

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
--------------------	---	---

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ  
DELLA DOP OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
“MONTE ETNA “**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
Rev.00	15/10/03			
Rev. 01	11/01/05			
Rev. 02	06/10/05			
Rev. 03	02/04/07			

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

## INDICE

<b>1. PREMESSA .....</b>	<b>3</b>
<b>2. RIFERIMENTI NORMATIVI.....</b>	<b>3</b>
<b>3. TERMINI E DEFINIZIONI.....</b>	<b>6</b>
<b>4. SOGGETTI COINVOLTI.....</b>	<b>7</b>
4.1 ADESIONI AL SISTEMA DEI CONTROLLI .....	7
4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli.....	8
4.1.2 Mantenimento nel sistema .....	8
4.2 RINUNCIA 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.....	14
6.3 DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO DEL PRODOTTO .....	15
6.4 DOCUMENTI DI TRASPORTO .....	16
6.5 PRESCRIZIONI ACCESSORIE.....	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
<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
7.3 SOSPENSIONE E REVOCA DEGLI OPERATORI .....	23
<b>8. 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 Monte Etna”

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

## 1. Premessa

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 D.O.P.) olio extravergine di oliva “Monte Etna”.

Il presente dispositivo descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché l'olio possa essere identificato come D.O.P. olio extravergine di oliva “Monte Etna”.

## 2. Riferimenti normativi

- ✓ **Disciplinare** della DOP olio extravergine di oliva “Monte Etna” pubblicato in G.U.R.I. n. 212 del 12/09/03 e registrato in sede europea con Reg. CE n. 1491 del 25/08/03 e pubblicato su G.U.C.E. L n. 214/6 del 26/08/03;
- ✓ **Regolamento per l'attestazione di conformità delle DOP, IGP e STG** elaborato da Agroqualità;
- ✓ **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;
- ✓ **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 n. 5 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;
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole e forestali del 6 dicembre 2000 (prot. n° 64338)**

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

- concernente la dicitura “Garantito dal Ministero delle politiche agricole e forestali ai sensi dell’art. 10 del Reg. (CEE) 2081/92”;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 455/2001** del 6 marzo 201 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 n. L 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;
  - ✓ **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. 769/02 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;

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

- ✓ **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 DOP;
- ✓ **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”;
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole e forestali del 22 febbraio 2006 (prot. n. 61405)**, avente per oggetto precisazioni in merito all'utilizzo degli acronimi DOP e IGP su prodotti protetti transitoriamente a livello nazionale;
- ✓ **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;
- ✓ **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. 1044/2006 del 7 luglio 2006** che modifica il regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva;
- ✓ **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;
- ✓ **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”.

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

### 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 D.O.P. olio extravergine di oliva “Monte Etna” e al presente Dispositivo di controllo, approvati dalle Autorità competenti.
- ✓ **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della D.O.P. olio extravergine di oliva “Monte Etna” 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.
- ✓ **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.
- ✓ **Cessazione:** chiusura della 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.
- ✓ **Concessionario:** soggetto che ha ottenuto da Agroqualità l’attestazione di conformità di una determinata partita di olio.
- ✓ **Confezionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione.
- ✓ **Controllo di Conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della D.O.P. olio extravergine di oliva “Monte Etna” specificati nel Disciplinare ai fini del rilascio dell’Attestazione di conformità.
- ✓ **Detentore della partita:** soggetto che detiene la 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 destinato alla D.O.P. 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 uno 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 prove 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 D.O.P. olio extravergine di oliva “Monte Etna”;
- ✓ **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 D.O.P. olio extravergine di oliva “Monte Etna”.
- ✓ **Olivicoltore:** soggetto identificato che conduce degli oliveti ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare (in merito si veda paragrafo C1).

