

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA DOP
«NOCELLARA DEL BELICE»**

REV.	DATA	PREPARATO Responsabile qualità	VERIFICATO Direttore	APPROVATO Presidente
0	15/09/00			
1	16/12/00			
2	20/02/01			
3	30/03/01			
4	10/05/01			
5	18/06/01			

INDICE GENERALE

1. PREMESSA	3
2. GENERALITÀ	3
2.1 ASSOGGETTAMENTO AL SISTEMA DEI CONTROLLI.....	3
2.2 ADESIONI AL SISTEMA DEI CONTROLLI	3
3. RIFERIMENTI	4
4. TERMINI E DEFINIZIONI	4
5. PIANO DEI CONTROLLI.....	5
5.1 GENERALITÀ.....	5
6. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CODEX ALIMENTARIUS – CODEX STAN 66-181, REV. 1-1987 (§ 3.4.1).....	6
6.1 AUTOCONTROLLO DEGLI OLIVICOLTORI	8
6.2 AUTOCONTROLLO DEI TRASFORMATORI	9
6.3 AUTOCONTROLLO DEI CONFEZIONATORI	12
7. CONTROLLO SVOLTO DA AGROQUALITÀ	14
7.1 VERIFICHE DOCUMENTALI.....	23
7.2 VERIFICHE ISPETTIVE SUGLI OPERATORI	23
7.3 VERIFICHE SUL PRODOTTO DA PARTE DI AGROQUALITÀ.....	24
8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	25
8.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI AGROQUALITÀ.....	25
8.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OLIVICOLTORI, TRASFORMATORI E CONFEZIONATORI.....	25
9. GESTIONE DEI MODULI COLLEGATI AL PRESENTE DISPOSITIVO DI CONTROLLO	26

1. Premessa

AGROQUALITÀ, quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. 14 della Legge 21 dicembre 1999, n. 526, per il prodotto agroalimentare a Denominazione di Origine Protetta (d'ora in poi DOP) «Nocellara del Belice», ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente documento descrive l'insieme dei controlli predisposti per verificare la conformità al disciplinare del processo produttivo e del prodotto che è destinato ad essere immesso sul mercato con la Denominazione di Origine Protetta «Nocellara del Belice».

2. Generalità

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Dispositivo per il Controllo di conformità della DOP Nocellara del Belice tutti gli operatori (Olivicoltori, Trasformatori, Confezionatori) coinvolti nella produzione di olive da tavola destinate all'immissione sul mercato come DOP «Nocellara del Belice».

Le attività di controllo di AGROQUALITÀ si svolgono verificando periodicamente il processo produttivo presso gli oliveti e gli impianti di trasformazione e confezionamento e/o attraverso le registrazioni effettuate dagli operatori in conformità alle prescrizioni del presente Dispositivo di controllo per documentare l'autocontrollo svolto, e verificando la conformità al Disciplinare delle caratteristiche del prodotto finito, attraverso analisi chimico fisiche ed organolettiche.

AGROQUALITÀ autorizza l'immissione al consumo delle sole partite di olive di cui ha verificato la conformità al Disciplinare relativamente alla produzione e alle caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche.

2.1 Assoggettamento al sistema dei controlli

Ogni soggetto che intenda immettere sul mercato una partita di olive identificandola come DOP «Nocellara del Belice», deve preventivamente far Domanda di Assoggettamento ai controlli di AGROQUALITÀ entro e non oltre il 1 Settembre di ogni campagna agricola, attraverso il modulo "Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP Nocellara del Belice" (MDC1 Nocellara) allegandovi il modulo "Previsione sui quantitativi di olive" (MDC2 Nocellara) che riporta, tra l'altro, gli operatori (Olivicoltori, Trasformatori, Confezionatori) coinvolti nella produzione prevista per la campagna agricola.

2.2 Adesioni al sistema dei controlli

Ogni operatore della filiera produttiva riportato nel modulo MDC2 Nocellara deve manifestare la propria volontà di aderire al sistema dei controlli attraverso i moduli "Adesione al sistema dei controlli" (MDC3 Nocellara per gli Olivicoltori, MDC4 Nocellara per i Trasformatori e MDC5 Nocellara per i Confezionatori) inviati ad Agroqualità entro il 1 settembre di ogni anno.

3. Riferimenti

- ✓ **Disciplinare della DOP «Nocellara del Belice»** approvato in sede europea
- ✓ **Regolamento CEE n. 2081/92** del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
- ✓ **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
- ✓ **Decreto 18 dicembre 1997** "strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.
- ✓ **UNI CEI EN 45011 marzo 1999** "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di Certificazione di prodotti"
- ✓ **UNI CEI EN 45001 Marzo 1998** "Criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova"
- ✓ **Codex Alimentarius** – Codex Stan 66-181, Rev. 1-1987 paragrafi 3.4.1 e 3.4.2.

4. Termini e Definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 8402 e UNI CEI EN 45020 con le seguenti integrazioni:

- ✓ **Disciplinare:** specifica tecnica di produzione della Nocellara del Belice, documento approvato in sede europea.
- ✓ **Zona di Produzione:** zona delimitata nel Disciplinare per la produzione della DOP «Nocellara del Belice» prevista.
- ✓ **Concessionario:** soggetto che ha ottenuto da AGROQUALITÀ l'attestazione di conformità di una determinata partita di olive da tavola.
- ✓ **Partita di olive da tavola:** lotto omogeneo di olive da tavola per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.
- ✓ **Olivicoltore:** soggetto identificato che produce olive da tavola da destinare alla DOP «Nocellara del Belice» con oliveti ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare.
- ✓ **Trasformatore:** soggetto identificato che conduce un impianto ubicato nella zona di produzione prevista dal Disciplinare per la trasformazione delle olive da tavola conferite dall'Olivicoltore.
- ✓ **Confezionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione e confeziona le olive da tavola conferite dal Trasformatore.
- ✓ **Autocontrollo:** attuazione delle attività per la produzione della DOP «Nocellara del Belice» in conformità al Disciplinare e documentazione/registrazione delle attività stesse.
- ✓ **Controllo di Conformità:** atto mediante il quale AGROQUALITÀ verifica il rispetto dei requisiti di conformità della **DOP «Nocellara del Belice»** specificati nel Disciplinare ai fini dell'autorizzazione al commercio di olive da tavola DOP Nocellara del Belice.
- ✓ **Non conformità critiche:** situazioni che rendono il prodotto non conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare e determinano la non identificazione della partita di olive come DOP «Nocellara del Belice»;

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP «Nocellara del Belice»	DC Nocellara Rev.5 Data 18/06/01
--------------------	--	-------------------------------------

- ✓ **Non conformità secondarie:** non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del presente Dispositivo di controllo. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto ma può nel tempo comprometterla. La partita di olive da tavola può essere identificata come DOP «Nocellara del Belice».
- ✓ **Osservazioni** rilievi su situazioni sulle quali viene richiamata l'attenzione dell'Operatore, ai fini di prevenire non conformità
- ✓ **Lotto di Trasformazione:** partita di olive da tavola che ha subito i trattamenti di trasformazione destinati agli impianti di confezionamento. Tale partita di olive da tavola non può essere più mescolata con altre partite presso l'impianto di trasformazione senza definire nuovamente il lotto di Trasformazione.
- ✓ **Lotto di Confezionamento:** partita di olive da tavola da destinare al confezionamento.

