

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
--------------------	---	--

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ
DELLA
D.O.P. “VAL DI MAZARA”**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
Rev.00	26/11/02			
Rev. 01	20/01/06			
Rev. 02	20/10/09	Anna Alezio	Lorenzo D' Archi	Enrico De Micheli

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
--------------------	---	--

INDICE

1. PREMESSA	3
2. RIFERIMENTI NORMATIVI	3
3. TERMINI E DEFINIZIONI	6
4. SOGGETTI COINVOLTI	8
4.1 ADESIONI AL SISTEMA DEI CONTROLLI	8
4.1.1 <i>Prima adesione al sistema dei controlli</i>	8
4.1.2 <i>Mantenimento nel sistema</i>	9
4.2 RINUNCIA O CESSAZIONE DELL' ATTIVITÀ	10
5. REQUISITI DI CONFORMITÀ	10
6. PIANO DEI CONTROLLI	13
6.1 GENERALITÀ.....	13
6.2 FREQUENZA ANNUALE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE	14
6.3 DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO DEL PRODOTTO	15
6.4 DOCUMENTI DI TRASPORTO	15
6.5 ADEMPIMENTI A CARICO DEGLI OPERATORI	16
6.6 AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO	17
6.7 PROVE SUL PRODOTTO	18
6.8 ETICHETTATURA E FASCETTE	20
6.9 RILASCIO ATTESTAZIONE DI CONFORMITÀ	21
7. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	22
7.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI	22
7.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI AGROQUALITÀ	23
8. MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE DISPOSITIVO DI CONTROLLO	24

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare ” TDC Val di Mazara”

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

1. Premessa

Il Regolamento (CE) n. 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP o di una IGP siano ottenuti in conformità al relativo disciplinare (art.4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 10 ed 11 del Reg. (CE) 510/06, autorizzati dagli Stati Membri.

Agroqualità, quale organismo di controllo iscritto nell'elenco degli organismi di controllo per le DOP, IGP e STG autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto agroalimentare a Denominazione di Origine Protetta (d'ora in poi DOP) “Val di Mazara”.

Il presente dispositivo contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto. Descrive, inoltre, l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché l'olio possa essere identificato come DOP “Val di Mazara” ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica di produzione della materia prima, di trasformazione, di stoccaggio e di confezionamento nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- ✓ la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima e delle caratteristiche finali;
- ✓ la descrizione del metodo di ottenimento;
- ✓ i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- ✓ le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo/commercio;
- ✓ le procedure di controllo applicabili.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da Agroqualità al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente dispositivo di controllo, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva. Queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive. I soggetti della filiera, pertanto, devono produrre e conservare adeguatamente tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da Agroqualità.

2. Riferimenti normativi

- ✓ **Disciplinare** della DOP “Val di Mazara” pubblicato in G.U. n. 73 del 28 marzo 2001e registrato in sede europea con Reg. CE n. 138/01 (GUCE) L. 23 del 25/01/01;
- ✓ **Regolamento per l'attestazione di conformità delle DOP, IGP e STG** elaborato da

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

Agroqualità;

- ✓ **Direttiva (CEE) n. 396/89 del 14 giugno 1989** relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita cui appartiene una derrata alimentare;
- ✓ **Regolamento (CEE) n. 2568/91 dell'11 luglio 1991** relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti;
- ✓ **Decreto ministeriale 18 dicembre 1997** relativo alle 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;
- ✓ **Legge 24 aprile 1998, n. 128** “Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee” – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53;
- ✓ **Decreto ministeriale 29 maggio 1998** “Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo in materia di Indicazioni Geografiche Protette e delle Denominazioni Geografiche Protette;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 2815/98 del 22 dicembre 1998** relativo alle norme commerciali dell'olio d'oliva;
- ✓ **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** “Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee” - legge comunitaria 1999 con particolare riferimento all'articolo 14;
- ✓ **Circolare del Ministero delle politiche agricole n. 5 del 18 giugno 1999** relativa alle Legge 21 dicembre 1999, n. 526 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1999 – articolo 14" pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18 gennaio 2000 - Supplemento Ordinario n. 15 modalità di controllo sugli oli DOP e IGP;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 455/2001 del 6 marzo 2001** che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti;
- ✓ **Regolamento (CE) 1513/2001 del Consiglio del 23 luglio 2001** che modifica il regolamento n. 136/66/CEE e il regolamento (CE) n. 1638/98 in ordine alla proroga del regime di aiuto e alla strategia della qualità dell'olio di oliva;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 2152/2001 del 31 ottobre 2001** che modifica il regolamento (CE) n. 2815/98 relativo alle norme commerciali dell'olio d'oliva;
- ✓ **Rettifica del regolamento (CE) n. 2152/2001 del 31 ottobre 2001** che modifica il regolamento (CE) n. 2815/98 relativo alle norme commerciali dell'olio d'oliva;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 796/2002 del 6 maggio 2002**, recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi a essi attinenti e le note complementari di cui all'allegato del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune Gazzetta Ufficiale serie L n. 128 del 15/05/2002 pag. 0008 – 0028;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 1019/2002 del 13 giugno 2002** relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002**, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