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

- ✓ **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. paragrafo 1 sono “determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori”.
- ✓ **Ritiro:** rinuncia, da parte di un' operatore, della attività di produzione, trasformazione, confezionamento o intermediazione per la DOP “Monte Etna”. 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 “Monte Etna” 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 C.1), concorrono alla produzione di una partita di olio che si vuole identificare come D.O.P. olio extravergine di oliva “Monte Etna”.

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 D.O.P. olio extravergine di oliva “Monte Etna”, 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 dei controlli di conformità" (moduli MDC3, MDC4, MDC5 o MDC6 a seconda della tipologia di Operatore).

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 sia 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 D.O.P. (modulo MDC1 “Domanda di assoggettamento per il riconoscimento della D.O.P. Monte Etna”) con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati (MDC2 “Previsioni sui quantitativi di olio”), 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 sia inerente anche ai rapporti economici, la fattura che Agroqualità emetterà verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

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 domande di adesione o comunque 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 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 vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la D.O.P. Monte Etna.

L’iscrizione degli Olivicoltori idonei viene comunicata da Agroqualità ai conduttori 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 Monte Etna” a fronte del Disciplinare.

##### **Frantoiani, Intermediari e Confezionatori**

Entro 90 giorni dalla presentazione delle domande di adesione al sistema dei controlli, o comunque prima dell’inizio delle operazioni di lavorazione delle olive/confezionamento dell’olio, Agroqualità predispone ed effettua il controllo sugli impianti dei Molitori, degli Intermediari e dei Confezionatori per verificare la rispondenza alla realtà 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 ai conduttori o al Consorzio di Tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

#### **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 giugno di ogni anno, la richiesta di riconferma (mod. MDC3 ed Elenco terreni, MDC4, MDC5, MDC6) compilata in ogni sua parte.

In caso si verificano rispetto alla campagna precedente:

- per gli Olivicoltori: variazioni nell’elenco dei terreni iscritti o nelle percentuali varietali;

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

- 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, in caso di nuove strutture o di ampliamento di strutture preesistenti, alla comunicazione vanno allegate le nuove autorizzazioni sanitarie.

Qualora l’Operatore non dovesse provvedere ad inviare 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 e il nominativo dell’Operatore non verrà inserito nell’elenco degli iscritti alla D.O.P. olio extravergine di oliva “Monte Etna” per la stessa campagna produttiva.

#### **4.2 Rinuncia Attività**

Gli Operatori che intendono rinunciare devono comunicare ad Agroqualità, entro il 30 settembre per gli olivicoltori ed il 15 novembre per i frantoiani, i confezionatori e gli intermediari della campagna in corso, la cessazione dell’attività relativamente alla D.O.P. 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 dal verificarsi.

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 D.O.P. “Monte Etna” devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al Disciplinare della D.O.P. “Monte Etna” 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 D.O.P. “Monte Etna”. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella “Tabella dei controlli di conformità D.O.P. “Monte Etna” - TDC Monte Etna - allegata al presente Dispositivo.

#### **A. Identificazione e rintracciabilità**

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

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

## B. Varietà di olivo

**B.1.** La denominazione di origine protetta "Monte Etna" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo “Nocellara Etnea” presente negli oliveti in misura non inferiore al 65%.

Possono concorrere le varietà presenti nella zona, la “Moresca”, la “Tonda Iblea”, la “Ogliarola Messinese”, la “Biancolilla”, la “Brandofino” e “L’Olivo di Castiglione”, in percentuali variabili e fino al limite massimo del 35%.

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

**C.1.** La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta “Monte Etna” comprende, nell’ambito del territorio amministrativo della regione Siciliana, i territori olivati dei sotto elencati comuni atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel Disciplinare di produzione.

Provincia di Catania: Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta S.Anastasia, Paterno', Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia, San Pietro Clarenza.

Provincia di Enna: Centuripe.

Provincia di Messina: Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone, Santa Domenica Vittoria.