5. Piano dei Controlli

5.1 Generalità

I controlli sulle attività di produzione per la DOP Nocellara del Belice e sul prodotto destinato a tale denominazione possono essere suddivisi in:

- ✓ Controlli interni (autocontrollo): attività svolte e documentate dagli Olivicoltori, dai Trasformatori, dai Confezionatori a fronte dei requisiti di conformità riportati nel Disciplinare e nei citati paragrafi del Codex Alimentarius;
- ✓ Controlli esterni (controlli di conformità): verifiche attuate da AGROQUALITÀ su documenti/processo/strutture degli operatori della filiera produttiva e prove di tipo sul prodotto per verificare che sia stata rispettata la conformità al disciplinare e ai citati paragrafi del Codex Alimentarius, nelle attività produttive e nel prodotto.

Nel presente paragrafo sono riportate le attività di controllo che gli operatori ed Agroqualità eseguono per garantire la conformità delle attività svolte per la produzione della DOP Nocellara del Belice e del prodotto stesso al disciplinare.

AGROQUALITÀ utilizza per i propri controlli di conformità anche le attività di verifica svolte in autocontrollo dagli Olivicoltori, dai Trasformatori e dai Confezionatori.

Nel presente Dispositivo sono riportati in Appendice dei facsimile che possono essere presi a riferimento per la predisposizione della documentazione necessaria a dare evidenza dell'autocontrollo svolto.

A scelta degli operatori, i dati richiesti in tale modulistica di riferimento per la identificazione e rintracciabilità del prodotto, possono essere desunti dagli ispettori di AGROQUALITÀ dalla modulistica già utilizzata nelle aziende per altri fini opportunamente integrata degli eventuali dati mancanti. In questo caso prima dell'inizio delle attività di controllo il titolare del contratto per la certificazione dovrà sottoporre ad AGROQUALITÀ copia della modulistica che gli operatori intendono utilizzare per le registrazioni impegnandosi ad apportare le eventuali integrazioni e modifiche richieste da AGROQUALITÀ per rendere idonea tale modulistica ai fini del controllo di conformità.

6. Caratteristiche del prodotto Codex Alimentarius – Codex Stan 66-181, Rev. 1-1987 (§ 3.4.1)

Le olive devono essere:

- sane;
- pulite;
- prive di odori o sapori anormali;
- di appropriato livello di maturazione;
- prive di difetti che possano incidere sulla commestibilità o la loro buona conservazione;
- esenti da sostanze estranee (con esclusione degli ingredienti autorizzati);
- prive di sintomi di alterazione in atto o di fermentazione anormale;
- calibrate (per i tipi: intere, snocciolate, farcite e tagliate a metà);
- di una sola varietà per recipiente;
- di colore uniforme.

Le olive da tavola devono rispondere ai seguenti criteri minimi di qualità come risulta da quanto segue (§ 3.4.1 del citato Codex Stan 66 – 1981 Rev. 1 – 1987):

Definizione dei difetti:

a) materie estranee inoffensive: tutte le materie vegetali non pericolose per la salute né esteticamente indesiderabili, escluse le sostanze la cui aggiunta è autorizzata dalle norme.

b) difettosità che non interessano la polpa: segni superficiali che interessano l'epicarpo senza penetrare nel mesocarpo e non risultanti da malattia

c) difettosità che interessano la polpa: imperfezioni o lesioni del mesocarpo che possono o no essere associate a dei segni superficiali. Nel caso di olive intere denocciolate: olive danneggiate a tal punto dalla lacerazione del mesocarpo, che la cavità del nocciolo o una porzione importante diventa visibile.

d) frutti rugosi: olive presentate intere, intere farcite, intere denocciolate, a metà o a quarti (salvo presentazioni o tipi per cui le olive hanno la caratteristica di essere rugose): rugose al punto che il loro aspetto è materialmente modificato.

e) Frutti molli o fibrosi: olive eccessivamente molli o fibrose in confronto al tipo commerciale.

f) colore anormale: olive la cui colorazione differisce nettamente da quella che caratterizza il tipo commerciale considerato e da quella della media dei frutti contenuti nel recipiente.

g) danni causati da crittogamici e muffe: frutti scoloriti o coperti da macchie più o meno scure causate dal micelio di certi funghi (*Macrophoma*, *Gloesporium*, etc.) che si sviluppa all'interno dell'oliva e provoca la disidratazione dei tessuti o che si sviluppa superficialmente e interessa la colorazione dei frutti.

h) danni causati dagli insetti (diversi dal *Dacus oleae*) con foro d'uscita: frutti deformati o aventi delle macchie anormali o un aspetto anormale del mesocarpo.

i) Danni causati da trattamenti colturali anormali: frutti aventi delle scottature accidentali dell'epicarpo.

j) danni causati da *Dacus oleae*: frutti danneggiati da *Dacus oleae* con foro d'uscita.

k) Peduncoli: peduncoli fissati all'oliva e fuoriuscenti di più di tre mm dall'oliva. Non sono considerati come difetti nel caso di olive intere presentate con il peduncolo.

m) noccioli o frammenti di nocciolo (salvo in caso di olive intere): noccioli interi o frammenti di nocciolo che pesano almeno 5 mg.

