

PIANO DEI CONTROLLI
DOP COLLINA DI BRINDISI

Redatto
Salvatore Sergi

Verificato RAQ
Vito Russo

Approvato il Presidente
Federico Di Biase

ASSEGNATARIO

Copia assegnata a: Mipaaf		Funzione: Autorità competente
Copie n° 3 di 3	Emessa il: 17/12/2008	Visto del Responsabile Assicurazione Qualità: Vito Russo

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
10/11/2008	00	prima emissione per riconoscimento Bioagricert srl quale Organismo autorizzato ai sensi dell'Art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della Legge n. 526/99

PREMESSA

Il Reg. CE 510/2006 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della D.O.P. siano conformi ad un disciplinare di produzione(Art. 4) e che i requisiti previsti dal disciplinare siano controllati da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

Il presente *Piano dei Controlli*, redatto sulla base di Regolamenti, Leggi e documenti di riferimento identificati al paragrafo 1), contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto olio extravergine di oliva COLLINA DI BRINDISI e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione protetta "COLLINA DI BRINDISI.

SCOPO

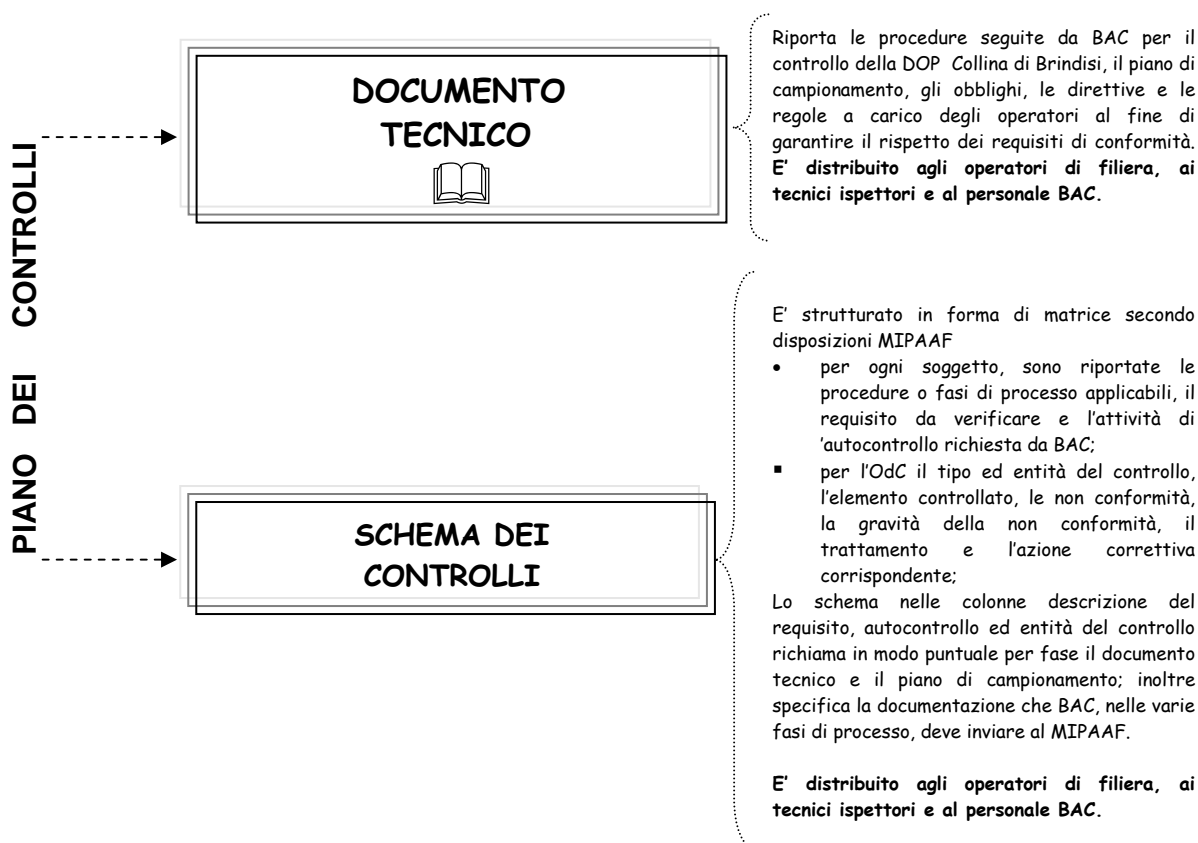
Assicurare con un adeguato livello di fiducia, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

CAMPO DI APPLICAZIONE

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

PIANO DEI CONTROLLI

E' composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli.



**DOCUMENTO TECNICO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
DOP COLLINA DI BRINDISI**

INDICE GENERALE

NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO.....	5
TERMINI E DEFINIZIONI.....	6
DIAGRAMMA DI FLUSSO DI FILIERA.....	8
ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO.....	9
MODALITA' DI ACCESSO.....	9
ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO	10
ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	10
RICONFERMA.....	10
MANTENIMENTO DEI REQUISITI.....	11
COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE.....	12
CESSAZIONE ATTIVITA'.....	12
RINUNCIA.....	12
AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI.....	12
RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NE SISTEMA DEI CONTROLLI.....	12
REQUISITI DI CONFORMITA' DISCIPLINATI.....	13
IDENTIFICAZIONE DEI FORNITORI E ACCETTAZIONE MATERIE PRIME.....	15
IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'.....	15
RICHIESTA DI IDONEITA' DEL PRODOTTO FINITO DOP COLLINA DI BRINDISI.....	16
VERIFICA CONFORMITA' ETICHETTE.....	17
RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE	17
PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITA'.....	18
SEGNALAZIONE E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC	18
GESTIONE DEI RECLAMI E DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DEGLI OPERATORI.....	19
RICORSO ALLE NON CONFORMITA' GRAVI DA PARTE DEGLI OPERATORI	19
VARIAZIONE DELLE CONDIZIONI PER IL CONTROLLO.....	19
RISERVATEZZA.....	19
TARIFFARIO.....	19
TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE.....	20
PIANO DI CAMPIONAMENTO DOP COLLINA DI BRINDISI	20
MODULO DI CONSEGNA E ACCETTAZIONE.....	22

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP COLLINA DI BRINDISI	Rev. 00	Approvazione del 10/11/2008
-------------------	---	---------	-----------------------------

1. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

REGOLAMENTO CE/UE n° 510 del 20/03/2006	relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari
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
REGOLAMENTO (CE) N. 628/2008 DELLA COMMISSIONE del 2 luglio 2008	che modifica il regolamento (CE) n. 1898/2006 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
Reg. CEE n. 1107/96	registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'Art.17 del Regolamento CEE n° 2081/92 del consiglio
Reg. (CE) n. 1019/2002 del 13 giugno 2002	(in G.U.C.E. 14 giugno 2002, n. L 155). (Entrato in vigore: 21 giugno 2002) Regolamento della Commissione relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
Reg. (CEE) n. 2568/91 del 11 luglio 1991 della Commissione	relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti (in G.U.C.E. 5 settembre 1991, n. L 248 entrato in vigore il 6 settembre 1991)
Reg. (CE) 2037 del 27/07/1993	stabilisce le modalità di applicazione del Regolamento CEE 2081/92 del consiglio relativo alle protezioni delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari
Reg. CE n. 1236/96 della Commissione del 10 luglio 1996	completa l'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 <i>Gazzetta ufficiale n. L 163 del 02/07/1996 PAG. 0019 - 0021</i>
Decreto Ministeriale del 29/09/1998	approvazione del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva "Collina di Brindisi". e pubblicato sulla <i>Gazzetta Ufficiale Italiana n° 250 del 26/10/1998</i>
DM 29-05 del 1998	Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli Organismi di controllo privato in materia di IGP e DOP
DECRETO 14 novembre 2003	Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al regolamento (CE) n. 1019/2002 della Commissione del 13 giugno 2002. <i>Gazzetta Ufficiale 22-12-2003, n. 296, Serie Generale</i>
L.128-1998-L. Comunitaria 1995-97	con particolare riferimento all'Art. 53 così come sostituito da Art. 14 della Legge 1999-526
Decreto 18 dicembre 1997	"strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.
Decreto Ministeriale n° 573 del 04/11/1993	Regolamento recante norme di attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169, per la disciplina del riconoscimento delle denominazioni di origine, dell'albo degli oliveti, della denuncia di produzione delle olive e dell'attività delle commissioni di degustazione degli oli a denominazione di origine controllata
Nota Ministeriale del 16\02\2005 Prot. n° 61026	concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli extravergini di oliva a denominazione protetta
Nota Ministeriale del 24\09\2002 Prot. n° 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 06\12\2000 Prot. n° 64338	concernente obbligo di riportare sulle confezioni la dicitura Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'Art.10 del Reg. (CEE) 2081/92
Nota Ministeriale del 29/05/2006 Prot. n° 64100	concernente obbligo di riportare sulle confezioni la dicitura Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentarie e Forestali ai sensi dell'Art.10 del Reg. (CE) n. 510/2006
Nota Ministeriale del 27/02/2007 Prot. n° 61229	Controllo requisiti strutturali oliveti. Riduzione della percentuale di controllo allo scadere del terzo anno dal 33% al 10%.
D.lgs 19-11-2004 n° 297 (<i>Gazzetta Ufficiale N. 293 del 15 Dicembre 2004</i>)	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