In particolare la zona e' così delimitata in cartografia 1:25000: da una linea che partendo, a sud della zona interessata, dal punto di incrocio della strada che collega la SS 121 al centro abitato di Motta S. Anastasia, segue il limite occidentale di tale centro abitato per proseguire, in direzione sud-ovest, lungo la strada che conduce da Motta S. Anastasia alla stazione ferroviaria di Rotondella; da qui prosegue, in direzione nord, fino alla curva di livello quota 100 m s.l.m., segue tale curva di livello, sempre in direzione nord, fino a Ponte la Barca per continuare ancora nella medesima direzione lungo il fiume Simeto fino al Ponte di Pietralunga, oltrepassa il ponte di contrada Pietralunga, seguendo il fiume Simeto sempre in direzione nord, attraversa le contrade Piano Mandarano, Cavalera, Piano Trinita' e Piano d'Aragona; continua, quindi, ancora verso nord, lungo il fiume Simeto fino al ponte della SS 120 (Ponte Bolo). Da qui la linea continua in direzione est lungo la SS 120, poi lungo il Vallone della Gurrida fin al fiume Alcantara, segue il corso del detto fiume (direzione nord) per m 800, si distacca dal corso del fiume in direzione est per m 400 fino alla condotta idrica S. Giacomo, segue la traccia della condotta S. Giacomo (direzione sud) per m 650 fino alla SS 116, fino al ponte S. Giuliano, da qui riprende il fiume Alcantara fino al torrente Favoscuro, da dove prosegue, in direzione est, attraversando le contrade Feudo Amato, Rocca Pizzicata, Rustica, Serra Bardella, Pecoraro e Buon Vassallo, tutte comprese fra il torrente Favoscuro ed il monte Passo Mojo; da qui continua in direzione est attraversando le contrade situate fra il monte Passo Mojo e il torrente Fondachello. Qui riprende il fiume Alcantara, seguendone il corso in direzione sud-est fino ad immettersi sulla strada che collega la stazione ferroviaria di Castiglione di Sicilia con la SS 120 che segue, in direzione sud, lungo il confine occidentale dello stesso comune, prosegue in direzione sud sulla SS 120, che abbandona nei pressi di Catena per continuare, ancora verso sud, fino alla curva di livello quota 1000 m s.l.m., da dove prosegue, prima in direzione ovest fino ai pressi del comune di Maletto, e poi in direzione sud, lungo la stessa curva di livello, fino alla localita' Maugeri, da dove prosegue ancora

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

in direzione sud, lungo il confine est del comune di Belpasso e di S. Pietro in Clarenza, quindi continua, in direzione sud-ovest, lungo il confine est del comune di Camporotondo Etneo, fino ad incrociare la SS 121 che segue fino alla stazione di Belpasso; da qui prosegue, in direzione nord, lungo il confine sud dello stesso comune fino a Pozzo Acque Sorrentine; quindi percorre, in direzione sud-ovest, la strada che collega Pozzo Acque Sorrentine con la SS 121 nel punto dove la delimitazione ha avuto inizio.

Nella stessa area devono essere localizzati gli impianti di eventuali intermediari che comprino e rivendano olio destinato alla DOP “Monte Etna”.

#### **D. Condizioni ambientali e di coltura e caratteristiche di coltivazione**

**D.1.** Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell’olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all’olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

**D.2.** Sono idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta nel punto C, posti a quote comprese tra 100 e 1000 metri s.l.m., i cui terreni, di origine vulcanica, con substrato geologico formato da rocce eruttive presentino una tessitura sabbiosa con abbondante scheletro.

**D.3.** I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell’olio.

**D.4.** La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

#### **E. Periodo e modalità di raccolta delle olive**

**E.1.** La raccolta delle olive deve essere effettuata a partire dall'invaiaura e non deve protrarsi oltre la seconda decade di gennaio, in considerazione della diversa altitudine del territorio.

**E.2.** La raccolta delle olive avviene direttamente dalla pianta per pettinatura a mano delle chiome o con l’ausilio di macchine agevolatrici e di reti di raccolta, al fine di evitare che le olive appena raccolte possano mescolarsi con quelle già a terra.