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP «Nocellara del Belice»	DC Nocellara Rev.5 Data 18/06/01
--------------------	--	-------------------------------------

6.1 Autocontrollo degli olivicoltori

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	AUTOCONTROLLO SVOLTO	DOCUMENTI DA PRODURRE/CONSERVARE
<p>TRACCIABILITÀ Per il prodotto a denominazione d'origine protetta «Nocellara del Belice» si deve poter rintracciare o conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'origine delle olive, • la localizzazione degli impianti di lavorazione, • le fasi di lavorazione subite, • le caratteristiche varietali, fisiche, chimiche e organolettiche; <p>e garantirne la conformità alle prescrizioni previste dal disciplinare.</p> <p>VARIETÀ DELLE OLIVE La varietà ammesse per le produzioni dell'oliva da tavola sono la cultivar "Nocellara del Belice", eventuali cloni locali e varietà impollinatici autoctone.</p> <p>ZONA DI PRODUZIONE OLIVE La zona di produzione delle olive da tavola DOP «Nocellara del Belice» corrisponde agli interi territori dei comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna in provincia di Trapani.</p> <p>MODALITÀ DI RACCOLTA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La raccolta delle olive deve essere effettuata esclusivamente a mano (brucatura). • È vietato l'impiego di cascolanti. <p>FORME DI ALLEVAMENTO, DENSITÀ PIANTE, PRODUZIONE CONSENTITA Sono ammesse forme di allevamento in volume, riconducibili al vaso, di densità massima pari a 300 piante per ettaro. La produzione massima di olive è fissata in 70 q.li/ha.</p> <p>TRATTAMENTO E MODALITÀ DI TRASPORTO DELLE OLIVE NON LAVORATE</p> <ul style="list-style-type: none"> • La conservazione ed il trasporto devono avvenire in cassette a rete o graticci in strati che non superino i 20 cm. • Le olive devono essere avviate alla lavorazione entro e non oltre le 24 ore dalla raccolta. 	<ul style="list-style-type: none"> • produrre le olive nella zona prevista dal Disciplinare; • utilizzare, per la produzione DOP, la sola cultivar "Nocellara del Belice"; • rispettare le modalità di coltivazione prescritte nel disciplinare; • utilizzare, per la produzione DOP, le sole varietà e cloni previsti • produrre le olive conferite per la DOP nella zona prevista dal Disciplinare; • Raccogliere le olive manualmente • Non impiegare cascolanti • Utilizzare forme di allevamento consentite • Rispettare la densità per ettaro • Rispettare la produzione massima consentita per oliveti non promiscui e non specializzati • Utilizzare idonee cassette per la raccolta, la conservazione ed il trasporto • Non superare strati di 20 cm • Inviare le olive alla lavorazione entro e non oltre le 24 ore dalla raccolta 	<ul style="list-style-type: none"> • Adesioni al sistema dei controlli, MDC3 • Facsimile DC6 "registro raccolta olive" • Mappe Catastali • DDT • Facsimile DC5 Nocellara "Ricevuta conferimento Olive" o documentazione predisposta dal Trasformatore che abbia analogo contenuto informativo • mappe catastali • Adesioni al sistema dei controlli, MDC3 • Adesioni al sistema dei controlli, MDC3 • Facsimile DC5 Nocellara "Ricevuta conferimento Olive"

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP «Nocellara del Belice»	DC Nocellara Rev.5 Data 18/06/01
--------------------	--	-------------------------------------

6.2 Autocontrollo dei Trasformatori

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	AUTOCONTROLLO SVOLTO	DOCUMENTI DA PRODURRE/CONSERVARE
<p>TRACCIABILITÀ Per il prodotto a denominazione d'origine protetta "Nocellara del Belice" è possibile rintracciare o conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'origine delle olive, • la localizzazione degli impianti di lavorazione, • le fasi di lavorazione subite, • le caratteristiche varietali, fisiche, chimiche e organolettiche; <p>e garantirne la conformità alle prescrizioni previste dal disciplinare.</p> <p>LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA DEGLI OLIVETI La zona di produzione della denominazione di origine protetta "Nocellara del Belice" comprende i territori dei comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara e Partanna in provincia di Trapani</p> <p>PRODUZIONE CONSENTITA La produzione massima di olive è fissata in 70 q.li/ha.</p> <p>TRATTAMENTO E MODALITÀ DI TRASPORTO DELLE OLIVE NON LAVORATE</p> <ul style="list-style-type: none"> • La conservazione ed il trasporto devono avvenire in cassette a rete o graticci in strati che non superino i 20 cm. • Le olive devono essere avviate alla lavorazione entro e non oltre le 24 ore dalla raccolta. <p>VARIETÀ DELLE OLIVE La varietà ammesse per le produzioni dell'oliva da tavola sono la cultivar "Nocellara del Belice", eventuali cloni locali e varietà impollinatici autoctone.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • In caso di trasferimento registrare sulla documentazione di trasporto delle olive conciate, oltre i dati previsti dalla normativa vigente, i seguenti dati: <ul style="list-style-type: none"> ✓il riferimento: olive da destinare alla produzione della DOP "Nocellara del Belice"; ✓il lotto di Trasformazione delle olive destinate alla DOP "Nocellara del Belice"; ✓il riferimento al Trasformatore e il numero identificativo assegnatogli da Agroqualità; ✓la quantità di olive vendute; ✓lo stabilimento di confezionamento di destinazione. • Verificare che le quantità di olive conferite dall'Olivicoltore non siano superiori a quanto prescritto dal disciplinare rispetto alla produzione massima • Trasformare le olive nella zona prevista dal disciplinare • Verificare che le olive arrivino alla lavorazione entro i tempi previsti dal Disciplinare. • Verificare che le modalità di trasporto siano conformi alle prescrizioni del Disciplinare • Verificare che la varietà delle olive conferite siano conformi alle prescrizioni del Disciplinare 	<ul style="list-style-type: none"> • Adesioni al sistema dei controlli, MDC4 • Facsimile DC 4 NOCELLARA "Registro conferimento Olive" • Facsimile DC1 NOCELLARA "Attività di Trasformazione" • Facsimile DC2 NOCELLARA "Ricevimento e Movimentazione Olive" o altra documentazione predisposta dall'azienda che abbia contenuto analogo informativo