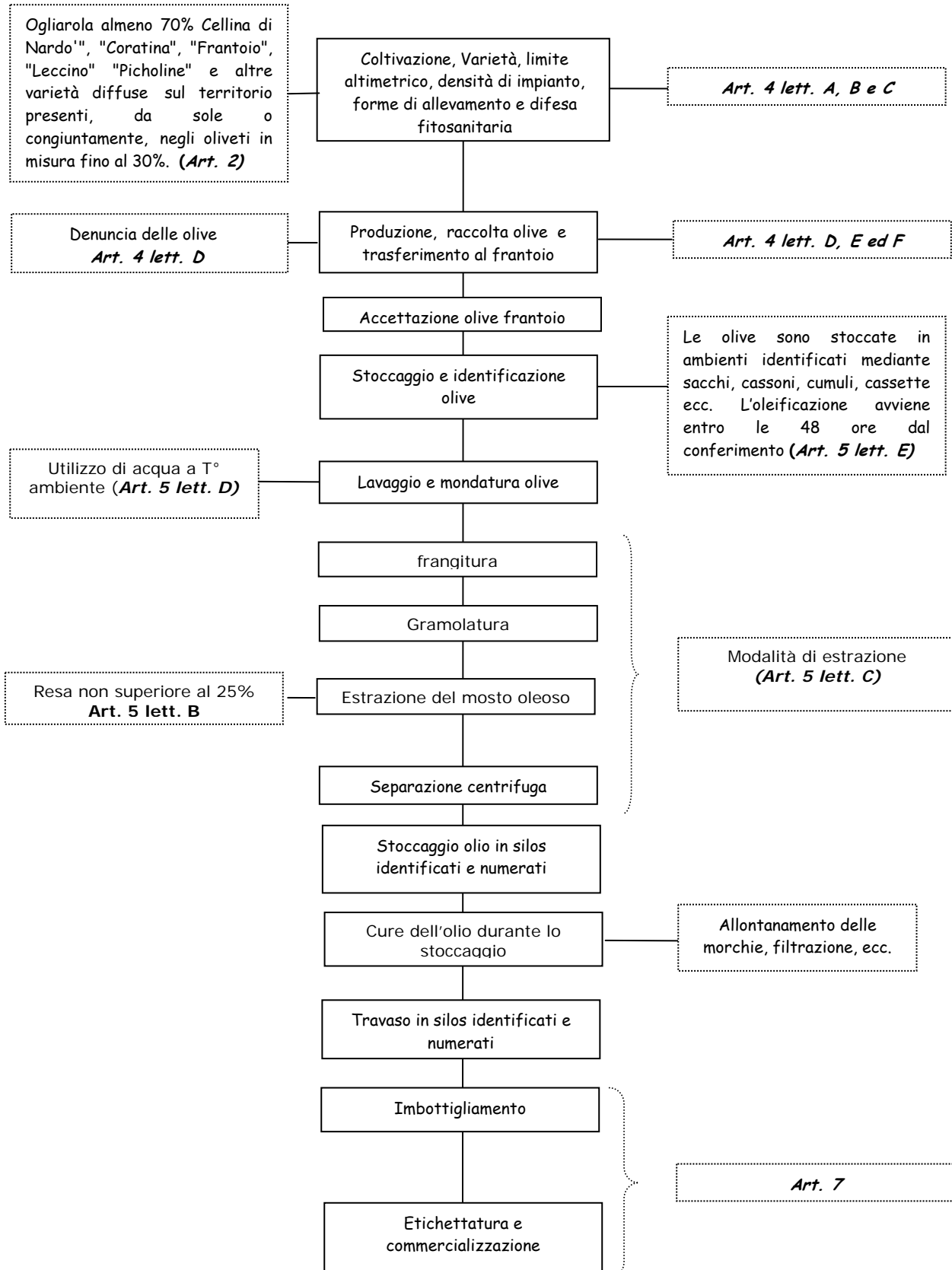
2. TERMINI E DEFINIZIONI

Attività di controllo	ispezione e/o prova effettuata da BAC
Attività di valutazione	esame documentale effettuato dal tecnico valutatore BAC
Autocontrollo	verifica, effettuata presso i propri siti produttivi, dei requisiti di conformità relativi alla materie prima, al semilavorato e al prodotto finito, attuata e registrata da parte degli operatori della filiera produttiva dell'olio extravergine di oliva DOP Collina di Brindisi
Azione correttiva	si intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti
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 interessate alla DOP e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
Autorizzazione alla stampa e conformità delle etichette	atto mediante il quale BAC valuta la conformità delle etichette, ad ogni variazione, e indica con sufficiente certezza che il lotto e l'operatore sono conformi ai requisiti specificati dal piano dei controlli.
BAC	Bioagricert srl
Disciplinare	documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 4 del Reg. (CE) 510/2006 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Piano dei controlli	documento redatto da un Organismo di controllo, riconosciuto dal MIPAAF, ed approvato dal gruppo tecnico di valutazione; 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
Elenco degli operatori controllati	elenco aggiornato annualmente da BAC in cui si dichiara la conformità ai requisiti previsti dal piano dei controlli e si attesta la conformità dell'operatore.
Visita ispettiva iniziale	attività di controllo mediante la quale BAC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal piano dei controlli, ai fini dell'inserimento nell'elenco degli operatori controllati
Visita ispettiva di sorveglianza	attività di controllo mediante la quale BAC accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli
Tecnico ispettore BAC	tecnico qualificato e incaricato a svolgere le attività di verifica ispettive, previste dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo
Tecnico valutatore BAC	tecnico con la necessaria competenza relativa allo schema ed alla tipologia di prodotto di riferimento, che esegue la valutazione della documentazione inviata dagli operatori e dai tecnici ispettori
Trattamento della non conformità	si intende l'insieme delle azioni intraprese da BAC al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto
Variazioni significative	sono tutte quelle variazioni riguardanti il processo produttivo, il condizionamento, la trasformazione, il sistema di gestione e i requisiti strutturali che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare, se le variazioni, rispettano i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli
Operatore	olivicoltore, frantoio e confezionatore che opera nella filiera dell'Olio extravergine di oliva DOP Collina di Brindisi e chiede a BAC l'accesso al sistema dei controlli per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati
Olivicoltore	operatore identificato che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora l'olivicoltore attua attività di molitura e/o confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal frantoio e/o dal confezionatore
Frantoio	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 Collina di Brindisi destinato al confezionamento. Qualora presso il frantoio siano attuate attività di

	confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal confezionatore.
Confezionatore	operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di imbottigliamento dell'olio extravergine di oliva DOP Collina di Brindisi. Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di molitura lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal frantoio
Lotto di trasferimento olive	quantità omogenea di prodotto, derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, identificata mediante una scheda trasferimento olive, per cui è possibile garantire la rintracciabilità
Lotto di trasferimento olio	quantità omogenea, della stessa annata, di prodotto identificata mediante una scheda di trasferimento olio per cui è possibile garantire la rintracciabilità
Lotto di confezionamento	partita omogenea di prodotto finito, da destinare al confezionamento, ottenuta dalla molitura delle olive derivanti dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999
BAC	BIOAGRICERT srl
Denominazione di origine protetta (DOP)	indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare: originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata.

3. DIAGRAMMA DI FLUSSO DI FILIERA

Di seguito viene riportato il diagramma di flusso di filiera con le relative fasi per la realizzazione dell'olio extravergine di oliva DOP Collina di Brindisi. Gli Articoli richiamano i requisiti, riportati al punto 15 del presente documento, che devono essere rispettati dai diversi operatori di filiera.



4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

4.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della DOP olio extravergine Collina di Brindisi sono gli olivicoltori, i frantoi e gli imbottiglieri

Allo stato attuale non è prevista la figura dell'intermediario che non viene trattata nel piano dei controlli.

5. MODALITÀ DI ACCESSO

5.1 Prima adesione olivicoltori

Gli olivicoltori che intendono aderire alla DOP Collina di Brindisi devono inviare a BAC, entro e non oltre il 30-06, la richiesta di prima **adesione-riconferma-rinuncia** (Mod. RA_PA_01) **adeguatamente compilata in ogni sua parte**, allegando:

A copia del bollettino postale attestante l'avvenuto pagamento della quota fissa e variabile

5.2 prima adesione frantoi-confezionatori

Gli operatori che intendono aderire alla DOP Collina di Brindisi devono inviare a BAC, entro e non oltre il 30-06 di ogni anno, la richiesta di prima **adesione-riconferma-rinuncia** (MOD. RA_TR_06) **adeguatamente compilata**, allegando:

A copia del bollettino postale attestante l'avvenuto pagamento della quota fissa

B copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA

C copia del certificato iscrizione alla CCIAA

D il modulo, allegato alla richiesta di adesione, **adeguatamente compilato**

Con la sottoscrizione della Domanda di prima adesione, ciascun soggetto accetta integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la denominazione Collina di Brindisi.

5.3 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO

5.3.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, BAC provvede all'esame documentale per verificare la conformità ai requisiti disciplinati. La domanda sarà accettata previa positiva valutazione della sua conformità. Nel caso in cui la domanda risultasse incompleta, il Richiedente verrà informato e saranno richieste le integrazioni a completamento della documentazione presentata. Nel caso in cui la domanda risultasse non conforme, il Richiedente verrà informato del motivo per cui la domanda è stata respinta.

5.3.2 Visita ispettiva iniziale

Dopo esito positivo dell'esame documentale BAC pianifica l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale, durante la quale l'ispettore incaricato:

A valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel piano dei controlli per le specifiche attività svolte dai richiedenti;

B valuta la documentazione prevista;

C segnala le carenze riscontrate;

D registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore, ed esprime un parere sulla conformità;

E consegna la documentazione prevista dal modulo di consegna e accettazione.

5.3.3 programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

OPERATORE	ENTITA' DEL CONTROLLO PRIME ADESIONI
Agricoltore	100%
Frantoio	100%
Confezionatore	100%

6. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

6.1 Iscrizione nell'elenco degli operatori controllati

Il rapporto di ispezione iniziale, redatto e inviato a BAC dal tecnico, viene sottoposto a valutazione. Il tecnico valutatore se riscontra la conformità, propone al responsabile di settore l'accettazione dell'operatore nel sistema di controllo. Se accolto, l'operatore viene inserito nel programma informatico e farà parte dell'elenco degli operatori controllati. Qualora dalla valutazione non sono soddisfatte tutte le condizioni per l'iscrizione nel suddetto elenco, il tecnico valutatore informa l'operatore delle NC riscontrate e comunica il rispettivo trattamento previsto dallo schema dei controlli. Se l'operatore può dimostrare che, entro determinati limiti di tempo, ha svolto le opportune azioni correttive per risolvere le NC riscontrate, il tecnico valutatore propone al responsabile di settore l'accettazione dell'operatore nel sistema di controllo e l'iscrizione nell'elenco. In caso contrario, la pratica è sottoposta al Consiglio di Certificazione che delibera in merito al respingimento per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati.

