PIANO DEI CONTROLLI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
DOP CANINO

Redatto RS	Verificato RAQ	APPROVAZIONE CC

ASSEGNATARIO

Copia assegnata a:		Funzione: **Autorità competente**
Copie n° di	Emessa il:	Visto del Responsabile Assicurazione Qualità:

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione CC Bioagricert	Revisione	Motivo della Revisione
28-05-2018	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

DOCUMENTO TECNICO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

DOP CANINO

INDICE GENERALE

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

1. PREMESSA

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

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

1.1 SCOPO

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

1.2 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 CANINO.

1.3 DOCUMENTO TECNICO

Riporta le procedure seguite da BAC per il controllo della DOP Canino, 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. E' distribuito agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori e al personale BAC.

1.4 SCHEMA DEI CONTROLLI

È strutturato in forma di matrice secondo disposizioni MIPAAF.

- Per ogni soggetto, sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, il requisito da verificare e l'attività di autocontrollo richiesta da BAC;
- Per l'OdC il tipo ed entità del controllo effettuata dall'OdC, le non conformità, la gravità della non conformità, il trattamento e l'azione correttiva corrispondente; Lo schema nelle colonne descrizione del requisito, autocontrollo ed entità del controllo richiama in modo puntuale per fase il documento tecnico e il piano di campionamento; inoltre specifica la documentazione che BAC, nelle varie fasi di processo, deve inviare al MIPAAF.

È distribuito agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori e al personale BAC.

2. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Regolamento UE n° 1151 del 21/11/2012	Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Abroga i Reg. CE n. 509/2006 e 510/2006
Reg. (CE) n. 29 del 13-01- 2012	Relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva**.**
Decreto Ministeriale del 16 ottobre 1998	Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extra vergine di oliva DOP Canino, riconosciuto in ambito U.E. e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Italiana dell'11 novembre 1998 serie generale n. 264.
DM 8799 del 15/04/2013 e ss.mm.ii	Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.
L.128-1998-L. Comunitaria 1995-97	con particolare riferimento all'Art. 53 così come sostituito da Art. 14 della Legge 526/1999
D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 109	Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
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 Protocollo 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 Protocollo 1308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP.
Nota Ministeriale del 03/10/2012 Protocollo 25551	Piano di controllo oli DOP e IGP.
Nota Ministeriale del 24/07/2013 Protocollo 16659 (e precedenti)	Validità del certificato di analisi per le partite di olio DOP o IGP.
Nota Ministeriale del 05/10/2012 Protocollo n° 25742	Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf" su prodotti a marchio DOP/IGP.
D.lgs 19-11-2004 n° 297 (Gazzetta Ufficiale N. 293 del 15 Dicembre 2004)	Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Valutazione della conformità – requisiti per Organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
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.
Regolamento UE n. 299/2013.	Recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti.
Nota Ministeriale MIPAAF Protocollo n° 7392 del 04/04/2014	Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG

3. TERMINI E DEFINIZIONI

AGEA	Agenzia per l'erogazione in agricoltura
Attività di Valutazione	Esame documentale effettuata da BAC
Attività di controllo	Ispezione e/o prova effettuata da BAC
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della **DOP Canino** 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/IGP.
Non conformità grave (NC grave)	Mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato come DOP/IGP
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 interessate alla DOP e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
BAC	Bioagricert con sede in via Dei Macabraccia, 8 - Casalecchio di Reno (BO)
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.
Difesa integrata	Attenta considerazione di tutti i metodi di protezione fitosanitaria disponibili e conseguente integrazione di misure appropriate intese a scoraggiare lo sviluppo di popolazioni di organismi nocivi e che mantengono l'uso dei prodotti fitosanitari e altre forme d'intervento a livelli che siano giustificati in termini economici ed ecologici e che riducono o minimizzano i rischi per la salute umana e per l'ambiente. L'obiettivo prioritario della «difesa integrata» è la produzione di colture sane con metodi che perturbino il meno possibile gli ecosistemi agricoli e che promuovano i meccanismi naturali di controllo fitosanitario.
Denominazione di origine protetta (DOP)	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012
OdC	Organismo di Controllo e Certificazione
MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
ICQRF	Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.
Ispettore BAC	Tecnico qualificato da Bioagricert e abilitato dal Mipaaf, incaricato a svolgere le attività di verifica ispettive e prelevamenti di campioni, previsti dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo.
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, frantoio confezionatore e intermediario che operano nella filiera dell'Olio extravergine di oliva DOP Canino e chiedono a BAC 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 Canino 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 Canino. Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di molitura lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano.
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
Laboratorio di analisi	Laboratorio accreditato e conforme alla norma UNI CEI ISO 17025 e autorizzato dal MIPAAF al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo.
Partita	Si intende per «partita» un insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate e condizionate in circostanze tali che l'olio contenuto in ciascuna di queste unità di vendita è considerato omogeneo per tutte le caratteristiche analitiche.
SIAN	Sistema informativo agricolo nazionale
Registro telematico SIAN	Registro disponibile in apposita area dedicata del portale SIAN (www.sian.it) accessibile tramite credenziali personali. Ogni operatore che produce, detiene, commercializza l'olio DOP è obbligato alla tenuta del registro nel quale annota tutte le operazioni in ordine cronologico, coerenti alle azioni effettivamente svolte. Esso è accessibile all'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 Canino. Laddove ci fossero discordanze tra il fascicolo aziendale e i dati rilevati dall'OdC, questi prosegue nella certificazione. L'operatore ha l'obbligo di segnalare tali incongruenze all'organismo pagatore.
Fascicolo aziendale/scheda superfici olivetate incompleti.	Documenti in cui le voci corrispondenti ai requisiti disciplinati sono omesse del tutto o in parte e per le quali l'OdC non è in grado di eseguire una valutazione documentale.
Responsabile SIAN	Responsabile depositario delle credenziali d'accesso al sistema SIAN come stabilito dalla nota Ministeriale protocollo uscita n° 0001962 del 28/01/2014.
Particella non conforme	Particella identificata sulla scheda superfici olivetate non conforme ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione.
Approvazione etichetta e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale BAC, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità all'Art. 7 del disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF.
Attestato di iscrizione elenco operatori controllati	Attestato in cui si dichiara l'idoneità dell'operatore. Viene emesso da BAC solo su richiesta.
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli e conformi, aggiornato annualmente da BAC.
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da BAC e approvati dal MIPAAF.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale BAC 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 BAC 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.
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.
Intermediario	Colui che effettua operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio DOP/IGP o olio certificato sfuso non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti.

4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

4.1 Operatori coinvolti

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

5. MODALITÀ DI ACCESSO

La richiesta può essere redatta e presentata a BAC direttamente dal soggetto richiedente e dal Consorzio di Tutela riconosciuto, incaricato in nome e per conto dei propri soci. Nel caso in cui l'operatore deleghi al Consorzio l'invio della propria domanda di adesione, con delega inerente anche ai rapporti economici, questi è tenuto a fornire a BAC una dichiarazione nella quale sia riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall'operatore. Con la sottoscrizione della richiesta di prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare di produzione e il piano dei controlli consultabili sul sito **www.bioagricert.org**.

5.1 Prima adesione olivicoltori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti gli olivicoltori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, hanno completato l'iscrizione al SIAN e costituito il fascicolo aziendale. Gli olivicoltori che intendono aderire alla DOP Canino devono inviare a BAC, entro e non oltre il 30-06, fatta salva la possibilità di accettare domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dell'olivicoltore, ma comunque entro e non oltre il 30 settembre la seguente documentazione:

A. La richiesta di prima adesione (**Mod. RA_PA_01**) adeguatamente compilata in ogni sua parte;
B. Copia dell'avvenuto pagamento delle quote fissa e variabile previste dal tariffario approvato dal MIPAAF.

5.2 Prima adesione frantoi-confezionatori-intermediari

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

Gli operatori che intendono aderire alla DOP Canino devono inviare a BAC la richiesta di prima adesione **(MOD. RA_TR_06)** adeguatamente compilata, allegando copia:

A Dell'avvenuto pagamento della quota fissa prevista dal tariffario approvato dal MIPAAF;
B Dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e s.m.i.;
C Del certificato iscrizione alla CCIAA.

