

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
--------------------	---	-------------------------------------

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ  
DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
D.O.P. "LAMETIA"**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
Rev.00	19/11/99			
Rev. 01	29/11/99			
Rev. 02	03/02/04			
Rev. 03	28/02/07			
Rev. 04	12/09/11	Anna Alezio	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	---	-------------------------------------

## INDICE

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

Allegato 1 "Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del Disciplinare " TDC Lametia"

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	--	-------------------------------------

## 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) olio extravergine di oliva "Lametia".

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 olio extravergine di oliva "Lametia" 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.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	--	-------------------------------------

## 2. Riferimenti normativi

- ✓ **Disciplinare** della DOP olio extravergine di oliva "Lametia" pubblicato in G.U. n. 265 dell'11/11/99 e registrato in sede europea con Reg. CE n. 2107 del 04/10/99 e pubblicato su GUCE L n. 258 del 05/10/99;
- ✓ **Direttiva (CEE) n. 396/89 del 14 giugno 1989** relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare;
- ✓ **Regolamento (CEE) n. 2568/91 dell'11 luglio 1991** relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti";
- ✓ **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;
- ✓ **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 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. 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 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 792/02 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;
- ✓ **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°**

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	--	-------------------------------------

- 61026), concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli di oliva DOP;
- ✓ **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;
  - ✓ **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;
  - ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 27 febbraio 2007 (prot. n° 61229)**, concernente il controllo requisiti strutturali degli oliveti;
  - ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 10 maggio 2007 (prot. n. 4588)**, concernente la revisione del piano standard olio;
  - ✓ **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);
  - ✓ **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. 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;
  - ✓ **Decreto Ministeriale 13 giugno 2011** relativo al riconoscimento del Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta Lametia incaricato ai sensi dell'art. 14 comma 15 della legge 526/99;
  - ✓ **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:

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	--	-------------------------------------

- ✓ **Attestazione di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità dichiara che una partita di olio rispetta le prescrizioni riportate nel disciplinare della DOP olio extravergine di oliva "Lametia" e nel presente dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti.
- ✓ **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della DOP olio extravergine di oliva "Lametia" 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.
- ✓ **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 per la 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 "Lametia" 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 che specifica i requisiti obbligatori dell'olio extravergine di oliva DOP Lametia e il procedimento necessario alla sua produzione.
- ✓ **Frantoiano:** soggetto identificato che conduce un frantoio ubicato nella zona di produzione e che molisce le olive conferite dall'olivicoltore.
- ✓ **Intermediario:** soggetto identificato che svolge attività di intermediazione su olive o olio destinato 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 ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità dello stesso. Il prodotto **non può essere** identificato come DOP olio extravergine di oliva "Lametia";
- ✓ **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 olio extravergine di oliva "Lametia".
- ✓ **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.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	--	-------------------------------------

- ✓ **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 o intermediazione per la DOP "Lametia". L'operatore che comunica il proprio ritiro viene cancellato dall'elenco degli iscritti per la DOP per la campagna in oggetto.
- ✓ **Zona di produzione:** zona delimitata per la produzione dell'olio extravergine di oliva "Lametia" prevista dal disciplinare.

#### 4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo olivicoltori, frantoiani, intermediari e confezionatori (genericamente indicati come operatori) che, ubicati all'interno della zona di produzione (in merito si veda paragrafo 5 punto C.1) concorrono alla produzione di una partita di olio che si vuole identificare come DOP olio extravergine di oliva "Lametia".

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 olio extravergine di oliva "Lametia", deve far pervenire la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità entro e non oltre il 30 giugno di ogni campagna olearia, attraverso i moduli di "Adesione al sistema e contratto per il controllo di conformità al disciplinare della DOP Lametia" (moduli MDC3, MDC4, MDC5 o MDC6 Lametia a seconda della tipologia di operatore).

Per quanto riguarda i confezionatori, possono essere accettate domande di adesione anche oltre il 30 giugno della campagna in corso, purché la domanda (modulo MDC5) pervenga ad Agroqualità almeno 15 giorni prima dell'inizio dell'attività di confezionamento della DOP.

Nel caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà trasmettere ad Agroqualità le domande di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP (modulo MDC3, MDC4, MDC5 e MDC6 Lametia a seconda della tipologia di operatore). La fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio, dettagliando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore. La responsabilità di eventuali inadempienze resta comunque a carico dei singoli operatori.