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

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che la conformità ai requisiti previsti sia mantenuta in continuo ed è svolta sul prodotto e sul processo di produzione. Tutte le sedi dell'operatore assoggettate al controllo BAC, devono essere aperte al tecnico ispettore che si presenta per l'esercizio dell'attività ispettiva, anche senza preavviso, in qualsiasi momento durante l'orario di lavoro, come pure deve essere sempre presente almeno un addetto che possa prestare la necessaria cooperazione.

7.1 visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

BAC effettua delle verifiche ispettive di sorveglianza, la cui entità diversa per ogni operatore di filiera, è quella riportata nello schema dei controlli alla voce **entità del controllo per anno (in %)**. La *tipologia del controllo* viene raggruppata in tre possibili categorie:

- documentale (indicata nello Schema con la lettera **D**);
- ispettivo esercitato presso il soggetto riconosciuto (indicato nello Schema con la lettera **I**) che comprende anche un controllo a campione della documentazione aziendale;
- analitico sul prodotto (indicato nello Schema con la lettera **A**).

7.2 programma annuale dei controlli in sorveglianza

OPERATORE	ENTITA' DEL CONTROLLO IN SORVEGLIANZA
Agricoltore	10% ¹
Frantoio	100%
Confezionatore	100%

7.3 visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

- 7.3.1 Nei casi in cui occorre accertare l'attuazione dell'azione correttiva, prevista dal piano dei controlli, in seguito a non conformità;
- 7.3.2 Nei casi in cui si sospetta dell'affidabilità dell'operatore;
- 7.3.3 Nei casi in cui l'operatore comunica a BAC *variazioni significative*

8. RICONFERMA

8.1 Olivicoltori

Gli operatori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire entro e non oltre il 30-06 di ogni anno, la richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA_PA_01), barrando la voce riconferma.

8.2 Frantoi-Confezionatori

Gli operatori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire entro e non oltre il 30-06 di ogni anno, la richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA_TR_06) barrando la voce riconferma.

8.3 Mancato invio della richiesta di riconferma

In caso di mancato invio della richiesta di riconferma nei tempi indicati al punto **8**, l'operatore verrà escluso dall'elenco degli operatori controllati.

¹ Il programma annuale dei controlli si propone, per gli agricoltori, l'effettuazione di un numero di verifiche pari ad una percentuale minima, a scadere del terzo anno, del 10%. Esclusivamente per quanto concerne il 10%, si precisa che l'estrazione avverrà a cura del MIPAAF, dall'elenco degli operatori riconosciuti inviato da BAC entro il 15/10 di ogni anno, con il metodo dei numeri casuali.

9. 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 che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

9.1 Obblighi generali degli operatori

- A Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli;
- B Registrano i reclami con il relativo trattamento e l'azione correttiva adottata;
- C Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime e i semilavorati non conformi non vengano immessi nel circuito tutelato;
- D Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che il prodotto finito non conforme non venga messo in commercio come olio extravergine di oliva DOP Collina di Brindisi ;
- E Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore BAC e dalle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- F Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP Collina di Brindisi presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- G inviano la documentazione richiesta da BAC entro 15 giorni dalla notifica.
- H Comunicano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

9.2 Obblighi specifici degli operatori

9.2.1 olivicoltori

- A Registrano gli interventi antiparassitari riportando la data, il tipo di prodotto utilizzato, la dose, e gli appezzamenti interessati;
- B Registrano la data, le modalità e la quantità raccolta;
- C Effettuano la difesa fitosanitaria secondo le modalità della **lotta guidata** attenendosi ai bollettini di produzione integrata che riportano le informazioni tecniche per la difesa fitosanitaria.

9.2.2 frantoi

- A Compilano e inviano a BAC, le quantità di olive prese in carico e le olive molite per ogni fornitore entro e non oltre il 30 gennaio di ogni anno, ed ad ogni variazione mediante la compilazione del Mod. PF_22 o equivalente;
- B Conservano le schede trasferimento olive consegnate dagli agricoltori;
- C Compilano il registro di carico e scarico scheda di trasformazione-produzione e confezionamento fornito da BAC o equivalente.
- D Chiedono a BAC ogni anno l'elenco degli agricoltori inseriti nell'elenco degli operatori controllati, prima della presa in carico delle olive destinate alla molitura per la produzione della DOP Collina di Brindisi.

9.2.3 confezionatori

- A Conservano per ogni acquisto di olio sfuso da altri operatori il modulo trasferimento olio (Mod. TRA_13) dove viene riportato il fornitore e la quantità di olio presa in carico;
- B Comunicano, **entro e non oltre il 31-12 di ogni anno** ed ogni volta che viene richiesto da BAC, mediante l'invio del modulo (Mod. DC_25) o equivalente, il tipo di confezione, la capacità della confezione in litri, il numero di confezioni, la data di imbottigliamento e il riferimento dell'autorizzazione rilasciata da BAC (N° e data di emissione);
- C compilano il registro fornito da BAC di carico e scarico scheda di trasformazione-produzione e confezionamento (Mod. RCS_21) o equivalente.
- D Chiedono a BAC ogni anno l'elenco dei frantoi inseriti nell'elenco degli operatori controllati, prima della presa in carico di olio per la produzione della DOP Collina di Brindisi;
- E Compilano e inviano a BAC i fornitori, la quantità di olio presa in carico per ogni fornitore entro e non oltre il 30 gennaio di ogni anno mediante la compilazione del Mod. PF_22 o equivalente.

Gli operatori devono dare evidenza a BAC, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni, del rispetto degli obblighi e dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli.

10. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni gli operatori sono tenuti a notificarle formalmente a BAC che valuterà la documentazione pervenuta riservandosi la facoltà di valutare se le modifiche richiedano ispezioni o prove. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle successive visite ispettive in sorveglianza previste al punto 7.2 del presente documento; viceversa se la comunicazione riguarda variazioni significative BAC procederà come previsto al punto 7.3.3 del presente documento.

10.1 Olivicoltori

Sono tenuti a comunicare a BAC le variazioni intervenute, entro 15 giorni, mediante l'invio del modulo delle modifiche (Mod. MM_02) o equivalente allegando a supporto adeguata documentazione.

10.2 Frantoi-Confezionatori

Sono tenuti a comunicare formalmente a BAC, le modifiche intervenute, entro 15 giorni mediante l'invio del modulo delle modifiche aziende di trasformazione (Mod. MM_07) o equivalente allegando a supporto adeguata documentazione.

11. CESSAZIONE ATTIVITÀ

11.1 Olivicoltori

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare entro 15 gg, dalla decisione, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA_PA_01) compilata in ogni sua parte barrando la voce rinuncia.

11.2 Frantoi-Confezionatori

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare entro 15 gg, dalla decisione, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA_TR_06) compilata in ogni sua parte barrando la voce rinuncia.

Per tutti gli operatori che cessano l'attività viene riportata la data di fine controllo nel programma informatico con la cancellazione dall'elenco degli operatori controllati.

12. RINUNCIA

La notifica di rinuncia oltre a comportare la cancellazione dall'elenco obbliga gli operatori a:

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

13. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

L'elenco degli operatori viene aggiornato da BAC ogni anno in funzione delle richieste pervenute (prime adesioni, rinunce e riconferme).

