devono essere effettuate entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata;
- E. Eseguono la raccolta nel periodo compreso tra l'inizio dell'invasatura e il 10 dicembre di ogni anno fornendo evidenza all'operatore destinatario della data, e se richiesto dell'ora, delle modalità e della quantità di olive raccolte; la raccolta delle olive deve avvenire direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici; si può ottenere una produzione massima di 9.000 kg /ha per impianti specializzati, mentre per oliveti in coltura promiscua la produzione media di olive per pianta non potrà superare i 50 kg (in annate particolarmente favorevoli tale resa potrà essere superiore del 22%, purché preventivamente accertata da CCIAA CH PE);

8.2.2. Frantoiani

- A. Conservano la documentazione di consegna delle olive degli olivicoltori e/o i documenti giustificativi;
- B. Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.
- C. Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico di molitura e di movimentazione olive. Essi devono molire le olive acquisite conformemente al disciplinare entro e non oltre tre giorni dalla raccolta e registrare la resa in olio (max 22%).

8.2.3. Confezionatori

- A. Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.
- B. Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento;
- C. Devono attendere la comunicazione della conformità di prodotto prima di procedere all'imbottigliamento;
- D. Effettuano apposita comunicazione contenente la data di fine delle operazioni di confezionamento, attraverso registrazioni telematiche.

8.2.4. Intermediari

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

Gli operatori devono dare evidenza a CCIAA CH PE, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni e del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione. Nella contabilità deve esserci corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita e i dati devono essere giustificati dagli opportuni documenti (registrazioni telematiche e fatture/DDT/buoni di consegna). Nel caso di prodotto certificato, confezionato ed etichettato, il controllo può effettuarsi soltanto tramite l'esame dei dati presenti nel registro telematico; qualora alcuni dati non siano ancora stati registrati viene presa in considerazione la documentazione commerciale.

9. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (dati catastali, superfici, rifittimenti, integrazioni, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente a CCIAA CH PE con il mod. M01 "Richiesta inserimento sistema di controllo", entro 15 gg dal loro verificarsi salvo termini previsti diversi, allegando i documenti necessari. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili solo documentalmente (es. aumento di superficie, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) CCIAA CH PE procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.



9.1. Olivicoltori

Sono tenuti a comunicare a CCIAA CH PE le variazioni intervenute aggiornando il fascicolo aziendale che deve comunque avvenire prima della commercializzazione delle olive.

9.2. Frantoiani – Confezionatori - Intermediari

Sono tenuti a comunicare formalmente a CCIAA CH PE, le modifiche intervenute, entro 6 giorni mediante l'aggiornamento dei dati sul registro telematico.

10. CESSAZIONE ATTIVITÀ

Olivicoltori – Frantoiani – Confezionatori - Intermediari

Gli operatori che intendono rinunciare/cessare alla partecipazione nella filiera regolamentata, devono comunicarlo a CCIAA CH PE entro 15 gg dalla decisione, e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno pena il pagamento della quota annuale di mantenimento.

11. RINUNCIA

La rinuncia obbliga gli operatori a:

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

12. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che successivamente alla rinuncia/cessazione attività dall'elenco degli operatori controllati decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono nuovamente sottoporsi all'iter previsto dal punto 4 del presente documento tecnico ad esclusione dei casi di comunicazione da parte dell'operatore di autosospensione per un periodo massimo di due anni.

13. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

L'elenco degli operatori nel registro telematico viene aggiornato da CCIAA CH PE in funzione delle richieste pervenute (prime adesioni, rinunce e riconferme).

14. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

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

Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
Varietà di olivo (art. 2 disciplinare di produzione)	Olivicoltori
Zona di produzione (art. 3 disciplinare di produzione)	Olivicoltori, frantoi, confezionatori, intermediari
Caratteristiche di coltivazione (art. 4 disciplinare di produzione).	Olivicoltori
Modalità di oleificazione (art. 5 disciplinare di produzione)	Frantoiani
Caratteristiche al consumo (art. 6 disciplinare di produzione)	Confezionatori
Designazione e presentazione (art.7 disciplinare di produzione)	Confezionatori



15. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

15.1. Controlli in accettazione

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

- A. presso i frantoi: al fornitore, alla data di raccolta delle olive, alla data e l'ora di ricevimento, alla data di lavorazione e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- B. presso gli intermediari: al fornitore, alla data e l'ora di ricevimento delle olive/olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- C. presso i confezionatori: al fornitore, alla data di ricevimento dell'olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

15.2. Frantoiani – Intermediari (olive)

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

- A. la presenza dell'olivicoltore nell'elenco degli operatori controllati inviato da CCIAA CH PE ovvero tramite registro telematico;
- B. la presenza della documentazione attestante la consegna delle olive (DDT, documentazione di accompagnamento olive) adeguatamente compilata in ogni sua parte.