- ✓ **Lettera Circolare n. 65095 del 24 settembre 2002**, concernente oli a Denominazione di Origine Protetta e a Indicazione Geografica Protetta. Chiarimenti in merito all'entrata in vigore dei regolamenti 796/02 e 1019/2002: loro interazione con i Disciplinari di produzione delle Denominazioni di Origine Protetta;
- ✓ **Decreto ministeriale 30 luglio 2003** “Riconoscimento dei Panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva di cui all'art. 4 del regolamento (CEE) n. 2568/91 modificato dal regolamento (CE) n. 796/02 della Commissione del 6 maggio 2002”;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 1989/2003 del 6 novembre 2003** che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti;
- ✓ **Decreto ministeriale 14 novembre 2003** “Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al regolamento (CE) n. 1019/2002 del 13 giugno 2002”;
- ✓ **Circolare del Ministero delle politiche agricole e forestali del 12 gennaio 2004 (n. H – 38)**, relativa al riconoscimento dei comitati di assaggio ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di cui all'art. 4 del reg. (CEE) n. 2568/91, come modificato dal reg. (CE) n. 796/02 della Commissione del 6 maggio 2002;
- ✓ **Regolamento (CE) del 29 aprile 2004** relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del regolamento (CEE) n. 827/68;
- ✓ **Rettifica del Regolamento (CE) del 29 aprile 2004** relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del regolamento (CEE) n. 827/68;
- ✓ **Decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297** - Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle Indicazioni Geografiche e delle Denominazioni di Origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole e forestali del 16 febbraio 2005 (prot. n. 61026)**, concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli di oliva D.O.P.;
- ✓ **Decreto ministeriale 16 dicembre 2005** “Modifica del decreto 30 luglio 2003 relativo al riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva di cui all'art. 4 del regolamento (CEE) n. 2568/91 modificato dal regolamento (CE) n. 796/02 della Commissione del 6 maggio 2002”;
- ✓ **Legge 11 Marzo 2006 n. 81** conversione in legge del decreto legge 10 gennaio 2006, n° 2, recante interventi urgenti per i settori dell'agricoltura, dell'agroindustria, della pesca, nonché in materia di fiscalità d'impresa;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 510/2006 del 20 marzo 2006** relativo alla protezione delle Indicazioni Geografiche e delle Denominazioni d'Origine dei prodotti agricoli ed agroalimentari;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 1044/2006 del 7 luglio 2006** che modifica il regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 25 luglio 2006 (prot. n. 65652)**, concernente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura “Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell’articolo 10 del regolamento (CE) 510/06” su prodotti destinati all’esportazione;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006**, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- ✓ **Legge 27 dicembre 2006 n. 296 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)**. Articolo 1, comma 1047 recante le funzioni di vigilanza sull’attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell’ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari;
- ✓ **Regolamento (CE) 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007** recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM);
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 27 febbraio 2007 (prot. n. 61229)**, concernente il controllo requisiti strutturali degli oliveti;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 628 del 2 luglio 2008** che modifica il Reg. CE n. 1898/06 recante modalità di applicazione del Reg. 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. 640 del 4 luglio 2008** che modifica il regolamento (CEE) 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d’oliva e degli oli di sansa d’oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 182/2009 della Commissione del 6 marzo 2009** che modifica il Regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell’olio di oliva;
- ✓ **UNI CEI EN 45011 marzo 1999** “Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti”;
- ✓ **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005** “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura”.

3. TERMINI E DEFINIZIONI

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 9000:2000 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **Attestazione di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità dichiara che, con ragionevole attendibilità una partita di olio rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare della DOP “Val di Mazara” e al presente dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti.
- ✓ **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della DOP olio extravergine di oliva “Val di Mazara” attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo. In autocontrollo ogni Soggetto della filiera deve accertarsi che i propri fornitori abbiano eseguito l’autocontrollo relativo alla propria fase.
- ✓ **Autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Regioni e Province autonome interessate alla DOP.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

- ✓ **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.
- ✓ **Cessazione:** chiusura dell’attività da parte di un operatore iscritto. L’operatore che cessa l’attività viene cancellato dall’elenco degli iscritti della DOP per la campagna in oggetto.
- ✓ **Confezionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione.
- ✓ **Consorzio di tutela:** consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi della legge n. 526 del 21 dicembre 1999 con particolare riferimento all’art. 14.
- ✓ **Controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della DOP olio extravergine di oliva “Val di Mazara” specificati nel Disciplinare ai fini del rilascio dell’Attestazione di conformità.
- ✓ **Detentore della partita:** soggetto che possiede e/o può disporre della partita di olio.
- ✓ **Disciplinare:** documento i cui contenuti sono definiti dall’art. 4 del Reg. (CE) 510/06.
- ✓ **Frantoiano:** soggetto identificato che conduce un Frantoio ubicato nella zona di produzione che molisce le olive conferite dall’Olivicoltore.
- ✓ **Intermediario:** soggetto identificato che svolge attività di intermediazione su olive o olio destinati alla DOP con l’acquisizione del prodotto presso i propri impianti, situati nella zona di produzione.
- ✓ **Lotto di confezionamento:** partita di olio ritenuta omogenea, della stessa annata, contenuta in un unico o più recipienti collocati nello stesso complesso aziendale, da destinare all’imbottigliamento e oggetto di attestazione di conformità da parte di Agroqualità, che ne predispone l’analisi. Dopo il prelievo, se il lotto viene miscelato con altro olio dovrà essere identificato diversamente e subire nuove analisi chimico-fisiche e organolettiche.
- ✓ **Non conformità grave:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto **non può essere** identificato come DOP “Val di Mazara”.
- ✓ **Non conformità lieve:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare **ma può** nel tempo comprometterla. Il prodotto **può** essere identificato come DOP “Val di Mazara”.
- ✓ **Olivicoltore:** soggetto identificato che conduce degli oliveti ubicati nella zona di produzione prevista dal disciplinare.
- ✓ **Operatore:** olivicoltore, frantoiano, intermediario, confezionatore che presenta ad Agroqualità la domanda di adesione al sistema dei controlli.
- ✓ **Partita di olive/olio:** quantità omogenea di olive/olio per cui è possibile garantire l’identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell’art. 1 della direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989 *“un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche”*. L’art. 3 della predetta direttiva specifica che *“la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all’interno della comunità”*. Le indicazioni di cui all’art. 1. par. 1 sono *“determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori”*.
- ✓ **Ritiro:** rinuncia, da parte di un operatore, dell’attività di produzione/trasformazione/confezionamento per la D.O.P. “Val di Mazara”. L’operatore che comunica il proprio ritiro viene cancellato dall’elenco degli iscritti alla D.O.P. per la campagna in oggetto.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

- ✓ **Zona di produzione:** zona delimitata per la produzione dell'olio extravergine di Oliva Val di Mazara" prevista dal disciplinare.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo olivicoltori, frantoiani, intermediari e confezionatori (complessivamente indicati come operatori) che, ubicati all'interno della zona prevista dal disciplinare (in merito si veda il paragrafo 5 punto C.1), concorrono alla produzione di una partita di olio che si vuole identificare come DOP “Val di Mazara”.