14. 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 attenersi e ripetere l'iter previsto dal punto 5 del presente documento tecnico.

15. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della l'olio extravergine di oliva DOP Collina di Brindisi devono assoggettarsi al controllo di BAC e operare in conformità al Disciplinare e al presente piano approvato dal MIPAAF.

Si riportano successivamente i requisiti, evidenziati in grassetto e sottolineati, da rispettare per la produzione della materia prima, dei semilavorati del prodotto finito olio extravergine di oliva DOP Collina di Brindisi

Art. 1.

Denominazione La denominazione di origine controllata "Collina di Brindisi", e' riservata all'olio di olivo extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Varietà di olivo: La denominazione di origine controllata "Collina di Brindisi", deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti negli oliveti: "Ogliarola" per almeno il 70%, "Cellina di Nardò", "Coratina", "Frantoio", "Leccino", "Picholine" e altre varietà diffuse sul territorio presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura fino al 30%.

Art. 3.

Zona di produzione: comprende tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Carovigno, Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni, S. Michele Salentino, S. Vito dei Normanni, Villa Castelli.

La zona di produzione della denominazione di origine controllata "Collina di Brindisi", riportata in cartografia 1 : 25.000, e' cosi' delimitata:

ad Est dalla costa Adriatica;

ad Ovest dalla provincia di Taranto;

a Nord dalla provincia di Bari;

a Sud dalla restante parte della provincia di Brindisi.

Art. 4.

(Caratteristiche di coltivazione)

- A Sono, pertanto da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, posti entro un limite altimetrico fino a 413 m.l.m., sono classificati come calcarei, bianchi cristallini, del Cretaceo (Terre Rosse), ad eccezione della fascia costiera, caratterizzata da tufo calcareo con argille intercalate, del Pleistocene.
- B In particolare, oltre alle forme tradizionali di allevamento con sestri di impianto compresi tra mt 5 times 5 e mt 14 times 14, sono consentite altre forme di allevamento per oliveti specializzati con una densità di impianto fino a 450 piante per ettaro.
- G La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità di lotta guidata.
- D La produzione massima di olive/Ha non può' superare Kg 15.000 negli oliveti specializzati.
- E La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo relativo alla fase fenologica di invaiatura delle drupe e comunque entro e non oltre il 30 gennaio.
- F La raccolta delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta con mezzi meccanici o per brucatura.

Art. 5.

(Modalità di oleificazione)

- A Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente Art. 3.
- B La resa massima di olive in olio non può superare il 25%.
- C Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.
- D Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento e' vietato.
- E Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le 48 ore dal conferimento delle olive al frantoio.

Art. 6.

(Caratteristiche al consumo)

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

- A colore: dal verde al giallo;
- B odore: fruttato medio;
- C sapore: di fruttato con leggera percezione di amaro e piccante;
- D punteggio al Panel test: maggiore o uguale a 6,5
- E acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,8 per 100 grammi di olio;
- F numero di perossidi: minore uguale a 14 meqO₂/Kg
- G K232 minore uguale a 2,40
- H K270 minore uguale a 0,160
- I acido linolenico minore uguale a 0,80%
- J acido linoleico minore uguale a 11%
- K La designazione dell'olio alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimicofisici ed organolettici.
- L Altri parametri chimicofisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa. U.E.

Art. 7.

(Designazione e presentazione)

- A Alla denominazione di cui all'Art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.
- B E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'Art. 3.
- C E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolare modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.
- D L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa situate nell'area di produzione e' consentito solo se il prodotto e' stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.
- E Il nome della denominazione di origine controllata "Collina di Brindisi" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.
- F I recipienti in cui e' confezionato l'olio extravergine di oliva "Collina di Brindisi" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro o in lamina metallica stagnata di capacita' non superiore a litri 5.
- G E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive di cui l'olio e' ottenuto.
- H E obbligatorio riportare sulle confezioni "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentarie e Forestali ai sensi dell'Art. 10 Reg. CE 510/2006.
- I E obbligatorio l'inserimento di una numerazione progressiva sui singoli recipienti utilizzati per il confezionamento e la commercializzazione dell'olio extravergine di oliva DOP Collina di Brindisi.

16 IDENTIFICAZIONE DEI FORNITORI E ACCETTAZIONE MATERIE PRIME

16.1 Identificazione dei fornitori

L'Operatore deve accertarsi, prima della presa in carico della materia prima e/o semilavorato, che il fornitore:

- A sia assoggettato al sistema dei controlli e inserito nell'elenco degli operatori controllati;
- B rientri nella zona di produzione delimitata dall'Art. 3 del piano dei controlli.

BAC al fine di facilitare quanto previsto ai punti A e B, invia l'elenco degli operatori controllati al Consorzio di Tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF ed agli operatori inseriti nel sistema dei controlli che ne fanno richiesta.

16.2 Controlli in accettazione

Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori BAC di risalire durante le verifiche ispettive:

- A *presso i frantoi* alla data di raccolta delle olive, al fornitore, alla data e l'ora di ricevimento, alla data di lavorazione e ai requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli;
- B *presso i confezionatori* al fornitore, alla data di ricevimento dell'olio e ai requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli.

16.3 Frantoi

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico le olive dopo avere verificato e registrato:

- A la presenza dell'agricoltore nell'elenco degli operatori controllati inviato da BAC;
- B la presenza della scheda trasferimento olive adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. TRA_OL_03);

16.4 Confezionatori

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il prodotto dopo avere verificato e registrato:

- A la presenza del fornitore nell'elenco degli operatori controllati inviato da BAC;
- B la presenza della scheda trasferimento olio adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. TR_13);
- C la corretta identificazione dell'olio preso in carico.

17. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

La identificazione e la rintracciabilità deve essere garantita all'origine, nei trasferimenti e durante il processo di stoccaggio, trasformazione, confezionamento e distribuzione. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione ad altri operatori di filiera o la vendita del prodotto preconfezionato la quantità del prodotto, l'appartenenza del prodotto al circuito DOP e il numero di lotto.

17.1 Identificazione del prodotto durante i trasferimenti

Le Procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo devono permettere di ottenere l'identificazione e la rintracciabilità durante le transazioni. Tali procedure e registrazioni devono consentire ai tecnici ispettori BAC:

- per il frantoio di risalire all'olivicoltore, alla quantità conferita e alla data di conferimento;
 - per il confezionatore di risalire al fornitore, ai quantitativi conferiti di olio e ai requisiti di conformità applicabili.
- A Gli olivicoltori devono identificare ogni lotto di trasferimento olive, mediante la compilazione della scheda trasferimento olive (Mod. TRA_OL_03), accertandosi dei requisiti di conformità.
 - B Tutti gli operatori devono identificare ogni lotto di trasferimento olio sfuso, mediante la compilazione della scheda trasferimento olio (Mod. TR_13), accertandosi dei requisiti di conformità.