All'atto della presentazione ad Agroqualità della richiesta di accesso al sistema di controllo, i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del piano dei controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione "Lametia". Ogni soggetto si impegna, inoltre, a collaborare con l'organismo di controllo facilitando l'attività di

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	---	-------------------------------------

valutazione svolta dagli ispettori.

#### **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**

Prima dell'inizio delle fasi di raccolta, Agroqualità, dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, predispone 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 operatore devono essere presenti le percentuali varietali così come indicato nel disciplinare);
- forme di allevamento e sistemi di potatura tradizionali e caratteristici della zona;
- prove analitiche sui terreni;
- forme di allevamento e densità massima di piante consentita per i nuovi impianti.

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

L'iscrizione degli olivicoltori idonei viene 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 contenuti nella 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 le verifiche in campo secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità "TDC Lametia" a fronte del disciplinare.

##### **Frantoiani, intermediari e confezionatori**

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 idonei viene 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 Lametia" a fronte del disciplinare.

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	---	-------------------------------------

#### 4.1.2 Mantenimento nel sistema

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

Per quanto riguarda i confezionatori, possono essere accettate richieste di riconferma presentate oltre il 30 di giugno della campagna in corso, purché la domanda pervenga ad Agroqualità almeno 15 giorni 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;
- per i frantoiani, i confezionatori, gli intermediari: variazioni negli impianti di lavorazione, stoccaggio, confezionamento

devono essere comunicate ad Agroqualità. In tal 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 richiesta di riconferma 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 e il nominativo dell'operatore non sarà inserito nell'elenco degli iscritti alla DOP olio extravergine di oliva "Lametia" per la stessa campagna produttiva.

#### 4.2 Ritiro o cessazione dell'attività

Gli operatori che intendono ritirarsi dal sistema dei controlli della DOP "Lametia" devono comunicarlo mediante richiesta di rinuncia datata e firmata, fermo restando il versamento delle quote fino a quel momento maturate.

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

Agroqualità provvede a cancellare i soggetti che si sono ritirati o che hanno cessato l'attività dall'elenco degli iscritti per la campagna in corso.

### 5. Requisiti di conformità

I soggetti che intendono partecipare alla filiera produttiva della DOP "Lametia" devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare della DOP "Lametia" 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 "Lametia". Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella "Tabella dei controlli di conformità DOP "Lametia" - TDC Lametia - allegata al presente dispositivo.

#### A. Identificazione e rintracciabilità

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	--	-------------------------------------

**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 protetta "Lametia" deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo: Carolea presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.

## **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 protetta "Lametia" devono essere prodotte, nell'ambito della provincia di Catanzaro, nei territori olivati della Piana di Lamezia Terme idonei alla produzione di olio con le caratteristiche ed il livello qualitativo, previsti dal disciplinare di produzione e riportati nel presente dispositivo di controllo, che comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Curinga, Filadelfia (in parte), Francavilla Angitola (in parte), Lamezia Terme (ex Nicastro, Sambiasse, S. Eufemia) Maida, S. Pietro a Maida, Gizzeria, Feroletto Antico e Pianopoli.

Tale zona e' così delimitata in cartografia 1:25.000:

da una linea che, partendo dal punto più a nord sul mar Tirreno del confine comunale tra Gizzeria e Falerna, segue poi, in direzione est, il confine settentrionale del comune di Lamezia (ex Sambiasse, Nicastro e S. Eufemia) e prosegue, sempre verso est, sul confine settentrionale del comune di Feroletto Antico, per discendere verso sud lungo il confine di Pianopoli fino a raggiungere la confluenza dei comuni di Amato e Marcellinara (esclusi dall'area) e Maida. Da questa confluenza prosegue verso sud-est lungo il confine settentrionale del comune di Maida, dal quale percorre, proseguendo verso sud, il limite est, confinante con il comune di Caraffa di Catanzaro (escluso dall'area) per ritornare verso ovest-sud-ovest lungo il confine meridionale di Maida (attiguo a quelli di Cortale e Jacurzo esclusi dall'area) fino ad incontrare il punto di confluenza dei confini comunali di Maida e S. Pietro a Maida. Di quest'ultimo ne percorre il confine comunale esposto a sud-est per raggiungere il punto d'incontro con il territorio del comune di Curinga e discendere verso sud lungo il confine di levante e meridionale dello stesso comune. Tale linea, nell'intercettare il confine settentrionale del comune di Filadelfia, si dirige verso sud-ovest escludendo tutta la parte posta a sud del centro urbano dello stesso comune, situata ad una altitudine di 554 metri s.l.m.