Non è ammessa la bacchiatura dei rami e l’uso di prodotti di abscissione.

**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 garantiscano condizioni di bassa umidità relativa (50 - 60%) e temperature massime di 15°C.

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

**F.1.** La produzione massima di olive/Ha non può superare kg 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi.

**F.2.** Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa (intesa come produzione massima) dovrà essere riportata attraverso accurata cernita al limite massimo sopra indicato purché la produzione globale non superi di oltre il 20% tale limite.

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

## G. Metodi estrattivi

**G.1.** Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto i processi meccanici, in particolare la molitura avviene mediante l'uso di macine in pietra e di frangitori meccanici. Le operazioni di molitura sono precedute dalla separazione delle foglie mediante aspiratrici, da un accurato lavaggio delle olive in corrente di acqua e dal passaggio delle olive su griglie vibranti per l'allontanamento dell'acqua e di eventuale residui di foglie e corpi estranei. La gramolatura e' effettuata nel rispetto dei tempi e delle temperature. La permanenza della pasta di olive nella gramola varia in funzione del grado di maturazione dei frutti da quindici a quaranta minuti, mentre la temperatura dell'acqua nell'intercapedine esterna della gramolatrice deve garantire che la pasta di olive in lavorazione non superi i 28-30 °C.

**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°C.

**G.3.** Il periodo di conservazione in azienda o in frantoio non potrà superare le quarantotto ore dalla raccolta.

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

## H. Caratteristiche al consumo

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

colore: giallo oro con riflessi verdi;

odore: di fruttato leggero;

sapore: fruttato, con sensazione leggera di amaro e piccante;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;

punteggio panel test:  $\geq 7$ ;

numero perossidi:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/Kg;

K<sub>232</sub>  $\leq 2,20$ ;

K<sub>270</sub>  $\leq 0,15$ ;

acido linoleico  $\leq 10\%$ ;

acido linolenico  $\leq 0,8\%$ ;

Delta K  $\leq 0,005$ .

## I. Designazione e presentazione

**I.1.** Alla denominazione di origine protetta Monte Etna é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente Disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore.

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

**I.2.** E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

**I.3.** L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché 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.4.** L'uso di altre indicazioni geografiche, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie, da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta Monte Etna.

**I.5.** Il nome della denominazione di origine protetta “Monte Etna” deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione

**I.6.** I recipienti in cui é confezionato l'olio di oliva extravergine "Monte Etna" ai fini dell'immissione al consumo non devono essere di capacità superiore a litri 5 e costituiti dai seguenti materiali: vetro scuro, acciaio inox, lattina con banda stagnata.

**I.7.** É obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è 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”.

**I.9.** Ogni confezione (bottiglia/latta) utilizzata per la commercializzazione dell'olio D.O.P. “Monte Etna” dovrà riportare un numero progressivo/identificativo attraverso fascette/bollini/numerazione direttamente stampata su etichetta/confezione al fine di dare evidenza e maggiore garanzia di rintracciabilità al consumatore finale.

## 6. Piano dei Controlli

### 6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla D.O.P. “Monte Etna” 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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
--------------------	---	---

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 D.O.P. “Monte Etna” prodotto alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Dispositivo di controllo.

Nell’allegata Tabella sintetica dei controlli di conformità ”TDC Monte Etna” svolti a fronte del Disciplinare sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione della D.O.P. olio extravergine di oliva “Monte Etna”, i controlli e le attività che Olivicoltori, Frantoiani, Intermediari e Confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite come olio extravergine di oliva D.O.P. “Monte Etna” 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 Monte Etna”.