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	AUTOCONTROLLO SVOLTO	DOCUMENTI DA PRODURRE/CONSERVARE
<p>MODALITÀ DI LAVORAZIONE</p> <p>Nella preparazione delle olive da destinare alla produzione di olive da tavola DOP “Nocellara del Belice” sono ammessi esclusivamente i seguenti sistemi di concia:</p> <p>olive verdi</p> <p><u>Sistema Sivigliano:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - deamarizzazione con soda (che dovrà penetrare non oltre i 2/3 della polpa) - lavaggi - immissione in salamoia per minimo 20 giorni. <p><u>Sistema Castelvetro</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - immissione delle olive in fusti di plastica da 150 kg (peso sgocciolato) - aggiunta di una soluzione sodica (concentrazione da 2,5 a 3,7 Baumé) - aggiunta da 5 a 8 kg di cloruro di sodio attesa di 12 - 24 ore a fusti scoperti - ricopertura dei fusti e attesa di almeno 10 giorni prima della vendita - lavaggi <p><u>Sistema Cangianti al naturale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - immissione in salamoia all’8 - 10% per almeno 3 mesi. <p>Per le olive trattate con sistema Sivigliano o cangianti al naturale è consentita la successiva elaborazione a oliva intera, schiacciata, snocciolata, affettata, incisa, condita</p> <p>Olive nere</p> <p><u>Mature senza trattamenti in mezzo alcalino</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Raccolta a maturazione - Immissione in salamoia per almeno tre mesi - Ossidazione all’aria su graticci <p><u>Con trattamento in mezzo alcalino</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Immissione in salamoia all’8% per almeno due mesi - Immissione in soluzione alcalina (massimo 2,5 Baumé) 	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare le operazioni di concia delle olive con i sistemi e le modalità definiti nel Disciplinare 	<ul style="list-style-type: none"> • Facsimile DC1 NOCELLARA “Attività di Trasformazione”

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP «Nocellara del Belice»	DC Nocellara Rev.5 Data 18/06/01
--------------------	--	-------------------------------------

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	AUTOCONTROLLO SVOLTO	DOCUMENTI DA PRODURRE/CONSERVARE
<ul style="list-style-type: none"> - Ossidazione per insufflazione d'aria - Lavaggi - Stabilizzazione con gluconato ferroso - Sterilizzazione <p>Per le olive mature trattate senza mezzo alcalino è consentita la successiva elaborazione in salamoia al naturale o all'aceto, la disidratazione al sale secco e l'infornatura.</p> <p>Per le olive trattate in mezzo alcalino è consentito il sistema Californiano al sale secco.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare le operazioni di concia delle olive con i sistemi e le modalità definiti nel Disciplinare 	<ul style="list-style-type: none"> • Facsimile DC1 NOCELLARA "Attività di Trasformazione"

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP «Nocellara del Belice»	DC Nocellara Rev.5 Data 18/06/01
--------------------	--	-------------------------------------

6.3 Autocontrollo dei Confezionatori

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	AUTOCONTROLLO SVOLTO	DOCUMENTI DA PRODURRE/CONSERVARE
<p>TRACCIABILITÀ Per il prodotto a denominazione d'origine protetta "La NOCELLARA DEL BELICE" è possibile rintracciare o conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'origine delle olive, • la localizzazione degli impianti di lavorazione, • le fasi di lavorazione subite, • le caratteristiche varietali, fisiche, chimiche e organolettiche; <p>e garantirne la conformità alle prescrizioni previste dal disciplinare</p> <p>TIPOLOGIE DELLE OLIVE COMMERCIALIZZABILI All'atto dell'immissione al consumo la drupa destinata a DOP «Nocellara del Belice» deve rispondere alle caratteristiche quanti - qualitative prescritte (dal Codex Alimentarius Codex Stan 66-1981 Rev. 1-1987) Le olive devono essere: sane, pulite, prive di odori o sapori anormali, di appropriato livello di maturazione, prive di difetti che possano incidere sulla commestibilità o la loro buona conservazione, esenti da sostanze estranee (con esclusione degli ingredienti autorizzati), prive di sintomi di alterazione in atto o di fermentazione anormale, calibrate (per i tipi: intere, snocciolate, farcite e tagliate a metà), di una sola varietà per recipiente, di colore uniforme.</p> <p>Le olive da tavola devono rispondere ai criteri minimi di qualità come risulta da quanto descritto nel § 3.4.1 del citato Codex Stan 66 - 1981 Rev 1 - 1987 riportato nel paragrafo 6 del presente Dispositivo di controllo:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare nei documenti di trasporto la presenza del lotto di Trasformazione delle olive conferite e il rispetto della zona di trasformazione delle olive* • Separare le olive conferite per la DOP dalle olive non DOP; • Definire i lotti di confezionamento • richiedere analisi • in seguito al prelievo per le prove fisiche ed organolettiche non miscelare i lotti di olive • Effettuare la selezione dei prodotti in conformità a quanto indicato nel Disciplinare e nel Codex Alimentarius (Codex Stan 66-1981 Rev. 1-1987), e riportato nei riferimenti. • Confezionare con il marchio DOP «NOCELLARA DEL BELICE» i soli lotti dichiarati conformi da Agroqualità 	<ul style="list-style-type: none"> • Adesioni al sistema dei controlli, MDC5 • DDT • Facsimile DC2 NOCELLARA "Ricevimento e Movimentazione Olive" • Facsimile DC3 NOCELLARA "Attività di Confezionamento" • Rapporti di analisi • Comunicazione della conformità dei lotti inviata da Agroqualità • MDC7 NOCELLARA "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" • MDC7 NOCELLARA "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" • Autorizzazioni al confezionamento rilasciate da Agroqualità

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	AUTOCONTROLLO SVOLTO	DOCUMENTI DA PRODURRE/CONSERVARE
<p>CONFEZIONAMENTO Le olive da tavola DOP «Nocellara del Belice» devono essere confezionate e commercializzate in recipienti di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vetro; - Banda stagnata; - Sacchetti di materiale plastico, quale pellicola termosaldante; - Contenitori in plastica per alimenti; - Contenitori di terracotta. <p>I contenitori devono consentire l'apposizione di un eventuale specifico contrassegno. In ogni caso la confezione deve essere sigillata in modo che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura del contenitore.</p> <p>ETICHETTATURA Sui contenitori e recipienti dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture «Nocellara del Belice», seguita immediatamente dalla dizione «Denominazione di Origine Protetta». Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine La dizione «Denominazione di Origine Protetta» può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo «D.O.P.» A richiesta dei produttori interessati può essere utilizzato un simbolo grafico relativo alla immagine artistica, compresa la base colorimetrica eventuale, del logo figurativo o del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine. Deve inoltre figurare la dizione «prodotto in Italia» per le partite destinate all'esportazione. In etichetta deve comparire la dicitura «Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) 2081/92»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare per il confezionamento i soli tipi di confezione indicati nel disciplinare • Utilizzare una sigillatura che impedisca di prelevare il prodotto senza rompere la confezione • Rispettare le prescrizioni riportate nel Disciplinare per l'individuazione dei dati da indicare in etichetta/confezione. • Inviare copie delle etichette/confezioni ad AGROQUALITÀ (ai fini di una verifica di conformità alle vigenti disposizioni sulle DOP e IGP) prima del loro utilizzo. • Riportare in etichetta il lotto di confezionamento ed il calibro • Riportare in etichetta la dicitura prodotto in Italia per le partite di prodotto destinate all'esportazione • Riportare in etichetta la dicitura relativa alla garanzia del Ministero delle Politiche e Forestali. 	<ul style="list-style-type: none"> • confezioni • etichette • autorizzazioni all'uso delle etichette da parte di Agroqualità