La richiesta di prima adesione può essere inviata in qualsiasi periodo dell'anno, ma comunque prima dell'inizio di ogni attività riguardante la gestione dei prodotti e dei processi attinenti alla DOP olio extravergine di oliva Canino.

5.3 Procedura di riconoscimento

5.3.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione.

Al ricevimento della richiesta di prima adesione BAC valuta la documentazione e verifica sul SIAN la costituzione del fascicolo aziendale e della scheda superfici olivetate. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata con predisposizione del fascicolo aziendale, scheda superfici olivetate completa e iscrizione al SIAN	BAC procede alla pianificazione della visita ispettiva iniziale e registra l'operatore sul SIAN come Operatore Dop in attesa di Idoneità;
Richiesta incompleta o registro SIAN e/o fascicolo aziendale/scheda superfici olivetate incompleti	BAC **sospende l'operatore** e lo informa delle integrazioni necessarie entro un tempo congruo ai fini dell'inserimento nella filiera. La sospensione è revocata solo in seguito a integrazione della documentazione richiesta. L'operatore sospeso è registrato sul SIAN come Operatore DOP in attesa di Idoneità.
Fascicolo aziendale/scheda superfici olivetate con particella/e non conforme/i	BAC esclude solo la/e particella/e non conforme/i e lo comunica all'olivicoltore. L'operatore è registrato sul SIAN come Operatore DOP in attesa di Idoneità;
Richiesta rigettata	BAC informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

5.3.2 Visita ispettiva iniziale

Dopo l'accettazione BAC 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;
E Consegna la documentazione prevista dal modulo di consegna e accettazione;
F Segnala l'eventuale mancata disponibilità e cooperazione dell'operatore.

5.3.3 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

BAC 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 ispettivo
Confezionatore	100%	Documentale ispettivo
Intermediario	100%	Documentale ispettivo

6. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

6.1 Iscrizione nell'elenco degli operatori controllati e gestione albo operatori DOP sul portale SIAN

L'Iscrizione nell'elenco degli operatori controllati e la validazione avvengono da parte di BAC sulla base dei rapporti d'ispezione, di prova (eventuali), di non conformità (eventuali).

Se la valutazione è positiva, BAC iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 15gg dalla data riportata sul rapporto d'ispezione inviato dal tecnico. Successivamente inserisce la data di inizio validità sul portale con stato di operatore idoneo e attivo.

Se la valutazione è negativa, BAC comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. BAC 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.

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

Il richiedente in seguito 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. Al ricevimento della richiesta di riconferma BAC valuta la documentazione e verifica sul portale SIAN il mantenimento dell'iscrizione e/o l'aggiornamento del fascicolo aziendale e della scheda superfici olivetate.

7.1 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. BAC 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)[1]	Documentale e ispettivo
Frantoiano	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico[2]
Confezionatore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico[2]
Intermediario	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale e ispettivo

7.2 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

BAC eseguirà delle visite ispettive aggiuntive:

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

8. RICONFERMA

8.1 Olivicoltori

Possono presentare la richiesta di riconferma tutti gli olivicoltori, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare e hanno mantenuto l'iscrizione al SIAN. In assenza di comunicazione di riconferma entro il **30 giugno** di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata. Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al seguente punto 11.

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

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

8.2 Frantoiani-Confezionatori-intermediari

Possono presentare la richiesta di riconferma i frantoi ani, confezionatori, intermediari, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare ed hanno mantenuto l'iscrizione e aggiornato il registro telematico SIAN. In assenza di comunicazione di riconferma **entro il 30 giugno di ogni anno**, la riconferma si intende tacitamente rinnovata. Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al seguente punto 11.

9. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

9.1 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 in autocontrollo e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP Canino;

D 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;

E Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP Canino 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;

9.2 Obblighi specifici degli operatori

9.2.1 Olivicoltori

A Registrano gli interventi antiparassitari sul quaderno di campagna e sul registro dei trattamenti fitosanitari;

B Attuano la difesa fitosanitaria secondo le modalità della lotta guidata/difesa integrata obbligatoria;

C 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;

D Nell'ambito del fascicolo aziendale forniscono le informazioni, per appezzamento e singola particella, riguardanti le superfici olivetate, limite altimetrico dei terreni slm, produzione massima per ettaro, sesto di impianto, numero di piante e varietà coltivate;

E 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 700 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.

F In caso di produzione contemporanea di olive destinate a divenire olio DOP/IGP 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, fax o sistema informatico predisposto ad hoc) i quantitativi di olive destinate a mensa, al fine di una verifica dei quantitativi prodotti rispetto al limite di resa del disciplinare.

9.2.2 Frantoiani

A Archiviano le schede trasferimento olive (Mod. TRA_OL_03 o equivalente) consegnate dagli 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 movimentazione olive e di molitura.**

9.2.3 Confezionatori

A Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione, giorni festivi compresi. La tenuta dei registri può essere delegata.

B Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente le operazioni sul **Registro telematico di movimentazione interna e stoccaggio, movimentazione olio e confezionamento**.

9.2.4 Intermediari

A Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.

B Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento.

Gli operatori devono dare evidenza a BAC, 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). Nel caso di prodotto certificato, confezionato ed etichettato, BAC esegue il controllo soltanto tramite l'esame dei dati presenti nel registro telematico, qualora alcuni dati non siano ancora stati registrati verrà presa in considerazione la documentazione commerciale.

10. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

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

10.1 Olivicoltori

Sono tenuti a comunicare a BAC le variazioni intervenute, aggiornando il fascicolo aziendale, prima della commercializzazione delle olive.

10.2 Frantoiani-Confezionatori-intermediari

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

11. CESSAZIONE ATTIVITÀ

Olivicoltori

Gli operatori che intendono rinunciare/cessare alla partecipazione nella filiera regolamentata devono comunicare entro 15 gg dalla decisione, e comunque entro e non oltre il 30 giugno di ogni anno, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA_PA_01) barrando la voce **rinuncia pena il pagamento della quota annuale di mantenimento.**

Frantoiani-Confezionatori-intermediari

Gli operatori che intendono rinunciare/cessare alla partecipazione nella filiera regolamentata devono comunicare entro 15 gg dalla decisione, e comunque entro e non oltre il 30 giugno di ogni anno, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA_TR_06) barrando la voce **rinuncia, pena il pagamento della quota annuale di mantenimento.**

Successivamente al ricevimento della richiesta di rinuncia, BAC inserisce sul portale la data e la causale di fine validità e lo stato dell'operatore risulta revocato.

12. RINUNCIA

La rinuncia obbliga gli operatori a:

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

13. 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 5 del presente documento tecnico ad esclusione dei casi di comunicazione da parte dell'operatore di autosospensione per un periodo massimo di due anni.

14. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

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

15. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

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

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

16. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

16.1 Controlli in accettazione

Gli operatori in filiera prima di prendere in carico le olive o l'olio devono controllare tramite registro telematico se il fornitore è inserito nella filiera e validato da BAC. 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*** al fornitore, alla data di scarico, di raccolta, di molitura e alla quantità di olive molite in kg, alla quantità di olio preso in carico e restituito al produttore, alla data di ricevimento e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;

B ***Presso i confezionatori*** al fornitore, alla data di ricevimento dell'olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

C ***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.

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:

D La presenza del fornitore in filiera validato da BAC, ovvero tramite il registro telematico;
E La presenza della scheda trasferimento olive (Mod. TRA OL 03), adeguatamente compilata in ogni sua parte o documenti giustificativi.

Confezionatori/intermediari (olio)

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

F La presenza del fornitore validato da BAC, ovvero tramite il registro telematico;
G La corretta identificazione dell'olio preso in carico attraverso il documento giustificativo (DDT) in cui riportano i riferimenti all'olio DOP Canino.

17. 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 BAC 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.

17.1 Identificazione durante i trasferimenti in filiera

A Gli olivicoltori devono identificare la transazione di ogni partita di olive, mediante la compilazione della scheda trasferimento olive (Mod. TRA OL 03) o equivalente, accertandosi dei requisiti di conformità;

B Tutti gli operatori devono identificare la transazione di ogni lotto olio sfuso, mediante la compilazione del documento giustificativo (DDT) in cui riportano i riferimenti all' olio DOP Canino.

17.2 Identificazione durante lo stoccaggio e movimentazione delle olive, molitura, stoccaggio olio, travasi e confezionamento

Gli operatori devono registrare sul registro telematico i dati che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità dei requisiti disciplinati.

- **Stoccaggio delle olive presso il frantoio**

Le varietà di olive destinate alla DOP Canino quali Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino, Frantoio, durante lo stoccaggio presso il frantoio, devono essere adeguatamente identificate e separate dalle altre varietà. Possono, altresì concorrere a formare la partita di olive altre varietà in misura non superiore al 5%.

- **Molitura**

Le operazioni di molitura devono essere effettuate entro le 36 ore dal conferimento al frantoio.

- **Stoccaggio dell'olio**

Il lotto di olio destinato alle analisi previste dal disciplinare di produzione e pronto per il confezionamento deve essere stoccato in silos esclusivi e adeguatamente identificati mediante l'utilizzo di un cartellino d'identificazione o equivalente **come olio atto a divenire DOP.** L'operatore deve garantire, prima della richiesta analisi, che **il lotto di olio atto a divenire DOP** Canino sia ottenuto dalle varietà di olivo previste: Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio da sole o congiuntamente fino al 100%. Possono, altresì concorrere a formare il lotto altre varietà in misura non superiore al 5%.

- **Confezionamento**

L'operatore deve identificare l'olio con un'etichetta approvata da BAC o dal consorzio se riconosciuto dal MIPAAF.

17.3 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 Canino, 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. N**el 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.

18. RICHIESTA ANALISI

Una volta formato il lotto, l'operatore detentore del prodotto, richiede a BAC tramite il SIAN o apposito modulo **(MOD. RA DOP-IGP**) la richiesta prelievo e analisi per certificazione. L'OdC ricevuta la richiesta, sulla base dei controlli espletati di tracciabilità e rispetto del disciplinare, esegue 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 ha le caratteristiche della categoria olio extra vergine di oliva e Il lotto di olio destinato alle analisi deve essere chiaramente identificato sul registro telematico come "**olio atto a divenire DOP.** BAC in sede di verifica, prima del prelievo, controlla l'effettiva provenienza dei fornitori e **nel caso la partita di olio di cui si chiede la certificazione non provenga da fornitori inseriti nel circuito del prodotto regolamentato, BAC non procede al prelievo comunicando la NC all'operatore e il relativo trattamento.** L'OdC invia i campioni ai laboratori e ai panel riconosciuti. L'esito negativo di una delle due analisi (chimico-fisica e organolettica) può precludere l'obbligo di effettuare anche l'altra.

19. NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI

BAC ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio autorizzato dal MIPAAF, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e notifica al richiedente l'esito. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	BAC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui è riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti da disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio ed inoltre, tramite registro telematico, **rende disponibile il passaggio del lotto da olio atto a divenire DOP a olio DOP**. In seguito al ricevimento della conformità, l'operatore identifica il lotto sul registro telematico dell'olio DOP/IGP nonché con apposita indicazione sul rispettivo serbatoio.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC 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 definivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova BAC considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, é 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.

19.1 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.

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 una 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 conformità 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 fatto sia sull'ambiente, sia sul prodotto stesso, in ragione della realtà aziendale.

20. APPROVAZIONE ETICHETTE

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP Canino preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di essere in possesso di etichette, approvate dal Consorzio di tutela se riconosciuto dal MIPAAF o, in sua assenza o delega, da Bioagricert. Le etichette devono essere approvate inizialmente e ad ogni variazione. Con l'approvazione delle etichette BAC, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta:

- La corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura;
- Il corretto uso del logo comunitario;
- Le indicazioni rese obbligatorie dal *Mi.P.A.A.F*;
- L'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la denominazione di origine protetta (DOP), costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

21. RILASCIO BOLLINI NUMERATI

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di richiedere al Consorzio di tutela, se riconosciuto da MiPAAF o, in sua assenza all'OdC i bollini numerati da apporre sulla confezione.

22. COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO

L'operatore dopo aver ricevuto il certificato conformità analisi, può procedere al confezionamento inviando a BAC apposita comunicazione contenente **la data** di fine delle operazioni complessive di confezionamento del lotto. Tale comunicazione deve pervenire entro 6 giorni dalla **data** citata e deve indicare il riferimento al numero e data del certificato di conformità analisi rilasciato da Bioagricert.

23. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

Devono essere tali da non creare nocumento agli operatori e comunque non oltre 15 giorni dalla richiesta, fatta salva la possibilità per l'OdC 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.

24. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' BAC

L'olio Extravergine di oliva a denominazione di origine protetta DOP *"Canino"*, 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, secondo quanto previsto dalle seguenti tabelle, sono prelevati presso le sedi dell'operatore (produzione o magazzino) ed hanno l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati.

- **Caratteristiche sensoriali**

Matrice da campionare		Periodo di campionamento	Requisito disciplinato	Entità del controllo
A)	Lotto di Olio extravergine di oliva	Prima del confezionamento	Colore verde smeraldo con riflessi dorati	Inizialmente su ogni lotto; successivamente, in base alle diverse condizioni di conservazione dell'olio come previsto dal paragrafo 19.1. (Limite temporale di validità del certificato di analisi)
B)	Lotto di Olio extravergine di oliva	Prima del confezionamento	Odore di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione	
C)	Lotto di Olio extravergine di oliva	Prima del confezionamento	Sapore deciso con retrogusto amaro e piccante	

- **Caratteristiche chimico-fisiche**

Matrice da campionare		Periodo di campionamento	Requisito disciplinato	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 0,5 per 100 grammi di olio	Inizialmente su ogni lotto; successivamente, in base alle diverse modalità di stoccaggio come previsto dal paragrafo 19.1. Limite temporale di validità del certificato di analisi)
B)	Lotto di Olio extravergine di oliva	Prima del confezionamento	Numero di perossidi minore uguale 10 meq02/kg	

25. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

Se in seguito alle prove di conformità effettuate dall'OdC 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, l'OdC provvederà a segnalarlo all'Autorità competente (ICQRF) e al Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF.

26. MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO BAC

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

Il campione finale consiste in 6 aliquote, di cui:
- una sarà lasciata all'operatore;
- due saranno inoltrate al laboratorio autorizzato dal MIPAAF: di queste, una sarà impiegata per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico e una per l'esame organolettico;
- due saranno conservate dall'OdC come controcampione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico ed organolettico;
- una sarà conservata dall'OdC, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti.

1 In caso di partita di olio contenuto in un unico serbatoio, sarà 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) con il prelievo di 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 prelevamenti 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.

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

A) Procedimento di revisione dell'esame organolettico

In caso di esito non conforme dell'esame organolettico, l'operatore può richiedere la revisione della prova entro 6 (sei) gg. dalla ricezione della comunicazione inviata dall'ODC. L'OdC invia ad un Comitato di Assaggio riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi, una delle aliquote in suo possesso. L'esito negativo dell'analisi organolettica di revisione è definitivo. In caso di esito negativo della prova l'operatore entro 6 gg dall'avvenuta conoscenza della Non Conformità Grave deve procedere al declassamento del prodotto non conforme sul registro telematico e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza di ciò l'OdC 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, l'OdC deve comunicare tempestivamente l'esito negativo delle analisi e contestualmente portare 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/IGP 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 l'OdC 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/IEC 17025 e autorizzati dal Ministero. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica di revisione è definitivo. È compito dell'OdC informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi e il laboratorio incaricato dovrà comunicare all'ODC 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, l'OdC procederà al rilascio del certificato conformità analisi previsto dal presente documento. Le spese riguardanti il costo delle analisi di revisione sono a carico del soccombente.