Proseguendo verso ovest la linea raggiunge il confine del comune di Francavilla Angitola; nel punto d'incontro con detto confine ne percorre il limite di levante discendendo verso sud fino alla contrada Castellano. Da questa, escludendone il territorio posto a sud, prosegue verso ovest seguendo il confine nord della contrada Caredrande, fino a raggiungere il confine meridionale del comune di Francavilla.

Da detto punto la linea costeggia il limite meridionale del comune di Francavilla fino ad incontrare il limite est del comune di Pizzo Calabro. Da questo incrocio risale verso nord sul confine comunale di ponente del comune di Francavilla per ripiegare verso il mare ad ovest lungo il

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	--	-------------------------------------

confine settentrionale del comune di Pizzo Calabro fino a raggiungere, proseguendo verso nord, lungo la costa del mar Tirreno, il punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

**C.2.** Le operazioni di estrazione devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente punto C1.

**C.3.** Le attività di stoccaggio e di confezionamento dell'olio extravergine di oliva DOP Lametia devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente punto C.1.

#### **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 ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.

**D.2.** I sesti 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.

**D.3** In particolare, oltre alle forme tradizionali di allevamento, per i nuovi impianti sono consentite altre forme di allevamento con una densità di impianto fino a 400 piante per ettaro.

#### **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 15 gennaio di ogni campagna oleicola.

**E.2.** La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Lametia" può avvenire con mezzi meccanici o per brucatura.

#### **F. Resa di olive per ettaro**

**F.1.** La produzione massima di olive/Ha non può superare i quintali 130 per ettaro negli oliveti specializzati.

**F.2.** 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.

#### **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 originarie del frutto.

**G.2.** Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento e' vietato.

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

**G.4.** La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

#### **H. Caratteristiche al consumo**

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

- colore: da verde al giallo paglierino;
- odore: di fruttato;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	--	-------------------------------------

- sapore: delicato di fruttato;
- 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  $\leq 14,00$  meqO<sub>2</sub>/Kg;
- K<sub>232</sub>  $\leq 2,00$ ;
- K<sub>270</sub>  $\leq 0,20$ ;
- polifenoli totali  $\geq 170$ .

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

## I. Designazione e presentazione

**I.1.** Alla denominazione di origine protetta olio extravergine di oliva "Lametia" è 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.** E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui al punto C1.

**I.3.** E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine protetta.

**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 nell'azienda medesima.

**I.5** Il nome della denominazione di origine protetta "Lametia" 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.** E' obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio e' ottenuto.

**I.7.** E' 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".

**I.8.** L'olio extravergine di oliva DOP Lametia, deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

**I.9** Ogni confezione (bottiglia/latta) utilizzata per la commercializzazione dell'olio D.O.P. "Lametia" dovrà riportare un numero progressivo/identificativo attraverso fascette/bollini al fine di dare evidenza e maggiore garanzia di rintracciabilità al consumatore finale.

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	---	-------------------------------------

## 6. Piano dei controlli

### 6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla D.O.P. "Lametia" è sottoposto a controlli 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 sul prodotto.

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

Nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità "TDC Lametia" sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione della DOP olio extravergine di oliva "Lametia", i controlli e le attività che olivicoltori, frantoiani, intermediari e confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di olio come olio extravergine di oliva DOP "Lametia" e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

### 6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli sono descritti nella tabella allegata al presente dispositivo "TDC Lametia".

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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
--------------------	---	-------------------------------------

	Controllo	10% degli iscritti per quanto riguarda il controllo dei requisiti strutturali (varietà, sesti di impianti) degli oliveti;* 33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati gli anni precedenti 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 gli anni precedenti	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 gli anni precedenti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Prodotto	Controllo	100% dei lotti per cui si richiede l'attestazione	Ad 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 oliveti 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 coincida con la produzione/lavorazione essa si svolgerà su base documentale. I soggetti iscritti al sistema di controllo, pertanto, devono conservare tutta la 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 nelle comunicazioni 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 o dagli

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	--	-------------------------------------

intermediari, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti. In caso durante le verifiche ispettive supplementari siano rilevate situazioni non conformi circa la congruità delle forniture e/o delle situazioni produttive, tali non conformità saranno classificate gravi.