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
	controllo	10% degli iscritti per quanto riguarda il controllo dei requisiti strutturali (varietà, sestì di impianti) degli oliveti;* 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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
--------------------	---	---

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, n.p. 61229, per i requisiti strutturali degli uliveti la percentuale di controllo è ridotta al 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. Negli impianti così individuati, Agroqualità effettuerà visite ispettive finalizzate a verificare il mantenimento dell’idoneità degli stessi relativamente ai 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. Pertanto i soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo 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 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 intermediari, 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 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;
- ✓ registrazione dei dati relativi alle attività di molitura, che mostrino la rintracciabilità della partita 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 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,

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

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, purchè siano previste almeno le voci presenti nella corrispondente modulistica allegata al presente Dispositivo di controllo, atti a dimostrare la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

#### **6.4 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 D.O.P. Monte Etna”;
- ✓ la data di raccolta delle olive;
- ✓ la data di consegna delle olive.

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

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la dicitura “prodotto destinato alla D.O.P. Monte Etna”;
- ✓ tank di provenienza dell’olio.

#### **6.5 Prescrizioni accessorie**

##### **Olivicoltori**

Gli Olivicoltori devono comunicare ad Agroqualità la produzione complessiva di olive raccolte durante la campagna entro una settimana dal termine della raccolta stessa 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 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 D.O.P. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

##### **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 di oleificazione. L’inizio 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.

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

### **Confezionatori**

In fase di accettazione, il Confezionatore si deve accertare che la partita di olio atta a divenire D.O.P. “Monte Etna” sia accompagnata dalla documentazione relativa alla rintracciabilità e che copia di tale documentazione sia stata inviata ad Agroqualità per le opportune verifiche. In 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 della attività di confezionamento deve essere comunicato ad Agroqualità. È cura di ogni Operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione dell’avvenuto controllo. 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 possono essere richiesti ad Agroqualità.

### **Detentori della partita**

Il Detentore della partita deve richiedere il prelievo del campione per le prove sui lotti di olio pronti per il confezionamento attraverso il modulo MDC7 Etna. 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 dichiarare sotto la sua responsabilità l’omogeneità chimico fisica ed organolettica della partita costituente il lotto. 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 l’olio confezionato 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 dovrà inviare ad Agroqualità il modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Etna) che autorizza Agroqualità ad effettuare il prelievo di un campione per le prove chimico-fisiche e organolettiche.

Prima di procedere alla vendita del lotto di confezionamento per cui è stato richiesto il prelievo, aspettare il rilascio dell’attestazione di conformità, che sarà 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 una nuova prova chimico-fisica ed organolettica attraverso il modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Etna).

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 vanno replicate dopo 45 giorni dalla data di comunicazione dell’esito delle

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

verifiche, se il prodotto non è stato confezionato entro tale termine. Pertanto, non potranno essere confezionate partite di olio con attestazione di conformità comunicata antecedentemente a 45 giorni. Il termine non è 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 (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.

## 6.7 Prove sul prodotto

### Campionamento

Le prove sui lotti di confezionamento saranno 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, saranno 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 fossero discordanti, si dovrà prelevare ed esaminare 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 risultasse non conforme, l'intero lotto sarebbe da considerare 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 entro quattro giorni lavorativi e sempre in presenza del Detentore della partita o di un suo delegato.

Per effettuare le funzioni di prelevamento, il prelevatore ha diritto ad accedere ai locali dove sono conservate le partite di olio; inoltre, deve prendere visione 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:

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

- una rimarrà in consegna al Detentore del prodotto;
- una sarà inoltrata al laboratorio per l’effettuazione dell’esame chimico-fisico;
- una sarà inoltrata al panel test per l’effettuazione dell’esame organolettico;
- due saranno conservate come controcampione 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. Per i recipienti già confezionati si può procedere al prelevamento delle confezioni esistenti.

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 prove 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 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.

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

### **Esiti delle prove**

In caso di esito conforme della prova, si può ritenere 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/la sospensione dell'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 valutate ed approvate da Agroqualità prima del loro utilizzo, in caso 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 D.O.P. 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 3 giorni lavorativi consecutivi al ricevimento della bozza, modificata sulla base delle indicazioni fornite da Agroqualità per renderla conforme al Disciplinare e al presente Dispositivo di controllo.