15.3. Confezionatori – Intermediari (olio)

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

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

16. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Le Procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo attraverso il registro telematico devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle olive e dell'olio durante lo stoccaggio, il processo produttivo, i travasi, il confezionamento e l'eventuale cessione a qualsiasi titolo. Tali procedure e registrazioni devono consentire ai tecnici ispettori di CCIAA CH PE di risalire all'operatore, ai quantitativi conferiti e al rispetto dei requisiti disciplinati. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione del prodotto, a qualsiasi titolo, ad altri operatori di filiera, l'appartenenza alla DOP.

16.1. Identificazione durante i trasferimenti in filiera

- A. Gli olivicoltori devono identificare la transazione di ogni partita di olive, mediante la compilazione della documentazione per la consegna delle olive (DDT, documentazione di accompagnamento olive) accertandosi dei requisiti di conformità.
- B. Tutti gli operatori devono identificare la transazione di ogni lotto di olio sfuso, mediante la compilazione del documento giustificativo (DDT, fatture)

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

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

16.3. Separazione e comunicazione delle lavorazioni

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della DOP, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi. In particolare, nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati informandone CCIAA CH PE; nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente, gli operatori provvederanno a registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

**17. RICHIESTA ANALISI**

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione, mentre tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente. I campioni sottoposti a prova, sono prelevati presso le sedi/stabilimenti/depositi dell'operatore ed hanno l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati, vale a dire le Caratteristiche sensoriali e Caratteristiche chimico-fisiche.

Una volta formato il lotto, l'operatore detentore del prodotto, effettua a CCIAA CH PE tramite Registrazione telematica sul SIAN, o tramite Mod. M09 nel caso di problemi di connessione, la richiesta di prelievo. CCIAA CH PE ricevuta la richiesta, sulla base dei controlli espletati di tracciabilità e rispetto del disciplinare, effettua il prelevamento di un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione. In particolare l'omogeneità della partita, presupposto preliminare per la richiesta della verifica analitica, deve essere espressamente dichiarata dal soggetto interessato alla certificazione al momento della richiesta di campionamento del prodotto. L'operatore ha altresì l'obbligo di dichiarare espressamente che l'olio da sottoporre a prelievo abbia le caratteristiche della categoria olio extravergine di oliva. Il lotto di olio destinato alle analisi deve essere chiaramente identificato sul registro telematico come "olio atto a divenire DOP" e CC CH PE ne verifica preventivamente anche la effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata.

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

CCIAA CH PE invia i campioni al Comitato di assaggio professionale riconosciuto e al laboratorio accreditato conforme alla norma EN 17025. L'esito negativo dell'analisi organolettica preclude l'obbligo di effettuare quella chimico-fisica. Per la valutazione delle caratteristiche organolettiche CCIAA CH PE si atterra a quanto prescritto dalla normativa vigente; le analisi organolettiche sono effettuate da Panel di assaggiatori riconosciuti dal MIPAF ai sensi del DM 30.07.2003 (Comitati ufficiali di assaggio).

18. NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI

CCIAA CH PE ricevuti i rapporti di analisi, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione (art.6) ed appena venuta a conoscenza dell'esito, ne notifica al richiedente l'esito. Dalla valutazione di CCIAA CH PE si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	CCIAA CH PE comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti dal disciplinare, la data, il lotto/partita, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e, contestualmente, tramite registro telematico, rende disponibile il passaggio del lotto da olio atto a DOP a olio DOP. In seguito al ricevimento della conformità, l'operatore identifica il lotto/partita sul registro telematico dell'olio DOP nonché con apposita indicazione sul rispettivo serbatoio.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	CCIAA CH PE notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro telematico nonché l'indicazione presente sul rispettivo serbatoio. Il lotto di olio non conforme non può essere miscelato con altro olio atto a divenire DOP per una nuova richiesta di certificazione.