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP «Nocellara del Belice»	DC Nocellara Rev.5 Data 18/06/01
--------------------	--	-------------------------------------

7. Controllo svolto da Agroqualità

I controlli svolti da Agroqualità hanno le seguenti frequenze:

Soggetto/elemento Controllato	frequenza
Olivicoltori	33% delle superfici olivate inserite nel sistema dei controlli, scelte tra quelle che non hanno ancora subito la verifica, + 2% scelte tra tutte le superfici iscritte, ogni anno
Trasformatori	2 visite ciascuno l'anno
Confezionatori	2 visite ciascuno l'anno
Prodotto	1 campione ogni 10.000 kg di prodotto

I controlli svolti, la documentazione verificata, le non conformità riscontrabili e il loro trattamento sono riportati nella tabella che segue:

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	VERIFICA SVOLTA	DOCUMENTI/ELEMENTI ESAMINATI	NON CONFORMITÀ RICONTRABILI	TRATTAMENTO
<p>TRACCIABILITÀ Per il prodotto a denominazione d'origine protetta Nocellara del Belice» è possibile rintracciare o conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ l'origine delle olive, ▪ la localizzazione degli impianti di Trasformazione, ▪ le fasi di Trasformazione subite, ▪ le caratteristiche varietali, fisiche, chimiche e organolettiche; <p>e garantirne la conformità alle prescrizioni previste dal disciplinare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Documentale ▪ negli oliveti ▪ negli impianti di trasformazione e confezionamento 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adesioni al sistema dei controlli, MDC3-4-5 ▪ Facsimile DC1 Nocellara "Attività di Trasformazione" ▪ Facsimile DC2 Nocellara "Ricevimento e Movimentazione Olive" ▪ Facsimile DC3 Nocellara "Attività di Confezionamento" ▪ Facsimile DC 4 Nocellara "Registro conferimento Olive" ▪ Facsimile DC5 Nocellara "Ricevuta conferimento Olive" <p>o documentazione predisposta dall'azienda che abbia analogo contenuto informativo</p>	<p>Critiche Registrazioni assenti, incomplete, non sequenziali, che determinano l'impossibilità di risalire per una partita di olive confezionate o semilavorate o comunque staccate dalla pianta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ all'origine delle olive o, ▪ alla localizzazione degli impianti di trasformazione, alle fasi di trasformazione subite o, ▪ alle caratteristiche varietali, fisiche, chimiche e organolettiche <p>Secondarie</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Errori o incompletezza nella registrazione dei dati nella modulistica predisposta, quando i dati sono comunque desumibili da altra documentazione o dall'osservazione diretta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esclusione delle partite di cui non c'è tracciabilità dalla produzione DOP <ul style="list-style-type: none"> ▪ Richiesta di correzione/integrazione delle registrazioni
<p>VARIETÀ DELLE OLIVE La denominazione di origine protetta "Nocellara del Belice" designa le olive da tavola prodotte negli oliveti costituiti dalla omonima varietà, con presenza di eventuali cloni locali e di varietà impollinatrici autoctone.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Negli oliveti ▪ Negli impianti di trasformazione e confezionamento 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varietà degli olivi ▪ Varietà delle olive conferite /lavorate 	<p>Critica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Oliveti composti da varietà non ammesse ▪ Presenza di varietà di olive non conformi nel prodotto conferito per la DOP 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cancellazione degli oliveti non conformi dal sistema dei controlli ▪ Esclusione delle partite di olive non conformi dalla produzione DOP

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP «Nocellara del Belice»	DC Nocellara Rev.5 Data 18/06/01
--------------------	--	-------------------------------------

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	VERIFICA SVOLTA	DOCUMENTI/ELEMENTI ESAMINATI	NON CONFORMITÀ RISCONTRABILI	TRATTAMENTO
LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA DEGLI OLIVETI La zona di produzione della denominazione di origine protetta "Nocellara del Belice" comprende i territori dei comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara e Partanna in provincia di Trapani	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Documentale ▪ Negli oliveti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adesioni al sistema dei controlli ▪ localizzazione territoriale 	Critica <ul style="list-style-type: none"> ▪ Localizzazione degli oliveti al di fuori del territorio ammesso 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cancellazione degli oliveti non conformi dal sistema dei controlli
MODALITÀ DI RACCOLTA La raccolta delle olive deve essere effettuata a mano; è vietato l'impiego di cascolanti.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Negli oliveti 		Critica <ul style="list-style-type: none"> ▪ Destinazione alla DOP di olive raccolte non a mano ▪ Destinazione alla DOP di olive raccolte con l'impiego di cascolanti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esclusione delle partite di olive non conformi dalla produzione DOP
CONSERVAZIONE E TRASPORTO DELLE OLIVE La conservazione e il trasporto delle olive devono avvenire in cassette a rete o graticci, in strati che non superino i 20 cm..	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Negli oliveti ▪ Negli impianti di trasformazione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ uso delle cassette 	Critica <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mancato utilizzo delle cassette 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esclusione delle partite di olive trasportate in modo non conforme dalla produzione DOP
FORME DI ALLEVAMENTO, DENSITÀ PIANTE, PRODUZIONE CONSENTITA Sono ammesse forme di allevamento in volume, riconducibili al vaso, di densità massima 300 piante per ettaro. La produzione massima consentita d'olive non deve superare i 70 q.li/Ha.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Negli oliveti ▪ Negli impianti di trasformazione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adesione al sistema dei controlli ▪ Facsimile DC 4 Nocellara "Registro conferimento Olive" ▪ Facsimile DC5 Nocellara "Ricevuta conferimento Olive" ▪ Verifica forme allevamento, densità 	Critica <ul style="list-style-type: none"> ▪ Densità superiore al consentito ▪ Superamento del limite di produzione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esclusione delle partite di olive provenienti dagli oliveti che hanno superato i limiti di densità e produzione
			Secondaria <ul style="list-style-type: none"> ▪ Forme di allevamento non conformi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Richiesta di adeguamento

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP «Nocellara del Belice»	DC Nocellara Rev.5 Data 18/06/01
--------------------	--	-------------------------------------