In caso vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l'approvazione delle etichette spetta al 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 stesse.

Agroqualità verifica presso i Confezionatori che le etichette utilizzate per l'imbottigliamento siano quelle approvate dal Consorzio di Tutela riconosciuto.

### **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 D.O.P. Monte Etna dovrà riportare una numerazione progressiva attraverso una fascetta/bollino rilasciata dal Consorzio di Tutela della D.O.P. In caso non vi fosse un Consorzio di Tutela riconosciuto, sarà Agroqualità a monitorare lo stato della numerazione progressiva delle confezioni/recipienti impiegati per la D.O.P. Monte Etna.

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

1. L'Operatore che intende confezionare olio D.O.P. Monte Etna deve rivolgere specifica richiesta al Consorzio di Tutela della D.O.P. Tale richiesta, oltre a riportare il numero di

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

fascette/bollini da apporre sulle etichette, dovrà riportare il quantitativo di olio che si intende imbottigliare e la tipologia di confezioni, inclusa la loro capacità. Nel caso in cui non vi fosse un Consorzio di Tutela riconosciuto l'operatore che intende confezionare olio D.O.P. Monte Etna deve rivolgere specifica richiesta ad Agroqualità. Tale richiesta, oltre a riportare la numerazione progressiva da apporre in etichetta, dovrà riportare il quantitativo di olio che si intende imbottigliare e la tipologia di confezioni, inclusa la loro capacità.

2. Agroqualità comunica al Consorzio di Tutela (in caso vi sia un Consorzio riconosciuto dal Mipaaf) i lotti e i quantitativi di olio attestato per ogni Operatore.
3. il Consorzio di Tutela (o Agroqualità), appurata la congruenza tra numero di fascette richieste/numerazione progressiva, olio da imbottigliare e confezioni da utilizzare, rilascia le fascette recanti numero progressivo (nel caso di Consorzio di tutela) richieste ed invia mensilmente ad Agroqualità una comunicazione riportante la ragione sociale dell'Operatore, il numero di fascette rilasciate corredato dalla numerazione progressiva, il quantitativo di olio confezionato, la tipologia e la capacità delle confezioni.

In caso l'Operatore, già in possesso delle fascette, decida di confezionare meno olio rispetto a quanto dichiarato nella precedente richiesta, dovrà inviare comunicazione al Consorzio di Tutela (o ad Agroqualità) con la variazione introdotta e dovrà restituire le fascette non utilizzate. 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, Agroqualità sospenderà temporaneamente l'Operatore in base alla gravità della non conformità e 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 Etna), ovvero il primo giorno lavorativo utile, dopo aver eseguito i controlli documentali sulla rintracciabilità del prodotto, incarica il prelevatore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del modulo “Richiesta analisi per lotto di confezionamento” (MDC7 Etna), i dati necessari per svolgere il campionamento.
- Il prelevatore incaricato da Agroqualità contatta e concorda prima possibile con il responsabile dell'impianto, presso il quale è stoccato l'olio, la data per effettuare il prelievo.
- I campioni sono spediti, salvo circostanze eccezionali, entro 48 ore dalla fine del campionamento, esclusi i giorni festivi.

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

- I laboratori incaricati inviano l'esito delle prove 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 delle prove chimico-fisiche ed organolettiche 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 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 D.O.P. “Monte Etna”. Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori coinvolti nella produzione/commercializzazione dell'olio D.O.P. lungo tutta la filiera produttiva, sia da Agroqualità quale Organismo di controllo autorizzato dal Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali per espletare i controlli di conformità. Tutte le non conformità rilevate vanno gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è quello di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare non siano commercializzati come prodotto D.O.P. “Monte Etna”. 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 D.O.P. "Monte Etna", 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 D.O.P. olio extravergine di oliva “Monte Etna” 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 la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato alla D.O.P. “Monte Etna”;
- ✓ in caso all'atto dell'immissione al consumo emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dare evidenza che l'olio confezionato non sia commercializzato come D.O.P. “Monte Etna”;
- ✓ comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
-------------	---	---

## 7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

Durante i 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 D.O.P. “Monte Etna”;
- **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 D.O.P. “Monte Etna”.