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

Limite temporale di validità del certificato di analisi dalla data di sua emissione

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



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

Ai fini della verifica dei termini di validità del certificato di analisi, tutti gli operatori che a qualsiasi titolo detengono partite di olio già certificate effettuano almeno un monitoraggio giornaliero della temperatura di stoccaggio dell'olio certificato. Il monitoraggio della temperatura può essere effettuato sia sull'ambiente, sia sul prodotto stesso, in ragione della realtà aziendale.

In occasione delle operazioni di prelievo, il TC controllerà la documentazione in possesso del detentore della partita di olio da analizzare. Espletate le procedure di analisi, CCIAA CH PE comunica la conformità organolettica e chimico fisica.

19. APPROVAZIONE ETICHETTE

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP confezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette approvate dal Comitato di Certificazione di CCIAA CH PE. Le etichette devono essere approvate inizialmente e ad ogni variazione del disciplinare.

Con l'approvazione delle etichette CCIAA CH PE valuta:

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

La verifica della conformità delle etichette deve riguardare tutte le indicazioni previste dal disciplinare di produzione oltre a quelle previste a norma di legge.

L'operatore detentore della partita/lotto di olio controllata/o presenta la richiesta di autorizzazione alla stampa di etichette attraverso il Mod. M12, specificando il formato e il tipo di imballaggio dei contenitori da etichettare, indicando il confezionatore, iscritto nel sistema controlli, e richiamando il campione di olio DOP conforme.

20. RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP confezionato e destinato al consumo, l'operatore detentore della partita/lotto di olio controllata/o ha l'obbligo di richiedere al Consorzio di tutela i contrassegni numerati da apporre sulla



confezione.

Ai fini dell'inserimento della numerazione progressiva sui singoli recipienti utilizzati per il confezionamento e la commercializzazione degli oli di oliva a denominazione di origine, CCIAA CH PE provvede ad inviare le autorizzazioni all'etichettatura al Consorzio per la Tutela dell'olio extravergine di oliva D.O.P. Aprutino Pescara, incaricato ai sensi dell'art. 14 della Legge n.526/99 e riconosciuto con DM 7.10.2004.

Quest'ultimo provvederà alla numerazione che viene effettuata nel modo seguente:

- Confezioni in vetro: fornendo una capsula ritraibile contenente la serie della numerazione e l'indicazione della capacità delle confezioni; la numerazione progressiva dei singoli recipienti, secondo quanto disposto dalla nota n.61026 del MIPAF del 16 febbraio 2005, avverrà fornendo un bollino recante il numero progressivo del contenitore.
- Confezioni in banda stagnata e altri recipienti consentiti dalla normativa vigente (art. 7 disciplinare): fornendo una etichetta contenente la serie della numerazione e la numerazione progressiva del contenitore, secondo quanto disposto dalla nota n. 61026 del MIPAF del 16 febbraio 2005.

21. COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO

L'operatore, per ogni lotto da destinare al confezionamento, dopo aver ricevuto la notifica di conformità ai requisiti disciplinati, effettua la comunicazione contenente la data di fine delle operazioni di confezionamento attraverso registrazione telematica. Tale comunicazione deve essere fatta entro 6 giorni dalla data citata.

22. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

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

23. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' DELL'OCC

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta DOP, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 6 del disciplinare di produzione, mentre tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente. I campioni sottoposti a prova, sono prelevati presso le sedi/stabilimenti/depositi dell'operatore ed hanno l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati.

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata "Aprutino Pescara" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Caratteristiche sensoriali

Colore: dal verde al giallo;

Valutazione organolettica (Panel test):

- fruttato dal leggero al medio (0.0 < mediana ≤ 6.0) con note erbacee e/o leggera sensazione di mandorla verde e/o carciofo e/o pomodoro;
- amaro dal leggero al medio (0.0 < mediana ≤ 6.0) piccante dal leggero al medio (0.0 < mediana ≤ 6.0)
- difetti assenti (mediana = 0.0)

Caratteristiche chimico-fisiche

- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- numero di perossidi ≤ 12 MeqO₂/Kg
- K270 ≤ 0,17
- acido oleico 68,00% -83,00%
- sostanze fenoliche (esprese in mg/kg di tiro solo) ≥ 100mg/kg.