17.2 Identificazione e rintracciabilità durante lo stoccaggio, la trasformazione, il confezionamento e la commercializzazione

Le Procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo devono permettere di ottenere l'identificazione e la rintracciabilità dell'olio e del prodotto durante lo stoccaggio, il processo produttivo e il confezionamento. Tali procedure e registrazioni devono consentire ai tecnici ispettori BAC, per ogni giornata di lavorazione, di risalire all'operatore, ai quantitativi conferiti e ai requisiti di conformità previsti nel piano dei controlli.

16.4 Stoccaggio delle olive presso il frantoio

La conservazione delle olive in frantoio deve avvenire distintamente per produttore e separatamente da altre partite non destinate alla molitura per la produzione dell'olio extravergine di oliva DOP Collina di Brindisi. Durante lo stoccaggio, entro le 48 ore dal ricevimento e prima della molitura, le olive devono essere identificate con cartello o equivalente riportante il nome del fornitore, la data e l'ora di arrivo.

17.2.2 Stoccaggio dell'olio presso il frantoio

L'olio derivante dalla molitura, deve essere stoccato in silos esclusivi, numerati e adeguatamente identificati. Per ogni silo, utilizzato per lo stoccaggio, l'operatore deve essere in grado di risalire ai singoli olivicoltori conferenti, alla quantità di olive conferite, alla data di raccolta e all'olio prodotto.

17.2.3 Stoccaggio dell'olio presso i confezionatori

L'olio preso in carico, deve essere stoccato in silos esclusivi, numerati e adeguatamente identificati. Per ogni silo, utilizzato per lo stoccaggio, l'operatore deve essere in grado di risalire ai singoli fornitori conferenti e alla data di conferimento.

16.4 Processo produttivo

17.3.1 Trasformazione/Oleificazione

Gli operatori devono registrare su apposita scheda di lavorazione o registro, i dati che consentono di garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

17.3.2 Travasi e cure dell'olio

Durante i travasi, i silos devono essere adeguatamente identificati mediante l'utilizzo di un cartellino di identificazione o equivalente.

17.4 Confezionamento

L'operatore deve identificare i prodotti con un etichetta approvata da BAC. Tutte le vendite e le giacenze devono essere registrate sul registro di carico e scarico (Mod.RCS_21) o equivalente. I documenti di vendita del prodotto confezionato devono riportare chiaramente la denominazione DOP Collina di Brindisi e il codice aziendale assegnato da BAC all'operatore.

17.5 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 collina di Brindisi, 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 dandone comunicazione a BAC. Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente, gli operatori provvederanno a comunicare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

18. RICHIESTA DI IDONEITÀ DEL PRODOTTO FINITO DOP COLLINA DI BRINDISI

Una volta formato il lotto, l'operatore invia preliminarmente a BAC il modulo "Richiesta analisi "(Mod. RA_26) che la autorizza a prelevare un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal piano di campionamento. Si raccomanda all'azienda di prelevare, identificare e conservare dei campioni per un periodo pari alla vita commerciale dei prodotti immessi sul mercato e comunque non inferiore a 45 giorni. Tali misure precauzionali, raccomandate, permettono di poter meglio gestire eventuali non conformità riscontrate sul prodotto finito in seguito ad analisi non conformi.

18.1 COMUNICAZIONE IDONEITÀ DEL PRODOTTO FINITO DOP COLLINA DI BRINDISI

BAC ricevuta copia del rapporto di analisi, dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal piano dei controlli e notifica al richiedente l'esito.

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti specifici previsti dal piano dei controlli	BAC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio.
2) Analisi non conformi ai requisiti specifici previsti dal piano dei controlli	BAC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito/i non conformi, il trattamento e l'azione correttiva che l'operatore deve attuare.

18.2 LIMITE TEMPORALE VALIDITÀ ANALISI

L'azienda si impegna a confezionare le partite giudicate idonee ai fini della concessione della DOP entro **45 (quarantacinque)** giorni dalla data della comunicazione dell'esito positivo mediante notifica (Mod. NCA_14) trasmessa da BAC. Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi a garanzia del rispetto qualitativo (D.M. N° 573 del 04/11/1993 Art. 27 comma 4); il limite non viene applicato, su deroga Ministeriale, se l'olio viene conservato sotto battente d'azoto/argon a temperatura costantemente compresa tra 13 e 15° C in recipienti di acciaio inossidabile, oppure in vasconi porcellanati posti in locali sotterranei, al buio, a temperatura compresa tra 15 e 18° C.

19. VERIFICA CONFORMITA' ETICHETTE

Per il prodotto DOP Collina di Brindisi destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di essere in possesso della conformità delle etichette da apporre sulle confezioni. In mancanza di un Consorzio di tutela riconosciuto tutte le nuove etichette, comprese quelle già approvate qualora subissero variazioni, devono essere sottoposte a verifica ed approvazione da parte di BAC. Sono escluse dal campo di applicazione tutte le altre indicazioni poste in etichetta, in riferimento alle quali, BAC fornisce raccomandazioni non vincolanti per l'operatore. La rispondenza delle etichette non rientranti nel campo di applicazione dei requisiti previsti dal piano dei controlli alla voce etichettatura, è sotto la responsabilità esclusiva dell'operatore, in quanto rientranti nella normativa generale sull'etichettatura (es. D.lgs 109/92 successivi) e soggetta al controllo delle Autorità competenti (ICQ, NAS, etc.).

20. RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE

L'operatore, per ogni lotto da destinare al confezionamento, mediante il Mod. RE_11, chiede a BAC l'autorizzazione alla stampa e la conformità delle etichette allegando:

- A copia dell'etichetta definitiva o di qualsiasi altro materiale pubblicitario riferito al prodotto DOP Collina di Brindisi;
- B le schede trasferimento olive/olio
- C l'elenco dei fornitori mediante la compilazione del Mod. PF_22 o equivalente;

20.1 RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE

BAC ricevuta la richiesta predispone le attività di valutazione.

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti potenziali situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) valutazione positiva con nessuna non conformità sul prodotto, sul sistema, sul processo e sulla documentazione presentata a corredo della richiesta di autorizzazione; <i>etichetta conforme.</i>	BAC procede al rilascio dell'autorizzazione con l'invio dell'etichetta approvata e la data dell'approvazione.
2) valutazione positiva, con nessuna non conformità sul prodotto, sul sistema e sul processo; - carenze sulla documentazione presentata a corredo della richiesta; - <i>etichetta non conforme.</i>	prima di procedere all'autorizzazione, con l'invio dell'etichetta approvata e la data dell'approvazione, chiede all'operatore le opportune correzioni dell'etichetta sottoposta ad approvazione e le integrazioni a completamento della documentazione presentata.

segue

Situazioni	Provvedimento
3) valutazione positiva della documentazione, a corredo della richiesta e dell'etichetta sottoposta ad approvazione; per l'operatore al momento della richiesta risultano delle non conformità aperte sul prodotto e/o sul sistema, e/o sul processo.	prima di procedere all'autorizzazione, con l'invio dell'etichetta approvata e la data dell'approvazione, chiede all'operatore di intraprendere le opportune azioni correttive previste dal piano dei controlli e qualora lo ritiene opportuno, effettua una verifica ispettiva aggiuntiva per la valutazione delle azioni correttive intraprese.