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	VERIFICA SVOLTA	DOCUMENTI/ELEMENTI ESAMINATI	NON CONFORMITÀ RISCONTRABILI	TRATTAMENTO
AVVIO ALLA TRASFORMAZIONE Le olive devono essere avviate alla lavorazione entro e non oltre le 24 ore dalla raccolta.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Negli oliveti ▪ Negli impianti di trasformazione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Facsimile DC 4 Nocellara "Registro conferimento Olive" ▪ Facsimile DC5 Nocellara "Ricevuta conferimento Olive" 	Critica Superamento del limite temporale per l'avvio alla lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esclusione delle partite di olive che hanno superato il limite di tempo per l'avvio alla trasformazione
TERRITORIO DI PRODUZIONE La concia delle olive deve essere effettuata nel territorio della provincia di Trapani	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Documentale ▪ Negli impianti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adesioni al sistema dei controlli, MDC4-5 ▪ Verifica cartografica ▪ Verifica sul territorio dell'ubicazione effettiva 	Critica <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ubicazione al di fuori del territorio ammesso 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Non iscrizione/cancellazione degli impianti non conformi dal sistema dei controlli
MODALITÀ DI TRASFORMAZIONE Nella preparazione delle olive da destinare alla produzione di olive da tavola DOP "Nocellara del Belice" sono ammessi esclusivamente i seguenti sistemi di concia: <u>olive verdi</u> sistema Sivigliano: - deamarizzazione con soda (che dovrà penetrare non oltre i 2/3 della polpa) - lavaggi - immissione in salamoia per minimo 20 giorni.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Negli impianti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Facsimile DC1 Nocellara "Attività di Trasformazione" 	Critiche <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eliminazione di una o più fasi di Trasformazione non facoltative ▪ Durata delle operazioni differente da quella prescritta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esclusione delle partite di olive trattate in modo non conforme
			Secondarie <ul style="list-style-type: none"> ▪ Errori o incompletezza nella registrazione dei dati nella modulistica predisposta, quando i dati sono comunque desumibili da altra documentazione o dall'osservazione diretta. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Richiesta di correzione della modulistica per la registrazione dei dati

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP «Nocellara del Belice»	DC Nocellara Rev.5 Data 18/06/01
--------------------	--	-------------------------------------

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	VERIFICA SVOLTA	DOCUMENTI/ELEMENTI ESAMINATI	NON CONFORMITÀ RISCONTRABILI	TRATTAMENTO
Sistema Castelvetro - immissione delle olive in fusti di plastica da 150 kg (peso sgocciolato) - aggiunta di una soluzione sodica (concentrazione da 2,5 a 3,7 Baumé) - aggiunta da 5 a 8 kg di cloruro di sodio attesa di 12 - 24 ore a fusti scoperti - ricopertura dei fusti e attesa di almeno 10 giorni prima della vendita - lavaggi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Negli impianti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Facsimile DC1 Nocellara "Attività di Trasformazione" 	Critiche <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eliminazione di una o più fasi di Trasformazione non facoltative ▪ Durata delle operazioni differente da quella prescritta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esclusione delle partite di olive trattate in modo non conforme
			Secondarie <ul style="list-style-type: none"> ▪ Errori o incompletezza nella registrazione dei dati nella modulistica predisposta, quando i dati sono comunque desumibili da altra documentazione o dall'osservazione diretta. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Richiesta di correzione della modulistica per la registrazione dei dati

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	VERIFICA SVOLTA	DOCUMENTI/ELEMENTI ESAMINATI	NON CONFORMITÀ RISCONTRABILI	TRATTAMENTO
<p>sistema cangianti al naturale - immissione in salamoia all'8 – 10% per almeno 3 mesi. Per le olive trattate con sistema Sivigliano o cangianti al naturale è consentita la successiva elaborazione a oliva intera, schiacciata, snocciolata, affettata, incisa, condita</p> <p><u>Olive nere</u> Mature senza trattamenti in mezzo alcalino - Raccolta a maturazione - Immissione in salamoia per almeno tre mesi - Ossidazione all'aria su graticci</p> <p>Con trattamento in mezzo alcalino - Immissione in salamoia all'8% per almeno due mesi - Immissione in soluzione alcalina (massimo 2,5 Baumé) - Ossidazione per insufflazione d'aria - Lavaggi - Stabilizzazione con gluconato ferroso - Sterilizzazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Negli impianti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Facsimile DC1 Nocellara "Attività di Trasformazione" 	<p>Critiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eliminazione di una o più fasi di Trasformazione non facoltative ▪ Durata delle operazioni differente da quella prescritta <p>Secondarie</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Errori o incompletezza nella registrazione dei dati nella modulistica predisposta, quando i dati sono comunque desumibili da altra documentazione o dall'osservazione diretta. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esclusione delle partite di olive trattate in modo non conforme ▪ Richiesta di correzione della modulistica per la registrazione dei dati

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP «Nocellara del Belice»	DC Nocellara Rev.5 Data 18/06/01
--------------------	--	-------------------------------------

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	VERIFICA SVOLTA	DOCUMENTI/ELEMENTI ESAMINATI	NON CONFORMITÀ RISCONTRABILI	TRATTAMENTO
<p>Per le olive mature trattate senza mezzo alcalino è consentita la successiva elaborazione in salamoia al naturale o all'aceto, la disidratazione al sale secco l'infornatura.</p> <p>Per le olive trattate in mezzo alcalino è consentito il trattamento al sale secco</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Negli impianti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Facsimile DC1 Nocellara "Attività di Trasformazione" 	<p>Secondarie</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Errori o incompletezza nella registrazione dei dati nella modulistica predisposta, quando i dati sono comunque desumibili da altra documentazione o dall'osservazione diretta. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Richiesta di correzione della modulistica per la registrazione dei dati
<p>TIPOLOGIE DI OLIVE COMMERCIALIZZABILI</p> <p>All'atto dell'immissione al consumo la drupa destinata a DOP «Nocellara del Belice» deve rispondere alle caratteristiche quanti - qualitative prescritte dal Codex Alimentarius Codex Stan 66-1981 Rev. 1-1987 e riportate di seguito alla tabella sotto il titolo “Caratteristiche qualitative delle olive da tavola”</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esame organolettico ▪ Esame chimico fisico 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rapporti di esame organolettico e chimico fisico 	<p>Critiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Assenza o difformità dal prescritto delle caratteristiche previste dal Codex Alimentarius Codex Stan 66-1981 Rev. 1-1987 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esclusione delle partite di olive non conformi dalla produzione DOP