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi all'attuale normativa UE.

24. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

Se in seguito alle prove di conformità effettuate da CCIAA CH PE e all'attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati, il lotto risultante non conforme, deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato. I soggetti interessati devono fornire evidenza del "declassamento" e della destinazione finale del prodotto mediante apposita registrazione sul registro telematico. Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, CCIAA CH PE provvederà a segnalarlo



all'Autorità competente (ICQRF) e al Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF.

25. MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DI CCIAA CH PE

Il tecnico controllore, nel termine massimo di giorni 8 dal ricevimento della richiesta di prelievo di campione, effettuerà l'operazione di prelievo e trasmetterà il campione prelevato all'Ufficio Controlli il quale, a sua volta, trasmetterà le richieste di analisi organolettica e chimico fisica rispettivamente al Comitato di Assaggio Professionale ed al Laboratorio accreditato.

Il campionamento avviene da contenitori di stoccaggio e/o cisterne.

Il campione finale consiste in 6 aliquote, di cui:

- una sarà lasciata all'operatore;
 - una sarà inoltrata al Comitato di assaggio professionale per l'esame organolettico ed una sarà inoltrata al laboratorio autorizzato dal MIPAAF per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico;
 - due saranno conservate da CCIAA CH PE come contro campione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico ed organolettico;
 - una sarà conservata da CCIAA CH PE utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti.
- 1 in caso di partita di olio contenuto in un unico serbatoio, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
 - 2 in caso di partita di olio contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti, sarà cura dell'operatore richiedere che il campionamento avvenga in un uno dei seguenti modi:
 - a) con il prelievo di un campione per singolo contenitore;
 - b) saranno prelevati un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero di serbatoi contenenti il prodotto, arrotondando il numero all'intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due. Se gli esiti sono discordanti, dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni serbatoio facente parte della partita;
 - c) in alternativa ai punti a) e b), il coacervo del campione deriva da prelievi di aliquote di prodotto da ogni serbatoio proporzionali al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso se il campione risulterà irregolare, l'intera partita dovrà essere considerata non conforme.

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

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

A) Procedimento di revisione dell'esame organolettico

Nel caso in cui il Comitato di assaggio professionale giudichi un campione non conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione della DOP Aprutino Pescara, l'interessato può richiedere la ripetizione dell'esame organolettico sul medesimo campione, utilizzando una delle aliquote del campione prelevato custodite in cella frigorifera.

La richiesta del riesame deve pervenire a CCIAA CH PE entro 6 gg a decorrere dalla data in cui l'azienda interessata ha ricevuto comunicazione dell'esito negativo. La mancata presentazione del ricorso nei termini indicati comporta che la partita di olio cui si riferisce il campione analizzato sia dichiarata non conforme definitivamente.

Al ricevimento della richiesta di riesame CCIAA CH PE sospenderà la procedura di certificazione e affiderà ad un diverso Comitato di Assaggio, tra quelli ufficiali riconosciuti dal MIPAAF, l'incarico di effettuare il Panel-Test sull'aliquota del campione custodito. Le spese sostenute per il secondo panel test saranno a carico della parte soccombente.

Nel caso in cui il secondo Comitato di assaggio interpellato giudichi il campione Conforme, CC CH PE riprenderà la procedura ai fini della certificazione di conformità.

Nel caso in cui anche il secondo Comitato di Assaggio interpellato giudichi il campione Non Conforme la segreteria tecnica di CCIAA CH PE emette il Certificato di non Conformità relativo alla partita di olio esaminata, pertanto l'esito negativo dell'analisi organolettica di revisione è definitivo.

In caso di esito negativo della prova l'operatore entro 6 gg dall'avvenuta conoscenza della Non Conformità Grave deve procedere al declassamento del prodotto non conforme sul registro telematico e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza di ciò CCIAA CH PE procederà all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. dall'accertamento del mancato aggiornamento.



B) Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico

In caso di esito non conforme dell'analisi chimico-fisica, CCIAA CH PE comunica tempestivamente l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di 6 (sei) gg. dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi e di conseguenza, trattandosi di una Non Conformità Grave sul prodotto, il lotto è escluso dal circuito della DOP e l'operatore dovrà procedere al declassamento della partita in oggetto sul registro telematico entro i 6 gg. previsti dalla normativa e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi.

In mancanza di ciò CCIAA CH PE procederà all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. dall'accertamento del mancato aggiornamento.

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

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

Se la seconda prova dà esito conforme ed anche quella organolettica è risultata conforme, CCIAA CH PE procederà a comunicare la conformità.

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

27. ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti necessari all'attività di controllo, risulta inadempiente. CCIAA CH PE comunica tale inadempienza al MIPAAF che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del DLgs 19/11/2004 n. 297.

Ai fini dell'ispezione l'operatore deve consentire a CCIAA CH PE l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto.

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione e di prelievo campioni, di cui riceve copia o sintesi.

28. NON CONFORMITÀ (NC)

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

29. TEMPI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ (NC) DA PARTE DELL'ODC

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

Lo scopo della gestione delle Non Conformità (NC), è quello di definire le modalità utilizzate da CCIAA CH PE per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare della DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "APRUTINO PESCARRESE" non siano confezionati e commercializzati con tale Denominazione di Origine. CCIAA CH PE provvede alla identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC riscontrate nei controlli.

Le NC vengono distinte a seconda della gravità in due categorie:

- NC gravi: esse sono causa di esclusione del prodotto dall'impiego in etichetta della DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA APRUTINO PESCARRESE". Per i produttori se la NC grave è di esclusione di tutto il prodotto per la campagna olivicola in corso, sarà effettuata nel corso dell'anno do- po verifica ispettiva.
- NC lievi: esse non sono causa di esclusione del prodotto dal diritto alla dicitura in etichetta della DOP OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "APRUTINO PESCARRESE".

Le NC gravi e lievi riscontrate vengono gestite come riportato nello schema riepilogativo di controllo allegato.

Le situazioni di non conformità rilevate nel corso dell'autocontrollo effettuato dal produttore devono essere registrate e rese accessibili a CCIAA CH PE.

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

30. RECLAMI RICORSI CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure dell'OdC hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie



e lamentele e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte l'OdC prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

30.1. Reclami

A seguito di reclami, l'esito delle indagini e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte di CCIAA CH PE.

30.1.1. Contestazioni alla relazione di ispezione

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

30.1.2. Reclami attinenti l'attività di CCIAA CH PE

Tutti i reclami attinenti, a qualsiasi livello, l'attività di CCIAA CH PE dovranno essere trasmessi all'attenzione del Dirigente di settore e del funzionario delegato, i quali dovranno provvedere in merito.

30.2. Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro provvedimenti di sospensione o ritiro della certificazione emessi da CCIAA CH PE secondo le modalità stabilite dalla normativa e dal presente Piano Controlli.

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

In particolare l'Operatore potrà fare ricorso scritto al Comitato Ricorsi, e per conoscenza al Comitato Certificazione, contro le decisioni assunte, esponendo le ragioni del suo dissenso e trasmettendo idonea documentazione, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione del provvedimento.

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 ISO/IEC 17025:2005 che impiegano metodi di prova accreditati. CCIAA CH PE non è comunque competente a decidere in merito a provvedimenti sanzionatori emanati dall'Autorità Competente ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente.

30.3. Contenziosi

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

31. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

- L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti segnalati da CCIAA CH PE ed autorizzati dall'ICQRF (Tecnici Ispettori OdC - TC);
- L'attività di prova può essere subappaltata a laboratori accreditati a fronte della norma ISO/IEC 17025 per le prove specifiche;
- Gli operatori possono ricusare i tecnici ispettori inviando motivata comunicazione scritta a CCIAA CH PE che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore.

32. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI CCIAA CH PE

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari genera una richiesta di pagamento da parte di CCIAA CH PE. La richiesta consiste nell'invio dell'estratto conto e di una lettera in cui viene indicato il corrispettivo da pagare e le modalità di pagamento nonché i termini entro cui fornire prove dell'avvenuto pagamento.

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



33. RISERVATEZZA

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

CCIAA CH PE richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. CCIAA CH PE notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e s.m.i..