- 20.1 L'operatore sull'etichetta deve riportare, oltre a quanto previsto dalla legislazione cogente e quanto indicato da BioAgriCert, la seguente dicitura: **"Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentarie e Forestali ai sensi dell'Art. 10 Reg. CE 510/2006"**
- 20.2 Prima del confezionamento, della vendita e dell'utilizzo della denominazione l'operatore deve assicurarsi del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli. *In caso l'operatore utilizzi la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso è stato già immesso sul mercato, BAC provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (ICQ e Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF) la non conformità riscontrata.*
- 20.3 *Tutte le etichette, apposte sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione dell'olio extravergine di oliva a DOP Collina di Brindisi, **devono essere numerate progressivamente come riportato** nell'autorizzazione alla stampa e conformità etichette rilasciata da BAC all'operatore.*

21 PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITÀ

21.1. TERMINI E DEFINIZIONI

Non Conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della DOP Collina di Brindisi.

Sono previsti due livelli di non conformità: gravi e lievi.

Lievi

Consiste nel mancato rispetto degli aspetti formali e documentali previsti dal piano dei controlli, che non comportino effetti prolungati e che comunque non alterino l'affidabilità dell'operatore.

Gravi

Consiste in una inadempienza degli obblighi e dei requisiti prescritti dal piano dei controlli, compreso il mancato rispetto degli obblighi contrattuali assunti nei confronti di BAC.

22. SEGNALEZIONE E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC

Le NC sono notificate all'operatore, dal tecnico ispettore e/o dal valutatore con il rapporto di non conformità, nel quale gli stessi riportano il trattamento e le azioni correttive corrispondenti, secondo quanto previsto dallo schema dei controlli. I rapporti di NC sono trasmessi alla sede centrale BAC che provvede alla loro gestione.

Le non conformità gravi, sono gestite da BAC secondo quanto previsto dal D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 1) piano di controllo.

23 GESTIONE DEI RECLAMI E DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI

Gli operatori devono mantenere registrazione di tutti i reclami di cui sono a conoscenza e la documentazione delle azioni correttive intraprese per la loro gestione ed evitarne la ripetizione. Le registrazioni possono essere mantenute sul registro fornito da BAC o, in alternativa, su propri registri.

Nel caso in cui la non conformità non permette il ripristino delle condizioni di conformità previste dal piano dei controlli gli operatori devono evitare, dandone evidenza, che la materia prima e i semilavorati non vengano immessi nel circuito DOP e il prodotto non sia commercializzato con la denominazione di origine protetta DOP Collina di Brindisi.

24 RICORSO ALLE NON CONFORMITA' GRAVI DA PARTE DEGLI OPERATORI

Gli Operatori possono presentare al MIPAAF ricorso contro le NC gravi, previste dallo schema dei controlli, accertate da BAC. In assenza di ricorso avverso dell'accertamento o a seguito di decisione definitiva di rigetto del ricorso, ove presentato, l'operatore è sottoposto alla sanzione amministrativa prevista dal D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 1). *Oltre alla sanzione amministrativa si applica la sospensione del diritto di utilizzare la denominazione protetta fino alla rimozione della causa che ha dato origine alla sanzione.*

25. VARIAZIONE DELLE CONDIZIONI PER IL CONTROLLO

- Le modifiche possono riguardare le norme di riferimento, il Piano dei controlli, il tariffario e le eventuali disposizioni Ministeriali. Le variazioni, insieme ai nuovi documenti verranno sottoposti alla valutazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e una volta approvati saranno forniti, entro tre mesi dalla loro approvazione, agli operatori. La comunicazione agli operatori, avviene tramite lettera inviata da BAC o per e-mail. I nuovi documenti, sono inoltre inviati in copia a tutto il personale tecnico che provvede alla loro distribuzione durante le verifiche ispettive.
- Le aziende sono tenute ad applicare le modifiche approvate nei tempi definiti di volta in volta, al fine di rispettare i requisiti previsti dal piano dei controlli revisionato.
- L'operatore ha la facoltà di adeguarsi ai nuovi requisiti, entro i termini indicati, o rinunciarvi. Nel caso di riconferma, BAC verificherà la conformità e l'operatore è tenuto a restituire il modulo di consegna e accettazione datato, timbrato e firmato

26 RISERVATEZZA

- BAC 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 di BAC (assistenza software, pulizia, consulenti, ecc.) sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni, ottenute durante lo svolgimento dell'attività. Tutti gli archivi BAC (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.
- BAC richiede il consenso scritto all'Operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni da trasmettere alle Autorità competenti.

27 TARIFFARIO

Le tariffe applicate ai richiedenti sono quelle previste dal Tariffario BAC (TF_CB) e riportate nel protocollo di intesa che l'operatore sottoscrive in sede di prima adesione.

I compensi per il controllo, prima di diventare definitivi ed essere applicati agli operatori di filiera, sono sottoposti all'approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

27.1 Mancato assolvimento degli obblighi pecuniari nei confronti di BAC

Come previsto dal D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 2) salva l'applicazione delle norme penali vigenti, il soggetto immesso nel sistema di controllo, che non assolve agli 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.

28 TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

TIPO DI PRATICA	TEMPI DI EVASIONE	A PARTIRE DALLA
verifica ispettiva iniziale agricoltori	successivamente alla richiesta di adesione e prima della raccolta	////
verifica ispettiva iniziale trasformatori	prima della lavorazione delle materie prime, semilavorati	////
prelievo campioni	10 giorni lavorativi	data presentazione richiesta
approvazione e autorizzazione etichette	10 giorni lavorativi	data presentazione richiesta
invio notifica conformità analisi	10 giorni lavorativi	data di ricevimento rapporto analisi

29 PIANO DI CAMPIONAMENTO DOP COLLINA DI BRINDISI

29.1 SCHEDA TECNICA E SPECIFICHE DEL PRODOTTO FINITO

L'olio Extravergine di oliva a denominazione di origine protetta DOP "Collina di Brindisi", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 6 del presente documento; tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa vigente.