28. 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. BAC comunica tale inadempienza al MIPAAF, che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del DLgs 19/11/2004 n. 297.

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente a BAC:
- l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto.
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori dell'OdC e ai valutatori dell'Ente di accreditamento, previa apposita accettazione da parte dell'operatore medesimo, i quali valuteranno esclusivamente l'operato dell'Organismo di controllo.

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

29. NON CONFORMITÀ

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

30. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI BAC

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

31. RICORSI, RECLAMI E CONTENZIOSI

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

Ricorsi
Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti comminati da BAC entro 15 giorni dal ricevimento, dettagliando le ragioni del dissenso e richiedendo la revisione del provvedimento. Il ricorso deve essere presentato al Comitato ricorsi (CRI) BAC che garantisce imparzialità e indipendenza del giudizio. Valutato il ricorso, il CRI emette un documento contenente i risultati del ricorso con le motivazioni delle decisioni prese entro 30 giorni dalla data di notifica del ricorso da parte dell'operatore. L'eventuale ricorso non interrompe comunque l'esecutività dei provvedimenti adottati, fino a diverso pronunciamento del comitato ricorsi. In caso di non accoglimento del ricorso, il provvedimento diventa definitivo e oggetto di segnalazione. In caso di accoglimento il provvedimento viene annullato o revocato. Le spese relative alla gestione del ricorso, riportate nei rispettivi tariffari, saranno a carico del soccombente.

Reclami
La politica per la qualità di Bioagricert considera con estrema importanza la fiducia nella certificazione presso clienti e consumatori, e si prefigge quindi l'obiettivo di una risoluzione tempestiva dei reclami. La gestione dei reclami è affidata direttamente alla Presidenza BAC, coadiuvata per gli aspetti tecnici dall'ufficio qualità. La procedura di gestione del reclamo comprende una prima risposta circa la presa in carico del reclamo o il rigetto dello stesso, un'indagine per individuare le cause e le possibili azioni correttive che possono evitare il ripetersi del problema che ha condotto al reclamo, l'invio al reclamante e a tutti i soggetti coinvolti di una comunicazione scritta comprendente gli esiti finali delle indagini relative al reclamo e le motivazioni per le decisioni prese in merito. 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 BAC. Qualora fosse necessario il pronunciamento di altri Organismi di Controllo o soggetti coinvolti nel reclamo, il tempo di attesa dei pareri esterni interrompe i limiti di tempo prefissati.

Contenziosi
Qualsiasi controversia relativa all'applicazione della presente procedura sarà risolta mediante arbitrato rituale presso la Camera Arbitrale della C.C.I.A.A. di Bologna, da un Collegio Arbitrale composto da n° 3 arbitri, nominati ed operanti secondo le regole della suddetta Camera Arbitrale. Il Collegio viene costituito nel seguente modo:

a) ciascuna parte designa un arbitro. Il terzo arbitro, con funzioni di Presidente, è nominato dai due arbitri designati dalle parti, entro 15 giorni dalla comunicazione loro inviata.
b) in mancanza delle suddette designazioni, di cui al punto a), queste verranno effettuate dal Comitato Tecnico della Camera Arbitrale.

Gli arbitri decideranno secondo equità, nel rispetto delle norme degli artt. 806 e seg. del Codice di Procedura Civile. Il Foro competente è quello di Bologna.

32. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

- L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti segnalati dall'OdC ed autorizzati dall'ICQRF (Tecnici Ispettori OdC);
- 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 all'OdC che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore.

33. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI BAC

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

34. 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 obbligatorie da trasmettere alle Autorità competenti e all'Ente d'accreditamento. BAC, ha notificato agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n.196/2003 s.m.i, detta informativa è pubblicata sul sito internet BAC. Qualora l'operatore negasse l'uso dei dati personali, ai fini dell'attività di controllo e certificazione, BAC comunica tale inadempienza all'ICQRF.

35. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Nel sito internet www.bioagricert.org BAC pubblica tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MIPAAF.