34. PUBBLICITA' E TRASPARENZA

Nel sito internet di CCIAA CH PE sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MIPAAF.

35. ELENCO DEI DOCUMENTI APPLICABILI

I documenti utilizzati nell'ambito del sistema di controllo e riportati in allegato sono descritti nella seguente Tabella:

DOCUMENTO	SOGGETTO	USO
Richiesta di inserimento nel sistema di controllo Mod.M01	Olivicoltore, Intermediario, Frantoiano Confezionatore,	Il documento con cui il soggetto interessato richiede a CCIAA CH PE l'inserimento nel sistema di controllo della DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "APRUTINO PESCARESE"" o comunica eventuali variazioni o l'uscita dal sistema di controllo.
Richiesta prelievo campione Mod.M09	Olivicoltore, Intermediario, Frantoiano, Confezionatore	Il documento con cui il Produttore, Intermediario, Frantoio, Confezionatore richiede a CCIAA CH PE il prelievo di olio atto a divenire DOP "APRUTINO PESCARESE"
Verbale prelievo campione Mod.M10	TC di CCIAA CH PE	Il verbale redatto dal TC per il prelievamento di campioni di CCIAA CHIETI PESCARA che verbalizza il prelievo di olio atto a divenire DOP "APRUTINO PESCARESE" da avviare alle procedure di analisi.
Richiesta autorizzazione stampa etichette Mod. M12	Olivicoltore, Intermediario, Frantoiano, Confezionatore	Il documento con cui l'operatore richiede a CCIAA CH PE l'autorizzazione alla stampa di etichette dell' OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP "APRUTINO PESCARESE".
Autorizzazione ad etichettatura Mod.M14	CCIAA CH PE	Il documento emesso da CCIAA CH PE che autorizza all'etichettatura di olio Dop "APRUTINO PESCARESE".
Verbale di verifica ispettiva Mod. M16	TC CCIAA CHIETI PESCARA	Il verbale redatto dal TC nel corso della verifica ispettiva presso il Produttore/Frantoio/intermediario/Confezionatore Rapporto redatto dal TC a seguito di riscontro di una NC. Il responsabile aziendale vi propone le modalità di risoluzione, se applicabili.



ALLEGATI

A1. Documenti da allegare al mod. M01 "Richiesta Inserimento nel Sistema di Controllo" - Prima Richiesta per l'olivicoltore

L'olivicoltore deve presentare a CCIAA CH PE la Richiesta Inserimento nel Sistema di Controllo - Prima richiesta -, per l'iscrizione all'Elenco Oliveti (mod. M01) facendo riferimento a tutti gli oliveti eventualmente utilizzati nella filiera produttiva della DOP, con regolare predisposizione del fascicolo aziendale al SIAN, allegando la documentazione probante il possesso o il diritto d'uso delle superfici, qualora non fosse chiaramente evidenziato nel fascicolo stesso.

Tale documentazione va intesa come:

- 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;
- copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e s.m.i.;
- copia del certificato di iscrizione al Registro Imprese (qualora non visibile sul portale SIAN);
- copia del codice fiscale qualora non obbligati all'iscrizione al Registro Imprese;
- copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario approvato.

A2. Documenti da allegare al mod. M01 "Richiesta Inserimento nel Sistema di Controllo" - Prima Richiesta per Intermediario, Frantoiano, Confezionatore

L'Intermediario, il Frantoiano, il Confezionatore, devono allegare la documentazione facente riferimento agli impianti ed ai locali aziendali utilizzati nella filiera produttiva della DOP e la documentazione probante il possesso o il diritto d'uso dei locali dichiarati, qualora non fosse chiaramente evidenziato nel fascicolo stesso. Tale documentazione va intesa come:

- scheda informativa sugli impianti presenti;
- 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;
- copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e s.m.i.;
- copia del certificato iscrizione al Registro Imprese della C.C.I.A.A Chieti Pescara – suddivisione territoriale Provincia di Pescara (qualora non visibile sul portale SIAN);
- copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario approvato

A3. Nota sul Piano Tariffario

Il Piano Tariffario è inserito in apposito documento allegato al Piano Controlli.

A4. Nota su Sede e Organizzazione

La sede e organizzazione sono inseriti in apposito documento allegato al Piano Controlli.