È cura di Agroqualità procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del disciplinare, secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Ogni soggetto che intende produrre per la DOP “Val di Mazara”, deve far pervenire la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità entro e non oltre il 30 giugno di ogni campagna olearia, attraverso il modulo "Adesione al sistema dei controlli di conformità" (moduli MDC3, MDC4, MDC5 o MDC6 Val di Mazara a seconda della tipologia di operatore).

Per quanto riguarda i confezionatori, posso essere accettate domande di adesione anche oltre il 30 giugno della campagna in corso, purchè la domanda pervenga ad Agroqualità almeno un mese prima dell'inizio dell'attività di confezionamento della D.O.P.

Nel caso in cui un soggetto richiedente la certificazione deleghi un terzo alla consegna della propria domanda di adesione redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, questi è tenuto a fornire ad Agroqualità la delega nella quale è riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente la certificazione.

Nel caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà presentare ad Agroqualità la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP (modulo MDC1 “Domanda di assoggettamento per il riconoscimento della DOP Val di Mazara”) con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati (MDC2), i quali dovranno comunque far pervenire ad Agroqualità le proprie personali adesioni al sistema dei controlli (moduli MDC3, MDC4, MDC5, MDC6) attraverso il Consorzio stesso.

Nel caso la delega riguardi anche i rapporti economici, la fattura che Agroqualità emetterà al Consorzio di tutela sarà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore.

4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli

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

Olivicoltori

Entro 90 giorni dal termine per la presentazione delle adesioni o comunque prima dell'inizio delle fasi di raccolta, Agroqualità, dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, predispone

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

ed effettua il controllo sugli oliveti per la verifica delle dichiarazioni fornite nell'elenco terreni, allegato al modulo MDC3, e delle condizioni previste dal disciplinare:

- ubicazione degli oliveti nelle zone previste dal disciplinare.
- numero delle piante e presenza delle percentuali varietali previste (negli oliveti dello stesso conduttore devono essere presenti le percentuali varietali così come indicato nel disciplinare).
- forme di allevamento e sistemi di potatura tradizionali e caratteristici della zona.

Gli oliveti, che non hanno i requisiti previsti, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la DOP Val di Mazara.

L'iscrizione degli olivicoltori non idonei viene comunicata da Agroqualità agli olivicoltori, o al Consorzio di tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

Eventuali variazioni ai dati relativi alla domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di prima adesione, Agroqualità predispone ed effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità “TDC Val di Mazara” a fronte del disciplinare.

Frantoiani, intermediari e confezionatori

Entro 90 giorni dalla presentazione delle adesioni al sistema dei controlli o comunque prima dell'inizio delle operazioni di lavorazione delle olive/stoccaggio/confezionamento olio, Agroqualità predispone ed effettua il controllo sugli impianti dei molitori, degli intermediari e dei confezionatori per verificare la corrispondenza dei dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, l'ubicazione nella zona disciplinata e le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare.

L'iscrizione degli impianti non idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori, o al Consorzio di tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

Eventuali variazioni ai dati relativi alla domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di prima adesione, Agroqualità predispone ed effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità “TDC Val di Mazara” a fronte del disciplinare.

4.1.2 Mantenimento nel sistema

Gli operatori che intendono riconfermare l'adesione al sistema dei controlli devono far pervenire, entro e non oltre il 30 di giugno di ogni anno, la richiesta di riconferma (modulo MDC3 ed elenco dei terreni; MDC4; MDC5; MDC6) compilata in ogni sua parte.

Per quanto riguarda i confezionatori, possono essere accettate domande di adesione presentate oltre il 30 di giugno della campagna in corso, purché la domanda pervenga ad Agroqualità almeno un mese prima dell'inizio dell'attività di confezionamento della DOP. In caso in cui si verifichino rispetto alla campagna precedente:

- per gli olivicoltori: variazioni nell'elenco dei terreni iscritti e/o nelle percentuali varietali;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

- per i frantoiani, i confezionatori, gli intermediari: variazioni negli impianti di lavorazione, stoccaggio, confezionamento

devono essere comunicate ad Agroqualità. In questo caso si applicano le condizioni previste al paragrafo 4.1.1. con la ripetizione della verifica di iscrizione.

Per gli impianti di molitura/stoccaggio/confezionamento, insieme alla comunicazione, in caso di ampliamento o di nuove strutture, devono essere allegate le nuove autorizzazioni sanitarie.

Qualora l'operatore non dovesse provvedere ad inviare la domanda di adesione per il mantenimento nel sistema dei controlli di cui sopra, Agroqualità non sarà tenuta ad eseguire l'attività di controllo per la corrispondente campagna di produzione. In tal caso, il nominativo dell'operatore non sarà inserito nell'elenco degli operatori DOP “Val di Mazara” per la stessa campagna produttiva.

4.2 Rinuncia o cessazione dell'attività

Gli olivicoltori e gli intermediari che intendono rinunciare devono comunicare ad Agroqualità, entro il 15 ottobre della campagna in corso, la cessazione dell'attività relativamente alla DOP, mediante l'invio della richiesta di rinuncia datata e firmata.

Gli operatori che cessano l'attività sono tenuti a inviare la comunicazione ad Agroqualità entro 15 giorni dalla data di chiusura dell'attività.

Agroqualità comunica all'autorità di vigilanza i nominativi dei soggetti ritirati o che hanno cessato l'attività e li cancella dall'elenco degli iscritti per la campagna in corso.

5. Requisiti di conformità

I soggetti che intendono partecipare alla filiera produttiva della DOP Val di Mazara devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità; operare in conformità al disciplinare della DOP Val di Mazara riconosciuto in sede europea e al presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Riportiamo di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione della DOP Val di Mazara. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella “Tabella dei controlli di conformità DOP Val di Mazara” - TDC Val di Mazara - allegata al presente disciplinare.