## 6.1 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 chimico-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 dell'olio destinato alla DOP a partire dalle 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 alle partite di olio non accompagnate da documenti che ne dimostrino 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 sistemi informatici.

## 6.2 Documenti di trasporto

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

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la dicitura "prodotto destinato alla DOP Lametia";
- ✓ la data di consegna delle olive.

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	---	-------------------------------------

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

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la dicitura "prodotto destinato alla DOP Lametia".

### **6.3 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 "Lametia". 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 "Lametia".

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 alla consegna delle olive al frantoio devono accertarsi di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione, le rese e le date di raccolta. L'inizio dell'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 DOP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità. Al termine delle operazioni di raccolta, gli olivicoltori devono inviare ad Agroqualità entro un mese i dati inerenti alla quantità di olive complessivamente raccolte nella campagna nei terreni iscritti alla DOP.

#### **Frantoiani**

All'atto dell'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. È cura di ogni operatore accertarsi di molire olive di olivicoltori iscritti alla DOP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità. Al termine delle operazioni di molitura, i frantoiani devono inviare ad Agroqualità entro un mese i dati inerenti alla quantità di olive destinate alla DOP complessivamente molite nella campagna.

#### **Intermediari**

Durante il processo di stoccaggio/vendita gli intermediari devono accertarsi di aver rispettato i

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	---	-------------------------------------

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. È 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. È cura di ogni operatore accertarsi di stoccare/vendere prodotto di operatori iscritti alla DOP Lametia. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità. Al termine delle operazioni di intermediazione, gli intermediari devono inviare ad Agroqualità entro un mese i dati inerenti alla quantità di olive/olio destinati alla DOP complessivamente movimentate nella campagna.

### **Confezionatori**

In fase di accettazione, il confezionatore deve controllare che la partita di olio atta a divenire DOP "Lametia" sia accompagnata 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 essere miscelati con altre partite di olio. L'inizio 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. È cura di ogni operatore accertarsi di confezionare olio ottenuto da olive di olivicoltori iscritti alla DOP e molite presso frantoiani iscritti alla DOP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità. Al termine delle operazioni di confezionamento, i confezionatori devono inviare ad Agroqualità entro un mese i dati inerenti alla quantità di olio DOP complessivamente imbottigliato nella campagna.

### **Detentori della partita**

Il detentore della partita deve richiedere il prelievo del campione per l'effettuazione delle prove sui lotti di olio pronti per il confezionamento attraverso il modulo MDC7 Lametia. 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 prove 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. Nel caso in cui 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. È cura di ogni operatore accertarsi che la partita di olio sia stata ottenuta da olive di olivicoltori iscritti, molite e confezionate presso operatori iscritti alla DOP. Per l'accertamento può essere richiesta conferma ad Agroqualità.

## **6.4 Autorizzazione al confezionamento**

Una volta formato il lotto di confezionamento, il detentore dovrà inviare ad Agroqualità il modulo

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	---	-------------------------------------

"Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Lametia) che autorizza Agroqualità ad effettuare il prelievo di un campione per gli esami chimico-fisici e organolettici.

Prima di procedere al confezionamento del lotto per cui è stato richiesto il prelievo, attendere 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. In caso il lotto autorizzato sia miscelato con altri lotti, il detentore dovrà richiedere ad Agroqualità che siano effettuate nuovamente le prove chimico-fisiche ed organolettiche attraverso il modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Lametia).

I confezionatori devono comunicare la data del termine del 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 è stato confezionato entro tale termine. Pertanto non potranno essere confezionate partite di olio con attestazione di conformità comunicata precedentemente a 45 giorni. Il termine non è applicato se l'olio viene conservato sotto battente d'azoto (in alternativa può essere utilizzato l'argon) a temperatura costantemente compresa tra 13 e 15° C, in recipienti di acciaio inossidabile (il mantenimento della temperatura può avvenire attraverso la presenza di piastre refrigeranti interne ai tank od in alternativa attraverso la presenza di condizionatori nei locali di stoccaggio), oppure in vasconi porcellanati posti in locali sotterranei, al buio, a temperatura compresa tra 15 e 18° C.