29.2 PRELIEVI EFFETTUATI DA BAC PRESSO IL CONFEZIONATORE, PERIODO DI CAMPIONAMENTO, REQUISITI DI CONFORMITA' ED ENTITA' DEL CONTROLLO

Caratteristiche sensoriali

Matrice da campionare	Periodo campionamento	Requisito	Entità del controllo
A) Lotto di Olio extravergine di oliva	Prima del confezionamento	Colore da verde al giallo	Su ogni lotto, con ripetizione analisi qualora venga superato il limite temporale previsto al punto 18.2
B) Lotto di Olio extravergine di oliva	Prima del confezionamento	Odore di fruttato medio	Su ogni lotto, con ripetizione analisi qualora venga superato il limite temporale previsto al punto 18.2
C) Lotto di Olio extravergine di oliva	Prima del confezionamento	Sapore fruttato con leggera percezione di amaro piccante	Su ogni lotto, con ripetizione analisi qualora venga superato il limite temporale previsto al punto 18.2
D) Lotto di Olio extravergine di oliva	Prima del confezionamento	Punteggio al panel test maggiore a 6,5	Su ogni lotto, con ripetizione analisi qualora venga superato il limite temporale previsto al punto 18.2

Caratteristiche chimico-fisiche

Matrice da campionare	Periodo campionamento	Requisito	Entità del controllo
A) Lotto di Olio extravergine di oliva	Prima del confezionamento	Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,8 per 100 grammi di olio	Su ogni lotto, con ripetizione analisi qualora venga superato il limite temporale previsto al punto 18.2
B) Lotto di Olio extravergine di oliva	Prima del confezionamento	Numero di perossidi minore uguale 14meqO2/kg	Su ogni lotto, con ripetizione analisi qualora venga superato il limite temporale previsto al punto 18.2
C) Lotto di Olio extravergine di oliva	Prima del confezionamento	K 232 minore o uguale a 2,40	Su ogni lotto, con ripetizione analisi qualora venga superato il limite temporale previsto al punto 18.2
D) Lotto di Olio extravergine di oliva	Prima del confezionamento	K 270 minore o uguale a 0,160	Su ogni lotto, con ripetizione analisi qualora venga superato il limite temporale previsto al punto 18.2
E) Lotto di Olio extravergine di oliva	Prima del confezionamento	Acido linolenico minore o uguale a 0,80%	Su ogni lotto, con ripetizione analisi qualora venga superato il limite temporale previsto al punto 18.2
F) Lotto di Olio extravergine di oliva	Prima del confezionamento	Acido linoleico minore o uguale a 11%	Su ogni lotto, con ripetizione analisi qualora venga superato il limite temporale previsto al punto 18.2

29.5 MODALITA' DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO BAC

Il campionamento dell'olio sfuso avviene in tank di stoccaggio fissi verticali e/o in cisterne. Per la verifica dei requisiti disciplinati dell'olio, il prelievo dei campioni si effettua secondo quanto previsto dalla procedura IO_03 tecniche di campionamento. Il campione è prelevato in 4 aliquote, di cui una viene lasciata al richiedente, due sono inviate al laboratorio per le analisi chimico-fisiche ed organolettiche, una viene trattenuta da BAC come contro campione.

29.5 GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI

Il lotto di olio extravergine di oliva DOP Collina di Brindisi risultante non conforme, relativamente ai requisiti sopra riportati, deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato con comunicazione a BAC; inoltre deve essere mantenuta in azienda, in copia, la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto non conforme.

E' cura dell'operatore fornire evidenza oggettiva tramite registrazioni, rapporti di analisi o documenti equivalenti del rispetto dei requisiti, delle eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

In caso sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, BAC provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ) e Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF) la non conformità riscontrata.

29.5 DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

A) Procedimento di appello all'esame organolettico

L'esito negativo dell'esame organolettico è definitivo. L'operatore non può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi l'aliquota di campione in suo possesso presso un laboratorio con prova Accreditata.

B) Procedimento di appello all'esame chimico-fisico

L'operatore può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi l'aliquota di campione in suo possesso presso un laboratorio, purché sia accreditato a fronte della norma ISO/IEC 17025 per le prove specifiche previste dal disciplinare di produzione. L'aliquota identificata e sigillata viene lasciata in custodia sotto l'esclusiva responsabilità del soggetto ove è avvenuto il prelievo. L'aliquota non deve essere manomessa e in nessun caso aperta se non presso il laboratorio di revisione prescelto. Le aliquote di revisione i cui sigilli o il cui involucro presentassero manomissioni sono da considerare non più utilizzabili ai fini della revisione dell'analisi.

Il campione inviato al laboratorio dovrà essere identificato con il codice identificativo assegnato dal Tecnico BAC e il rapporto di prova, a conclusione, dovrà essere inviato per conoscenza a BioAgriCert.

Qualora l'esito dovesse contrastare con quanto rilevato nella prima analisi, verrà analizzata la terza aliquota di campione che sarà determinante nel confermare, in caso di analisi non conformi, o revocare, in caso di analisi conformi, il trattamento delle non NC comminate.

La documentazione richiesta e l'eventuale ricorso, dovranno essere inviate a BioAgriCert entro 30 giorni dal ricevimento della presente. Trascorso tale periodo, il trattamento della NC diverrà definitivo.

PIANO DEI CONTROLLI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP COLLINA DI BRINDISI
MODULO DI CONSEGNA E ACCETTAZIONE

Io sottoscritto _____ in qualità di responsabile
dell'azienda _____

DICHIARA DI ACCETTARE E DI ATTENERSI A QUANTO RIPORTATO NEL PIANO DEI CONTROLLI E DI AVER RICEVUTO LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE (CONTRASSEGNARE CON UNA X LA CASELLA CORRISPONDENTE AL DOCUMENTO CONSEGNATO):

OLIVICOLTORI

- RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA PRODUTTORI AGRICOLI (Mod. RA_PA_01)
- MODULO DELLE MODIFICHE (Mod. MM_02)
- SCHEDA TRASFERIMENTO OLIVE (MOD.TR_03)
- REGISTRO DI CAMPAGNA (MOD.RC_04)
- DOCUMENTO TECNICO
- SCHEMA DEI CONTROLLI
- TARRIFFARIO COLLINA DI BRINDISI TF_CB

FRANTOI-CONFEZIONATORI

- RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA TRASFORMATORI (Mod. RA_TR_06)
- MODULO DELLE MODIFICHE (Mod. MM_07)
- RICHIESTA CONFORMITA' E AUTORIZZAZIONE ALLA STAMPA DELLE ETICHETTE (Mod. RE_11)
- MODULO TRASFERIMENTO OLIO (MOD. TR_13)
- REGISTRO AZIENDALE DI GESTIONE DEI RECLAMI E DELLE NON CONFORMITA' (Mod. GRNC_15)
- REGISTRO AZIENDALE CARICO E SCARICO SCHEDA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO (Mod. RCS_21)
- ELENCO FORNITORI FRANTOI (Mod. PF_22)
- DATI CONFEZIONATI (Mod. DC_25)
- RICHIESTA ANALISI (MOD. RA_26)
- DOCUMENTO TECNICO
- SCHEMA DEI CONTROLLI
- TARRIFFARIO COLLINA DI BRINDISI TF_CB

Data ___/___/_____ Firma del responsabile aziendale _____