A. Identificazione e rintracciabilità

A.1. Il prodotto deve essere opportunamente identificato dalla raccolta alle fasi successive di trasformazione e confezionamento. Occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito verificando la documentazione di trasporto. La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite che devono essere adeguatamente conservate.

B. Varietà di olivo

B.1. La denominazione di origine controllata "Val di Mazara" deve essere ottenuta dalle seguenti

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Val di Mazara"	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente negli oliveti, per almeno il 90%: Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola. Possono, altresì, concorrere in misura non superiore al 10% altre varietà presenti nella zona come "Ogliarola Messinese", "Giaraffa" e "Santagatese" o eventualmente piccole percentuali di altre cultivar tipiche locali.

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

C.1. Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata "Val di Mazara" devono essere prodotte, molite e l'olio ottenuto deve essere confezionato, nell'ambito delle province di Palermo ed Agrigento, che comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: provincia di Palermo: tutti i comuni; provincia di Agrigento: l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca, Villafranca Sicula. Nella stessa area devono essere localizzati gli impianti di eventuali Intermediari che comprino e rivendano olio destinato alla DOP Val di Mazara.

D. Condizioni ambientali e di coltura e caratteristiche di coltivazione

D.1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive e all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

D.2. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

E. Periodo e modalità di raccolta delle olive

E.1. La raccolta delle olive viene effettuata a partire dall'inizio dell'invasatura e non deve protrarsi oltre il 30 dicembre di ogni campagna oleicola.

E.2. La raccolta delle olive può avvenire con mezzi meccanici o per brucatura.

E.3. Le olive raccolte devono essere conservate in recipienti rigidi ed aerati, fino alla fase di molitura, disposti in strati sottili ed in locali che garantiscono condizioni di bassa umidità relativa (50 - 60%) e temperature massime di 15°.

F. Resa di olive per ettaro

F.1. La produzione massima di olive/Ha non può superare kg 8000 per ettaro negli oliveti specializzati.

F.2. Per la coltura consociata o promiscua la produzione massima non può superare i kg 6000 per ettaro.

F.3. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita al limite massimo sopra indicato purché la produzione globale non superi di oltre il 20% tale limite.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Val di Mazara"	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

G. Metodi estrattivi

G.1. 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 del frutto.

G.2. Le olive raccolte devono essere conservate in recipienti rigidi ed aerati, fino alla fase di molitura, disposti in strati sottili ed in locali che garantiscono condizioni di bassa umidità relativa (50 - 60%) e temperature massime di 15°.

G.3. Le olive devono essere molite entro i due giorni successivi alla raccolta.

G.4. La resa massima di olive in olio non può superare il 22%.

H. Caratteristiche al consumo

H.1. L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata "Val di Mazara" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo oro con sfumature di verde intenso;

odore: di fruttato e a volte anche di mandorla;

sapore: fruttato, vellutato con retrogusto dolce; punteggio minimo al panel test $\geq 6,5$;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero perossidi ≤ 11 ;

K232 $\leq 2,10$; K270 $\leq 0,15$; Delta K $\leq 0,005$; acido linolenico $\leq 0,9\%$; acido linoleico $\leq 10\%$.

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

I. Designazione e presentazione

I.1. Alla denominazione di cui all'art. 1 é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

I.2. É 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.

I.3. É 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 particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.

I.4. 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 oleicola situate nell'area di produzione é consentito solo se il prodotto é stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

nell'azienda medesima.

I.5. Il nome della denominazione di origine controllata "Val di Mazara" 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.

I.6. I recipienti in cui é confezionato l'olio di oliva extravergine "Val di Mazara" ai fini dell'immissione al consumo non devono essere di capacità superiore a litri 5 in vetro o in banda stagnata.

I.7. É obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio é ottenuto.

I.8. É obbligatorio indicare in etichetta la dicitura “Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell’art. 10 del Reg. (CE) 510/06”.

L. Conservazione del prodotto

L.1. Sia le olive, sia l’olio destinato alla DOP Val di Mazara devono essere conservati in modo idoneo a mantenerne le caratteristiche.

6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

Il prodotto DOP Val di Mazara è sottoposto a controllo di conformità al disciplinare di produzione e al presente dispositivo di controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ **controlli interni (autocontrollo):** corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte dagli olivicoltori, dai frantoiani, dagli intermediari e dai confezionatori, a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 5 e nella documentazione che costituisce il dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- ✓ **controlli esterni (controlli di conformità):** attuati da Agroqualità, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove di tipo sul prodotto.

Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che Agroqualità intende effettuare, presso i propri oliveti, le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità dell’olio extravergine di oliva DOP Val di Mazara prodotto alle prescrizioni del disciplinare e del presente dispositivo di controllo.

Nell’allegata tabella sintetica dei controlli di conformità ”TDC Val di Mazara” sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione della DOP Val di Mazara, i controlli e le attività che olivicoltori, frantoiani, intermediari e confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di olio come DOP “Val di Mazara”, la tipologia e la frequenza dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
--------------------	---	--

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio della frequenza e la tipologia dei controlli sono descritti nella tabella allegata al presente dispositivo “TDC Val di Mazara”.

Nella seguente tabella si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive:

Tipologia di operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Fase critica controllata
olivicoltore	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	ubicazione terreni; conformità varietale; forme di allevamento
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente per quanto riguarda le prescrizioni di coltivazione e di raccolta*.	tutti gli anni	processo produttivo; rintracciabilità prodotto
frantoiano	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	ubicazione impianti; conformità ai requisiti
	controllo	100% degli iscritti	tutti gli anni	fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
intermediario	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione e in seguito a cambiamenti	infrastrutture
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	tutti gli anni	rintracciabilità prodotto
confezionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	ubicazione impianti; conformità ai requisiti
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	tutti gli anni	fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
prodotto	controllo	100% dei lotti per cui si richiede l'attestazione	a ogni richiesta di attestazione e per ogni lotto	parametri chimico-fisici organolettici; rintracciabilità lotto

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

Da tale elenco il gruppo tecnico di valutazione DOP, IGP e STG procederà ad estrarre annualmente, con il metodo dei numeri casuali, un campione pari al 10% del totale degli uliveti iscritti sui quali saranno effettuate visite ispettive per la verifica dei requisiti strutturali previsti nel disciplinare di produzione quali varietà presenti, modalità di impianto e forme di allevamento.