## 6.5 Prove sul prodotto

### Campionamento

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

1. in caso di lotto di confezionamento contenuto in un solo serbatoio, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
2. in caso di lotto di confezionamento contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti, saranno prelevati un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero di serbatoi contenenti il prodotto, arrotondando il numero all'intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due, da serbatoi non contigui, scelti in modo casuale, in modo da effettuare almeno due prove. In questo caso, se gli esiti delle due prove fossero discordanti, dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni serbatoio facente parte della partita.

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 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

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	---	-------------------------------------

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/spediti il prima possibile al laboratorio di analisi e comunque non oltre le 48 ore successive al prelievo.

I controcampioni devono essere conservati dal laboratorio di analisi.

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 triplice copia, 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;
- ragione sociale del laboratorio di analisi cui verranno inviati i campioni per le analisi chimico fisiche/organolettiche;

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	---	-------------------------------------

- 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 analisi chimico-fisiche.

I 5 campioni prelevati devono essere conservati in condizioni controllate, tali da mantenere 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 si utilizzano i campioni depositati al laboratorio.

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

## **6.6 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, quando non vi sia un Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. È cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette 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 abbia 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 5 giorni lavorativi successivi al ricevimento della bozza, modificata secondo le indicazioni fornite.

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

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

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	---	-------------------------------------

### **Modalità di rilascio ed apposizione fascette recanti numerazione progressiva**

Al fine di offrire 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 Lametia dovrà riportare una numerazione progressiva attraverso una fascetta/bollino rilasciata dal Consorzio di tutela. In assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, sarà Agroqualità a monitorare lo stato della numerazione progressiva delle confezioni/recipienti impiegati per la DOP Lametia.

Di seguito si riporta l'iter per il rilascio ed il controllo della numerazione progressiva:

1. L'operatore che intende confezionare olio DOP Lametia deve rivolgere specifica richiesta al Consorzio di tutela, specificando il numero di fascette/bollini.
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 numero di fascette richieste e olio da imbottigliare, rilascia le fascette (recanti numero progressivo) richieste ed invia ad Agroqualità una comunicazione riportante la ragione sociale dell'operatore, il numero di fascette rilasciate corredato dalla numerazione progressiva.

In caso l'operatore, già in possesso delle fascette rilasciate dal Consorzio di tutela riconosciuto, decida di confezionare meno olio rispetto a quanto 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 confronterà i quantitativi di olio imbottigliato con 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.

### **6.7 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 Lametia), ovvero il primo giorno lavorativo utile, incarica il prelevatore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del modulo MDC7 Lametia, i dati necessari per svolgere il campionamento.
- Il prelevatore incaricato da Agroqualità concorda il prima possibile con il responsabile dell'impianto presso il quale è stoccato l'olio, la data in cui effettuare il prelievo.
- I campioni sono consegnati/spediti, entro 48 ore dalla data del campionamento, esclusi i giorni festivi e salvo circostanze eccezionali.

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	---	-------------------------------------

- I laboratori incaricati inviano i rapporti di prova entro sette – 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.

## 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 di 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 olio extravergine di oliva DOP “Lametia”. Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori, sia da Agroqualità quale organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. Tutte le non conformità rilevate vanno gestite. La gestione delle non conformità consiste nella definizione delle attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel disciplinare non siano commercializzati come prodotto DOP “Lametia”. A tale scopo è necessario procedere a identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione di eventuali non conformità.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia", 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 olio extravergine di oliva “Lametia” rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, 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 di non conformità tali da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato alla DOP “Lametia”;
- ✓ qualora non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, emergano all'atto dell'immissione al consumo, dare evidenza che l'olio confezionato non sia commercializzato come DOP “Lametia”;
- ✓ comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
-------------	--	-------------------------------------

## 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 possano essere classificate come:

- ✓ **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 "Lametia";
- ✓ **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 "Lametia".

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 "Lametia". Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura dei lotti già imbottigliati (nei casi in cui il prodotto sia stato già identificato come DOP olio extravergine di oliva "Lametia").

Tutte le non conformità gravi saranno notificate all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Laddove la risoluzione della non conformità grave non fosse possibile a livello documentale, sarà prevista 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. Qualora la non conformità riscontrata abbia impatto diretto sul prodotto e non sia pertanto risolvibile nella campagna produttiva in corso, la verifica ispettiva sarà effettuata nella campagna successiva. 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 Lametia, salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.