Le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, sono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme che non potrà essere destinato alla D.O.P. olio extravergine di oliva “Monte Etna”. Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura dei lotti già imbottigliati (in caso il prodotto sia stato già identificato come D.O.P. olio extravergine di oliva “Monte Etna”).

## 7.3 Sospensione e revoca degli Operatori

Il verificarsi di tre non conformità gravi presso lo stesso Operatore determina la sospensione dell'Operatore stesso per tutta la rimanente campagna produttiva in corso e l'obbligo di verifica prima dell'inizio della successiva\*. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale prevista dei controlli annuali e comporterà 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 perdurare di comportamenti, causa di non conformità, è sanzionabile, a giudizio motivato di Agroqualità, con la revoca del riconoscimento agli Operatori che se ne rendano responsabili. Il prodotto lavorato fino alla sospensione o alla revoca potrà essere utilizzato per la produzione di olio D.O.P. “Monte Etna”, salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.

La riammissione nel circuito di controllo potrà avvenire tramite una verifica aggiuntiva, documentale o ispettiva presso l'Operatore.

- Le decisioni in merito a provvedimenti di sospensione e/o revoca sono prese a fronte di non conformità rilevate, facendo riferimento alla tabella dei controlli TDC allegata.

\*Nel “TDC Monte Etna” sono indicate le misure prese immediatamente a fronte di non conformità riscontrate, ad esempio “eventuale verifica aggiuntiva nell'anno successivo”. In tal caso si computa la non conformità in quel cumulo che può portare alla sospensione e alla verifica prima dell'inizio della successiva campagna.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP olio extravergine di oliva “Monte Etna”</b>	DC Monte Etna Rev. 03 Data 02/04/07
--------------------	---	--

## 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
<b>MDC1 Monte Etna</b> "Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP “Monte Etna”	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
<b>MDC2 Monte Etna</b> "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 Monte Etna, con il quale deve essere spedito ad Agroqualità
<b>MDC3 Monte Etna</b> "Adesione al sistema dei controlli - Olivicoltori"; <b>MDC4 Monte Etna</b> "Adesione al sistema dei controlli - Trasformatori" <b>MDC5 Monte Etna</b> "Adesione al sistema dei controlli - Confezionatori" <b>MDC6 Monte Etna</b> " Adesione al sistema dei controlli - Intermediari ".	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 Monte Etna, l’assunzione di responsabilità e inoltre: MDC4 Monte Etna: i dati tecnici degli impianti MDC5 Monte Etna: i dati tecnici degli impianti MDC6 Monte Etna: 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 Monte Etna</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 da esaminare prima del confezionamento della partita stessa, insieme alla documentazione relativa alle partite di olive utilizzate per produrre il lotto.
<b>MDC17 Monte Etna</b> “Richiesta autorizzazione stampa etichette”	Contiene la richiesta alla stampa delle etichette numerate e va compilata solo nel caso in cui non vi sia un Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero	Deve essere inviato ad Agroqualità (in caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mipaaf tale modulo verrà inviato al Consorzio) dal Detentore della partita di olio attestato/da attestare prima del confezionamento della partita stessa, insieme alla documentazione relativa alle partite di olive utilizzate per produrre il lotto.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP olio extravergine di oliva “Monte Etna” in protezione nazionale transitoria</b>	DC Monte Etna Rev. 04 Data 07/05/07
--------------------	---	--

Di seguito la descrizione di alcuni 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 in una modulistica diversa. In questo secondo 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.

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
<b>Facsimile "Attività di Frantoio"</b>	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, insieme ai suoi allegati, 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>	è 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>	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.
<b>Facsimile "Ricevuta conferimento Olive"</b>	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 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.