Ogni altro adempimento, previsto dal piano di controllo approvato, rimane in vigore, compreso in particolare l'obbligo da parte dell'olivicoltore di comunicare eventuali modifiche introdotte sui suddetti requisiti strutturali la cui idoneità sarà verificata da Agroqualità mediante verifica ispettiva.

Qualora la verifica di sorveglianza non coincidesse con la produzione/lavorazione, essa si svolgerà su base documentale. I soggetti iscritti al sistema di controllo, pertanto, devono conservare tutta la

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
--------------------	---	--

documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità si riserva di disporre l'esecuzione di VI (Verifiche Ispettive) supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle aziende agricole, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti.

6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

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

- ✓ documenti di trasporto (DDT)* che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di olive e di olio: ad esempio dall'olivicoltore al frantoiano, dal possessore della partita di olio all'intermediario/confezionatore, contrassegnati dal destinatario;
- ✓ ricevute dei conferimenti di olive riportanti date di raccolta e di consegna al frantoio;
- ✓ registrazione dei dati relativi alle attività di molitura, che mostrino la rintracciabilità delle partite di olio a partire dalle partite di olive molite;
- ✓ indicazione del tank di stoccaggio presso il molitore;
- ✓ indicazione dei tank di stoccaggio presso il confezionatore.

Tale documentazione permetterà di ricostruire “la storia” della produzione del lotto e di verificarne la conformità. Agroqualità non rilascerà attestazioni di conformità per le partite che non siano accompagnate dai documenti che ne dimostrano la rintracciabilità**.

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

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

** Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di molitura, come ogni altra registrazione, possono essere fornite con documentazione qualsiasi, purché idonea a dimostrare la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche mezzi informatici.

6.4 Documenti di trasporto

I documenti di trasporto devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario, per le partite di olive:

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la dicitura “prodotto destinato alla DOP Val di Mazara”.

Per le partite di olio provenienti dal frantoio e movimentate successivamente al ritiro dal frantoio:

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la dicitura “prodotto destinato alla DOP Val di Mazara”.

6.5 Adempimenti a carico degli operatori

Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche

Gli operatori iscritti devono mantenere separati temporalmente o spazialmente i processi di lavorazione del prodotto generico da quello destinato alla denominazione DOP “Val di Mazara”. In particolare nel caso in cui le produzioni siano separate “spazialmente” gli operatori dovranno identificare i terreni, le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati dandone comunicazione ad Agroqualità con la richiesta di adesione o anche successivamente.

Nel caso in cui la separazione sia “temporale”, gli operatori provvederanno a comunicare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni destinate alla DOP “Val di Mazara”.

Il rispetto della separazione delle produzioni dovrà essere adeguatamente documentato dagli operatori attraverso apposite registrazioni aziendali e sarà oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle visite ispettive.

Olivicoltori

Gli olivicoltori devono comunicare ad Agroqualità la produzione complessiva di olive raccolte durante la campagna negli oliveti iscritti alla DOP, e comunque a richiesta di Agroqualità, mediante dichiarazione sottoscritta. Alla consegna delle olive al frantoio devono accertarsi di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione disciplinate, le rese e le date di raccolta. L’inizio della attività di raccolta deve essere comunicata ad Agroqualità. È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni operatore accertarsi di conferire le olive a Frantoiani iscritti alla D.O.P. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità. Lo stoccaggio dell’olio potrà essere effettuato anche presso le aziende agricole purchè in possesso di idonei impianti di stoccaggio (idoneità evidenziata dal rilascio di autorizzazione sanitaria per lo stoccaggio di olio). E’ cura dell’olivicoltore registrare le attività di stoccaggio e di movimentazione dell’olio evidenziando i quantitativi di olio inviati all’imbottigliamento per l’effettuazione del prelievo.

Frantoiani

In accettazione delle olive i Frantoiani devono accertare il rispetto delle rese olive/ha e delle date di raccolta delle olive, della corretta identificazione del prodotto, dell’adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto, registrando l’esito di tali controlli. Durante il processo di molitura devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati e le rese olio/olive. L’avvio dell’attività di molitura deve essere comunicato ad Agroqualità. È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni operatore accertarsi di molire olive di olivicoltori iscritti alla D.O.P. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità. Lo stoccaggio dell’olio potrà essere effettuato anche presso i frantoi. E’ cura del frantoiano registrare le attività di stoccaggio e di movimentazione dell’olio evidenziando i quantitativi di olio inviati all’imbottigliamento per l’effettuazione del prelievo.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

Intermediari

Durante il processo di stoccaggio/vendita gli Intermediari devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati identificando in maniera univoca le aree destinate allo stoccaggio, registrando le fasi, i tempi ed i quantitativi di prodotto in entrata e in uscita. L'avvio delle attività deve essere comunicato ad Agroqualità. E' cura di ogni intermediario, all'atto dell'accettazione del prodotto, accertarsi della corretta identificazione del prodotto, dell'adeguatezza, della completezza e della corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni operatore accertarsi di stoccare/vendere prodotto di operatori iscritti alla DOP Val di Mazara. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

Confezionatori

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

Detentori della partita

Il Detentore della partita deve richiedere il prelievo per l'effettuazione delle prove sui lotti pronti per il confezionamento attraverso il modulo MDC7 Mazara. La documentazione di accompagnamento della partita di olio deve essere conservata e consegnata ad Agroqualità a cura del Detentore della partita stessa al momento della richiesta delle analisi di conformità chimico – fisica ed organolettica. Il Detentore della partita deve definire il lotto di confezionamento e dichiararne l'omogeneità chimico fisica ed organolettica sotto la sua responsabilità. In caso il Detentore della partita utilizzi i servizi di molitura e confezionamento (che dovranno essere svolti presso impianti assoggettati a controllo), sarà Sua cura provvedere che le registrazioni delle attività di molitura e confezionamento siano inviate ad Agroqualità. E' cura di ogni operatore accertarsi che la partita di olio sia stata ottenuta da olive di olivicoltori iscritti, molite e confezionate presso operatori iscritti alla D.O.P. Per l'accertamento può essere richiesta conferma ad Agroqualità.

6.6 Autorizzazione al confezionamento

Una volta formato il lotto di confezionamento, il Detentore del lotto deve inviare ad AGROQUALITÀ il modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Val di

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

Mazara) che autorizza Agroqualità ad effettuare il prelievo di un campione per gli esami chimico-fisici e organolettici.

Prima di procedere alla vendita del lotto di confezionamento per il quale è stato richiesto il prelievo, aspettare il rilascio dell'attestazione di conformità, inviata insieme a copia del rapporto di prova, da Agroqualità.

Il lotto di confezionamento autorizzato non può essere miscelato con altri lotti. Qualora il lotto autorizzato fosse miscelato con altri lotti, il Detentore del lotto dovrà richiedere ad Agroqualità che siano effettuate nuovamente le prove chimico-fisiche ed organolettiche attraverso il modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Val di Mazara).

I Confezionatori devono comunicare la data del termine delle attività di confezionamento delle partite per le quali è stata rilasciata l'attestazione di conformità. Le prove chimico-fisiche ed organolettiche della partita di olio devono essere replicate dopo 45 giorni dalla data di comunicazione dell'esito delle verifiche, se il prodotto non viene confezionato entro tale termine. Pertanto non potranno essere confezionate partite di olio con attestazione di conformità comunicata antecedentemente a 45 giorni. Il termine non viene applicato se l'olio viene conservato sotto battente d'azoto (in alternativa all'azoto può essere utilizzato l'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.

6.7 Prove sul prodotto

Campionamento

Le analisi sui lotti di confezionamento verranno effettuate procedendo al campionamento in questo modo:

1. in caso il lotto di confezionamento sia contenuto in un solo serbatoio, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
2. in caso il lotto di confezionamento sia contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti, verranno prelevati almeno due campioni da due serbatoi non contigui, scelti in modo casuale, in modo da effettuare almeno due prove. In questo secondo caso, se gli esiti delle due prove sono discordanti, dovrà essere prelevato, ed esaminato, un campione da ogni serbatoio facente parte della partita.
3. in alternativa, sempre in riferimento al caso 2, si potrà richiedere di effettuare un unico campione risultante dal coacervo di aliquote di prodotto prelevate proporzionalmente al contenuto di ogni serbatoio. In tal caso se il campione risulterà non conforme, l'intero lotto sarà non conforme.

Il prelievo dei campioni è effettuato da personale incaricato da Agroqualità.

Il Prelevatore, una volta ricevuto l'incarico da Agroqualità, deve effettuare il prelievo il prima possibile e sempre in presenza del Detentore della partita o di un suo delegato.

Per effettuare le funzioni di prelevamento, il Prelevatore ha diritto di accedere ai locali dove sono

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
--------------------	---	--

conservate le partite di olio. Deve prendere visione, inoltre, della documentazione atta ad accertare la provenienza e la tipologia di prodotto, la sua rispondenza quantitativa, nonché l'ubicazione delle partite di olio oggetto del prelevamento.

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

Il Prelevatore accerta il quantitativo di olio oggetto di campionamento e preleva il campione in cinque aliquote opportunamente sigillate e identificate.

Le singole aliquote saranno suddivise come segue:

- una rimarrà in consegna al Detentore del prodotto;
- una sarà inoltrata al laboratorio (autorizzato dal M.i.p.a.a.f.) per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico;
- una sarà inoltrata al panel (autorizzato dal M.i.p.a.a.f.) per l'effettuazione dell'esame organolettico;
- due saranno conservate come controcampioni per l'eventuale ripetizione degli esami chimico fisici ed organolettici.

I campioni devono essere consegnati il prima possibile al laboratorio di analisi e comunque non oltre le 48 ore successive al prelievo.

I controcampioni devono essere conservati dall'incaricato di Agroqualità.

I recipienti per i singoli esemplari del campione devono essere di vetro scuro ed essere chiusi ermeticamente.

Al momento del prelievo in azienda il Prelevatore redige, in quattro copie, un verbale dal quale devono risultare i seguenti elementi:

- nominativo del Prelevatore;
- nominativo del Detentore della partita e suo indirizzo;
- eventuale nominativo del fiduciario del Detentore della partita, delegato a presenziare al prelevamento;
- data e ora del campionamento;
- dati dell'oleificio oggetto di campionamento;
- dati del responsabile del campionamento;
- quantità di olio rappresentata;
- tank da cui è stato prelevato l'olio;
- n. lotto di confezionamento;
- codice dei campioni;
- n. e destinazione dei campioni;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

- ragione sociale del laboratorio di analisi cui verranno inviati i campioni per le analisi chimico fisiche/organolettiche;
- eventuali dichiarazioni dell'oleificio oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni del responsabile del prelievo.

I verbali devono essere sottoscritti dal Prelevatore e dal Detentore o dal suo rappresentante. L'originale deve essere trasmesso ad Agroqualità unitamente alla documentazione richiesta.

Una copia del verbale è consegnata al Detentore della partita; una copia rimane al Prelevatore e una copia è consegnata, unitamente al campione, al laboratorio che eseguirà le prove chimico-fisiche.

I 5 campioni prelevati devono essere conservati in condizioni controllate, tali da mantenere inalterate le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche presenti al momento del prelievo.

Esiti delle prove

In caso di esito conforme della prova, è completata l'attività di valutazione di conformità del lotto.

In caso di esito non conforme della prova, si procede, su richiesta del Detentore del lotto, ad una seconda prova. Se la seconda prova dà esito conforme, si procederà ad una terza ed ultima prova. Per le prove vengono utilizzati i campioni depositati al laboratorio.

Due esiti negativi determinano il mancato rilascio/sospensione della attestazione del lotto esaminato.

6.8 Etichettatura e fascette

Etichette

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere esaminate ed approvate da Agroqualità prima del loro utilizzo in caso non vi sia un Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaaf. È cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze che si intende utilizzare per il prodotto DOP e attenersi alle indicazioni fornite da Agroqualità per renderle conformi al disciplinare e al presente Dispositivo di Controllo prima del loro utilizzo. L'operatore che ha ricevuto l'approvazione della bozza definitiva invierà successivamente ad Agroqualità due copie per ciascuna delle proprie etichette originali.

Agroqualità rilascia l'attestazione di conformità dell'etichetta nei 3 giorni lavorativi successivi al ricevimento della bozza modificata secondo le indicazioni fornite.

In caso vi sia un Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaaf, l'approvazione delle etichette viene effettuata dal Consorzio stesso. E' cura del Consorzio di tutela riconosciuto inviare ad Agroqualità le etichette approvate con elenco dei confezionatori presso i quali sono detenute le etichette.

Agroqualità verifica presso i Confezionatori che le etichette utilizzate per l'imbottigliamento siano le stesse approvate dal Consorzio di tutela.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
--------------------	---	--

Modalità di rilascio ed apposizione fascette recanti numerazione progressiva

Al fine di dare evidenza e maggiore garanzia di rintracciabilità al consumatore finale, ogni confezione/recipiente utilizzato per il confezionamento e la commercializzazione dell'olio extravergine di oliva DOP Val di Mazara dovrà riportare una numerazione progressiva attraverso una fascetta/bollino rilasciata dal Consorzio di Tutela della DOP. In caso non sia un Consorzio di tutela riconosciuto, sarà Agroqualità a monitorare lo stato della numerazione progressiva delle confezioni/recipienti impiegati per la DOP Val di Mazara.

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

1. l'operatore che intende confezionare olio DOP Val di Mazara deve fare specifica richiesta al Consorzio di Tutela della DOP. Tale richiesta, oltre a riportare il numero di fascette/bollini, dovrà riportare il quantitativo di olio che si intende imbottigliare e la tipologia di confezioni incluso la loro capacità.
2. Agroqualità comunica al Consorzio di tutela i lotti e i quantitativi di olio attestato per ogni operatore.
3. Il Consorzio di Tutela, appurata la congruenza tra il numero di fascette richieste, olio da imbottigliare e le confezioni utilizzate, rilascia le fascette (recanti numero progressivo) richieste ed invia mensilmente ad Agroqualità una comunicazione riportante la ragione sociale dell'operatore, il numero di fascette rilasciate correlato dalla numerazione progressiva, il quantitativo di olio da confezionare, la tipologia e la capacità delle confezioni.

In caso l'operatore, già in possesso delle fascette rilasciate dal Consorzio di Tutela, decida di confezionare meno olio rispetto a quello dichiarato nella precedente richiesta, dovrà inviare comunicazione al Consorzio di Tutela con la variazione introdotta. Tale comunicazione dovrà essere inoltrata dal Consorzio ad Agroqualità che monitorerà il numero di fascette rilasciate e verificherà i quantitativi di olio imbottigliato e quello per cui è stata rilasciata l'attestazione di conformità.

Tali registrazioni, se pervenute prima dell'avvio delle verifiche in campo, saranno oggetto di controllo da parte dell'ispettore incaricato da Agroqualità che ne appurerà la veridicità. In caso di anomalie ed in base alla gravità delle non conformità rilevate, Agroqualità segnalerà agli organi di vigilanza eventuali partite non conformi già immesse in commercio.

6.9 Rilascio attestazione di conformità

Il rilascio dell'attestazione di conformità del lotto di confezionamento avviene entro 15 giorni lavorativi, a partire dal giorno successivo al prelievo del campione, secondo l'articolazione temporale descritta di seguito:

- Agroqualità, alla data del ricevimento del modulo “Richiesta analisi per lotto di confezionamento” (MDC7 Mazara), ovvero il primo giorno lavorativo utile, incarica il prelevatore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del modulo MDC7 Mazara, i dati necessari per svolgere il campionamento.
- Il prelevatore incaricato concorda il prima possibile la data in cui effettuare il prelievo con il responsabile dell'impianto presso il quale è stoccato l'olio.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

- I campioni sono spediti entro 48h dalla data del campionamento, esclusi i giorni festivi e salvo circostanze eccezionali.
- I laboratori incaricati inviano i rapporti di prova entro sette - o al più tardi dieci - giorni lavorativi, dal ricevimento del campione.
- Agroqualità rilascia l'attestazione di conformità (o non conformità) entro tre giorni lavorativi dal ricevimento dei rapporti di prova da parte dei laboratori incaricati e solo se tutta la documentazione necessaria a dimostrare la rintracciabilità delle partite costituenti il lotto è completa e conforme e il Detentore del lotto è in regola con i pagamenti.

7. Gestione delle Non Conformità

A seguito di verifiche/controlli, effettuati sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, lungo tutta la filiera produttiva, si possono rilevare delle non conformità.

Per “non conformità” si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel Disciplinare e nel presente Dispositivo di Controllo cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (Olivicoltori, Frantoiani, Intermediari, Confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di olio come DOP olio extravergine di oliva “Val di Mazara”. Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori, sia da Agroqualità quale organismo di controllo autorizzato dal Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali per effettuare i controlli di conformità. Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare non siano commercializzati come DOP “Val di Mazara”. A tale scopo è necessario procedere a identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della DOP “Val di Mazara”, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

7.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Se gli Operatori coinvolti nella filiera della DOP “Val di Mazara”, rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ tenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità.
- ✓ In caso le non conformità siano tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione della DOP “Val di Mazara”.
- ✓ Qualora, all'atto dell'immissione al consumo, si evidenziassero delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza che l'olio confezionato non sarà commercializzato come DOP “Val di Mazara”.
- ✓ Comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate e i provvedimenti

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
-------------	---	--

presi.

7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

Nel corso dei controlli di conformità, gli Ispettori possono osservare delle non conformità. E' loro cura stabilire se queste possano essere classificate come delle:

- ✓ **non conformità gravi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come DOP “Val di Mazara”;
- **non conformità lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare, ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto può essere identificato come DOP “Val di Mazara”.