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP «Nocellara del Belice»	DC Nocellara Rev.5 Data 18/06/01
--------------------	--	-------------------------------------

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	VERIFICA SVOLTA	DOCUMENTI/ELEMENTI ESAMINATI	NON CONFORMITÀ RISCONTRABILI	TRATTAMENTO
<p>CONFEZIONAMENTO Le olive da tavola DOP «Nocellara del Belice» devono essere confezionate e commercializzate in recipienti di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vetro; - Banda stagnata; - Sacchetti di materiale plastico, quale pellicola termosaldante; - Contenitori in plastica per alimenti; - Contenitori di terracotta. <p>I contenitori devono consentire l'apposizione di un eventuale specifico contrassegno. In ogni caso la confezione deve essere sigillata in modo che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura del contenitore.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Negli impianti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Facsimile DC3 Nocellara "Attività di Confezionamento" 	<p>Critiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Confezioni di materiale non previsto 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Richiesta di procedere a nuovo confezionamento delle partite confezionate in modo non conforme

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	VERIFICA SVOLTA	DOCUMENTI/ELEMENTI ESAMINATI	NON CONFORMITÀ RISCONTRABILI	TRATTAMENTO
<p>ETICHETTATURA Sui contenitori e recipienti dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture “Nocellara del Belice”, seguita immediatamente dalla dizione “Denominazione di Origine Protetta”. Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all’origine</p> <p>La dizione “Denominazione di Origine Protetta” può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell’etichetta anche in forma di acronimo “D.O.P.”</p> <p>A richiesta dei produttori interessati può essere utilizzato un simbolo grafico relativo alla immagine artistica, compresa la base colorimetrica eventuale, del logo figurativo o del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine.</p> <p>Deve inoltre figurare la dizione “prodotto in Italia” per le partite destinate all’esportazione.</p> <p>In etichetta deve comparire la dicitura “Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell’art. 10 del Reg. (CEE) 2081/92”</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Negli impianti ▪ Delle etichette inviate ad Agroqualità 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ etichette 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Assenza o difformità delle indicazioni previste da quanto specificato nel Disciplinare e nel presente dispositivo di controllo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Richiesta di procedere a nuova etichettatura

7.1 Verifiche documentali

Agroqualità controlla la completezza della documentazione fornita dagli operatori che hanno aderito al sistema dei controlli e verifica i dati forniti per valutare l'ammissibilità della domanda di adesione nei moduli MDC3-4-5 Nocellara.

Gli operatori ammessi al sistema dei controlli ricevono un codice di identificazione e la notifica dell'accettazione della loro domanda.

7.2 Verifiche ispettive sugli operatori

AGROQUALITÀ esegue i propri controlli di conformità presso le strutture degli Olivicoltori, dei Trasformatori e dei Confezionatori attraverso delle verifiche ispettive. Lo scopo delle verifiche ispettive è di valutare la conformità alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Dispositivo di controllo dei processi attuati dai vari attori per la produzione della DOP «Nocellara del Belice».

La valutazione di conformità del processo è basata su colloqui, esame di documenti, verifica del modo di operare. Particolare attenzione deve essere dedicata alla verifica delle aree in cui sono state riscontrate delle non conformità in occasione delle eventuali visite precedenti.

I controlli di conformità vengono effettuati da Ispettori incaricati da AGROQUALITÀ, attraverso l'ausilio di liste di riscontro specifiche.

Gli Ispettori AGROQUALITÀ durante i controlli di conformità possono evidenziare dei rilievi: è loro cura stabilire se questi possono essere evidenziati come delle:

- non conformità critiche;
- non conformità secondarie;
- osservazioni.

Per le non conformità critiche e secondarie gli ispettori redigono un rapporto di non conformità dove gli operatori devono formalizzare la proposta di azioni correttive e i tempi di esecuzione.

Per ogni visita di verifica effettuata gli ispettori compilano un verbale. Il verbale è compilato in triplice copia e controfirmato dagli Ispettori AGROQUALITÀ e dal Responsabile aziendale. Una copia viene rilasciata al Responsabile aziendale oggetto di verifica, una copia viene consegnata dagli Ispettori ad AGROQUALITÀ e un'ulteriore copia viene conservata dagli Ispettori.

Su tale documento viene riportato un giudizio di idoneità dell'operatore verificato.

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP «Nocellara del Belice»	DC Nocellara Rev.5 Data 18/06/01
--------------------	--	-------------------------------------

7.3 Verifiche sul prodotto da parte di AGROQUALITÀ

AGROQUALITÀ esegue delle prove di tipo sulle olive da destinare all'immissione al consumo come DOP «Nocellara del Belice». Le prove di tipo sono svolte a campione sui lotti di confezionamento per verificarne la conformità alle caratteristiche riportate nel Disciplinare.

A seguito di richieste formali dei Richiedenti/Concessionari, effettuate attraverso il modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Nocellara), AGROQUALITÀ procede a prelevare, per ogni lotto di confezionamento prodotto, un campione rappresentativo. La suddetta richiesta di analisi deve essere inoltrata ad AGROQUALITÀ esclusivamente da Richiedenti o da Concessionari che hanno inviato ad AGROQUALITÀ la "Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP «Nocellara del Belice» (MDC1 Nocellara) e che sono in possesso di una partita di olive da destinare al consumo come DOP «Nocellara del Belice» (vedi § 2). Le operazioni di prelievo e di analisi dei parametri sono svolte da Ispettori qualificati che registreranno le attività nel modulo MDC12 Nocellara "Verbale di controllo campioni olive".