## 8. Ricorsi

Contro le decisioni prese da Agroqualità, l'operatore ha facoltà di fare ricorso entro trenta giorni dalla data del rilievo delle non conformità inoltrandolo, tramite raccomandata a.r., alla Consulta per i ricorsi esponendo le ragioni del dissenso.

Agroqualità provvede a dare conferma scritta dell'avvenuta ricezione del ricorso e rende disponibile la documentazione alla Consulta che deve rispondere entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso. Per giustificati motivi la Consulta può esprimersi entro sessanta giorni. La Consulta, nominata dal Consiglio di amministrazione, è costituita in modo da garantire l'equilibrio degli interessi coinvolti e l'imparzialità di giudizio. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
--------------------	---	-------------------------------------

### 9. 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
<b>MDC3 Lametia</b> "Adesione al sistema e contratto per il controllo di conformità al disciplinare della DOP Lametia - Olivicoltori". <b>MDC4 Lametia</b> "Adesione al sistema e contratto per il controllo di conformità al disciplinare della DOP Lametia - Trasformatori". <b>MDC5 Lametia</b> "Adesione al sistema e contratto per il controllo di conformità al disciplinare della DOP Lametia - Confezionatori". <b>MDC6 Lametia</b> "Adesione al sistema e contratto per il controllo di conformità al disciplinare della DOP Lametia - Intermediari".	Contengono il contratto per l'adesione alla DOP Lametia, 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 Lametia, l'assunzione di responsabilità e inoltre:  MDC4 Lametia: i dati tecnici degli impianti MDC5 Lametia: i dati tecnici degli impianti MDC6 Lametia: i dati tecnici degli impianti	Devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera.
<b>Elenco dei terreni</b>	è allegato al modello MDC3. Contiene i dati catastali degli oliveti e la loro capacità produttiva	Deve essere inviato dall'olivicoltore ad Agroqualità ed al frantoiano cui si conferisce il prodotto.
NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
<b>MDC7 Lametia</b> "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, insieme alla documentazione relativa alle partite di olive utilizzate per produrre il lotto.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
--------------------	---	-------------------------------------

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

<b>MDC8 Lametia</b> "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.
<b>MDC9 Lametia</b> "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.
<b>MDC10 Lametia</b> "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.
<b>MDC11 Lametia</b> "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.
<b>MDC12 Lametia</b> "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.
<b>MDC13 Lametia</b> "Verbale di iscrizione olivicoltore"	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 e trasmesso ad Agroqualità.
<b>MDC14 Lametia</b> "Verbale di iscrizione frantoio"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche di iscrizione svolte dall'ispettore su un impianto di trasformazione.	Deve essere compilato dall'ispettore, lasciato in copia all'operatore e trasmesso ad Agroqualità.
<b>MDC15 Lametia</b> "Verbale di iscrizione confezionatore"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche di iscrizione svolte dall'ispettore su un impianto di confezionamento.	Deve essere compilato dall'ispettore, lasciato in copia all'operatore e trasmesso ad Agroqualità.
<b>MDC16 Lametia</b> "Verbale di iscrizione intermediario"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche di iscrizione svolte dall'ispettore sugli impianti dell'intermediario.	Deve essere compilato dall'ispettore, lasciato in copia all'operatore e trasmesso ad Agroqualità.

Di seguito vengono descritti i moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per la 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 con 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 eventuali integrazioni e modifiche richieste da Agroqualità per rendere idonea tale modulistica ai fini del controllo di conformità.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell'olio extravergine di oliva DOP "Lametia"</b>	DC Lametia Rev. 04 Data 12/09/11
--------------------	---	-------------------------------------

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
<b>Facsimile "Attività di frantoio"</b>	E' 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 che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone la spedizione periodica.
<b>Facsimile "Ricevimento e movimentazione olio"</b>	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di ricezione e di eventuale movimentazione dell'olio. Contiene l'indicazione degli operatori da cui deriva 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.
<b>Facsimile "Attività di confezionamento"</b>	E' 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.
<b>Facsimile "Ricevuta conferimento olive"</b>	E' 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 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 ottenute dalle olive cui si riferisce.