Le non conformità gravi che si dovessero presentare durante i controlli effettuati da Agroqualità, sono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme così da evitare che sia destinato alla DOP “Val di Mazara”. Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura dei lotti di confezionamento già imbottigliati (nei casi in cui il prodotto sia stato già identificato come DOP “Val di Mazara”).

Tutte le non conformità gravi saranno notificate alla Regione competente e al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Laddove la risoluzione della non conformità grave non fosse possibile a livello documentale, sarà previsto una verifica di controllo supplementare. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale prevista di controlli annuali e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza, oltre alla verifica degli altri elementi di conformità. L'esito della verifica sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all'operatore. Il prodotto lavorato fino al rilievo della non conformità grave potrà essere utilizzato per la produzione di olio extravergine di oliva DOP Val di Mazara, salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
--------------------	---	--

8. Modulistica collegata al presente Dispositivo di controllo

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

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC1 Val di Mazara "Domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP “Val di Mazara”"	Contiene la manifestazione della volontà di assoggettare al sistema dei controlli una filiera produttiva e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti dal disciplinare.	deve essere inviato ad Agroqualità dal soggetto che intende stipulare il contratto di certificazione per la filiera produttiva
MDC2 Val di Mazara "Previsione sui quantitativi di olive, olio";	è allegato all’MDC1 e riporta i dati sulla composizione della filiera produttiva e le previsioni di produzione	è allegato al modello MDC1 Val di Mazara, con il quale deve essere spedito ad Agroqualità
MDC3 Val di Mazara "Adesione al sistema dei controlli - Olivicoltori";	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità, la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per La DOP Val di Mazara, l’assunzione di responsabilità e inoltre: MDC4 Val di Mazara: i dati tecnici degli impianti MDC5 Val di Mazara: i dati tecnici degli impianti MDC6 Val di Mazara: i dati tecnici degli impianti	devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera.
MDC4 Val di Mazara "Adesione al sistema dei controlli - Trasformatori"		
MDC5 Val di Mazara "Adesione al sistema dei controlli - Confezionatori"		
MDC6 Val di Mazara " Adesione al sistema dei controlli - Intermediari ".		
Elenco dei terreni	È allegato al modello MDC3 Contiene i dati catastali degli oliveti e la loro capacità produttiva	Deve essere inviato dall’Olivicoltore ad Agroqualità.
NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC7 Val di Mazara “Richiesta analisi per lotto di confezionamento”	contiene la richiesta di procedere al campionamento di un lotto di olio per le verifiche di conformità chimico-fisiche ed organolettiche al disciplinare, la dichiarazione di omogeneità della partita e l’autocertificazione dell’idoneità del lotto al Reg. CEE 2568/91 per i parametri non sottoposti a controllo da Agroqualità	Deve essere inviato ad Agroqualità dal Detentore della partita di olio da esaminare prima del confezionamento della partita stessa, insieme alla documentazione relativa alle partite di olive utilizzate per produrre il lotto.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
--------------------	---	--

Modulistica per le verifiche di conformità ad uso degli ispettori di Agroqualità

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC8 Val di Mazara "Verbale di controllo in campo"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche di controllo svolte dall'ispettore su un oliveto	Deve essere compilato dall'Ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità
MDC9 Val di Mazara "Verbale di Controllo Trasformatore"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'ispettore su un impianto di trasformazione	Deve essere compilato dall'Ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità
MDC10 Val di Mazara "Verbale di Controllo Confezionatore"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'ispettore su un impianto di confezionamento	Deve essere compilato dall'Ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità
MDC11 Val di Mazara "Verbale di Controllo Intermediario"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'ispettore sugli impianti dell'Intermediario	Deve essere compilato dall'Ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità
MDC12 Val di Mazara "Rapporto di non conformità"	Contiene la registrazione di ogni anomalia del sistema di gestione della produzione o del prodotto che riguardi il rispetto della conformità al Disciplinare di produzione o al presente Dispositivo.	Deve essere compilato dal soggetto che rileva l'anomalia, l'Operatore o l'ispettore di Agroqualità e deve essere inviato in copia ad Agroqualità.
MDC13 Val di Mazara "Verbale di iscrizione olivicoltori"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche di iscrizione svolte dall'ispettore su un oliveto	Deve essere compilato dall'Ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità

Di seguito vengono descritti dei moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per documentazione necessaria a dare evidenza dell'Autocontrollo svolto, tenendo conto delle informazioni registrate. Gli Operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in modulistica diversa. In questo caso prima dell'inizio delle attività di controllo l'Operatore sottoporrà ad Agroqualità copia della modulistica che intende utilizzare per le registrazioni. L'Operatore si impegna ad apportare le eventuali integrazioni e modifiche richieste da Agroqualità per rendere idonea tale modulistica ai fini del controllo di conformità.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Val di Mazara”	DC Val di Mazara Rev. 02 Data 20/10/09
--------------------	---	--

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Facsimile "Attività di Frantoio"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di molitura. Insieme ai suoi allegati DDT permette di conoscere la data di molitura, di raccolta, la resa, i contenitori di stoccaggio.	deve essere tenuto a cura del Frantoiano e messo a disposizione di Agroqualità, insieme ai suoi allegati, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione periodica.
Facsimile "Ricevimento e Movimentazione Olio"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di ricezione ed eventuale movimentazione dell'olio. Contiene l'indicazione degli operatori da cui è stato fornito il prodotto e le movimentazioni tra recipienti di stoccaggio presso l'impianto di confezionamento.	deve essere tenuto a cura del Confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.
Facsimile "Attività di Confezionamento"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di confezionamento. Contiene l'indicazione della formazione dei lotti di confezionamento a partire dai lotti di trasformazione ricevuti e dei recipienti di stoccaggio utilizzati.	deve essere tenuto a cura del Confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.
Facsimile "Ricevuta conferimento Olive"	è il modulo proposto da Agroqualità per sostituire il DDT delle olive in caso il soggetto proprietario non sia obbligato a compilarlo. Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto a cui sono state conferite le olive, il quantitativo, etc.	deve essere fornito dal Frantoiano, che ne tiene copia, all'Olivicoltore e allegato in copia alle partite di olio derivate dalle olive alle quali si riferisce.