I campioni di olive verranno giudicati in base ai seguenti criteri di tolleranza dei difetti citati nel § 6 del presente Dispositivo di controllo (che riporta il § 3.4.2 del citato Codex Stan 66 – 1981 Rev. 1 – 1987):

Elencazione dei difetti	Tolleranza massime in % di frutti		
	Olive verdi	Olive cangianti e olive annerite per ossidazione	Olive nere
a) materie estranee inoffensive	1 unità per chilogrammo		
b) difettosità che non interessano la polpa	7	10	12
c) difettosità che interessano la polpa	5	5	8
d) frutti rugosi	5	5	10
e) Frutti molli o fibrosi	10	12	12
f) colore anormale	10	10	10
g) danni causati da crittogamici e muffe	10	10	10
h) danni causati dagli insetti con foro d'uscita	10	10	12
i) danni causati da interventi colturali anormali	esenti	esenti	esenti
j) danni causati da <i>Dacus oleae</i>	6	7	10
k) Peduncoli	5	5	5
m) noccioli: olive denocciolate e farcite	2	2	2
m) noccioli: olive tagliate; tritate e olive per insalata (rapporto a 300 grammi)	2	2	2
m) Frammenti di nocciolo: olive denocciolate e farcite	2	2	2
m) Frammenti di nocciolo: olive tagliate; tritate e olive per insalata (rapporto a 300 grammi)	2	2	2
Olive rotte	6	6	
In nessun caso il cumulo dei difetti sarà superiore a	17%	17%	17%

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP «Nocellara del Belice»	DC Nocellara Rev.5 Data 18/06/01
--------------------	--	-------------------------------------

8. Gestione delle non conformità

8.1 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

Le non conformità critiche che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da AGROQUALITÀ vengono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme affinché possa essere destinato solo alla produzione di altri prodotti che non siano DOP «Nocellara del Belice». Ove necessario si procede all'eventuale smarcatura dei lotti di confezionamento già confezionati (nei casi in cui sia stato già identificato come DOP «Nocellara del Belice»).

Per le non conformità secondarie, gli operatori vengono invitati al loro trattamento e alla notifica ad Agroqualità delle misure che si intendono adottare.

Le non conformità sul prodotto, rilevate mediante l'esame visivo o l'esame chimico fisico, determinano l'esclusione della partita da cui provengono dalla commercializzazione come DOP e un ulteriore campionamento svolto su altre partite di prodotto da confezionare.

Il detentore della partita di olive da confezionare può richiedere fino a due ulteriori analisi sulle partite trovate non conformi. Due esiti negativi determinano l'esclusione definitiva della partita

8.2 Gestione delle non conformità da parte degli Olivicoltori, Trasformatori e Confezionatori

Se a seguito delle attività svolte in autocontrollo, gli operatori rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ devono mantenere 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 definiti nel Disciplinare;
- ✓ nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni previste dal Disciplinare, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione della DOP «Nocellara del Belice»;
- ✓ nel caso in cui, all'atto dell'immissione al consumo, si evidenzino delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni previste dal Disciplinare, devono dare evidenza che le olive confezionate non vengano commercializzati come DOP «Nocellara del Belice»;
- ✓ devono comunicare tempestivamente ad AGROQUALITÀ le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

9. Gestione dei moduli Collegati al Presente Dispositivo di Controllo

I documenti e i moduli collegati al presente Dispositivo sono riportati di seguito con l'indicazione del loro uso:

MDC1 Nocellara "Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP "Nocellara del Belice"	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
MDC2 Nocellara "Previsione sui quantitativi di olive";	riporta i dati sulla composizione della filiera produttiva	è allegato al modello MDC1 Nocellara, con il quale deve essere spedito ad Agroqualità
MDC3 Nocellara "Adesione al sistema dei controlli - Olivicoltori"; MDC4 Nocellara "Adesione al sistema dei controlli - Trasformatori" MDC5 Nocellara "Adesione al sistema dei controlli - Confezionatori"	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la DOP Nocellara del Belice, e inoltre: MDC3 Nocellara: i dati catastali dei terreni, MDC4 Nocellara: i dati tecnici degli impianti e i sistemi di concia utilizzati MDC5 Nocellara: i dati tecnici degli impianti	devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera.
MDC6 Nocellara "Dichiarazione di Produzione della Nocellara del Belice".	Contiene l'impegno del Produttore ad attenersi a quanto prescritto dal disciplinare e inoltre riporta specificamente i dati catastali, gli ettari, le aree, la produzione massima consentita delle particelle in cui verranno coltivati i capperi destinati all'IGP per l'annata in corso.	Deve essere inviato dal Produttore ad Agroqualità ed al Trasformatore a cui si conferisce il prodotto.
MDC7 Nocellara "Inizio attività di confezionamento"	contiene la comunicazione di inizio delle attività di confezionamento e contiene le informazioni per procedere al campionamento dei lotti di confezionamento	devono essere inviati ad Agroqualità dal titolare del contratto per conto degli operatori della filiera
MDC8 Nocellara "Verbale di controllo in campo"	Contiene la registrazione dell'esito delle verifiche svolte dall'ispettore su un oliveto	Deve essere lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP «Nocellara del Belice»	DC Nocellara Rev.5 Data 18/06/01
--------------------	--	-------------------------------------

MDC9 Nocellara "Verbale di Controllo Trasformatore"	Contiene la registrazione dell'esito delle verifiche svolte dall'ispettore su un impianto di trasformazione	Deve essere lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità
MDC10 Nocellara "Verbale di Controllo Confezionatore"	Contiene la registrazione dell'esito delle verifiche svolte dall'ispettore su un impianto di confezionamento	Deve essere lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità
MDC11 Nocellara "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.
MDC12 Nocellara "Verbale di controllo campioni olive"	Contiene gli esiti dell'esame visivo delle olive.	Deve essere compilato dall'ispettore incaricato dell'esame visivo che ne lascia copia all'operatore e lo invia ad Agroqualità.
Facsimile DC1 Nocellara "Attività di Trasformazione"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di selezione e concia delle olive	deve essere tenuto a cura del trasformatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione periodica.
Facsimile DC2 Nocellara "Ricevimento e Movimentazione Olive"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di ricezione ed eventuale movimentazione delle olive. Contiene l'indicazione dei trasformatori da cui è stato fornito il prodotto e le movimentazioni tra recipienti di stoccaggio delle olive presso l'impianto di confezionamento.	deve essere tenuto a cura del trasformatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.
Facsimile DC3 Nocellara "Attività di Confezionamento"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di confezionamento. Contiene l'indicazione della formazione dei lotti di confezionamento a partire dai lotti di trasformazione ricevuti e dei recipienti di stoccaggio utilizzati.	deve essere tenuto a cura del confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP «Nocellara del Belice»	DC Nocellara Rev.5 Data 18/06/01
--------------------	--	-------------------------------------

Facsimile DC 4 Nocellara "Registro conferimento Olive"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dell'acquisizione dei conferimenti di olive. Contiene l'indicazione dell'olivicoltore che ha conferito le olive, il quantitativo, il tipo (verde o nero), etc.	deve essere tenuto a cura del trasformatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione
Facsimile DC5 Nocellara "Ricevuta conferimento Olive"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dei conferimenti di olive. Contiene l'indicazione dell'impianto a cui sono state conferite le olive, il quantitativo, il tipo (verde o nero), etc.	deve essere tenuto a cura dell'olivicoltore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione