

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ  
DELLA DOP OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
“MONTI IBLEI”**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
0	07/02/00			
1	29/02/00			
2	10/12/01			
3	15/09/04			
4	27/09/05			
4/A	21/06/07			
5	22/06/07			
6	30/03/09			
7	28/04/10			

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

## INDICE GENERALE

<b>1.</b>	<b>PREMESSA .....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI.....</b>	<b>4</b>
<b>3.</b>	<b>TERMINI E DEFINIZIONI .....</b>	<b>7</b>
<b>4.</b>	<b>SOGGETTI COINVOLTI .....</b>	<b>8</b>
4.1	ADESIONI AL SISTEMA DEI CONTROLLI.....	8
4.1.1	<i>Prima adesione al sistema dei controlli</i> .....	9
4.1.2	<i>Mantenimento nel sistema</i> .....	10
4.2	RINUNCIA O CESSAZIONE DELL'ATTIVITÀ.....	10
<b>5.</b>	<b>REQUISITI DI CONFORMITÀ .....</b>	<b>11</b>
<b>6.</b>	<b>PIANO DEI CONTROLLI .....</b>	<b>19</b>
6.1	GENERALITÀ.....	19
6.2	FREQUENZA ANNUALE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE .....	20
6.3	DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO DEL PRODOTTO .....	22
6.4	DOCUMENTI DI TRASPORTO .....	22
6.5	PRESCRIZIONI ACCESSORIE .....	23
6.6	AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO .....	24
6.7	PROVE SUL PRODOTTO .....	25
6.8	ETICHETTATURA E FASCETTE.....	27
6.9	RILASCIO ATTESTAZIONE DI CONFORMITÀ.....	28
<b>7.</b>	<b>GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ .....</b>	<b>29</b>
7.1	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI .....	29
7.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI AGROQUALITÀ.....	29
<b>8.</b>	<b>MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE DISPOSITIVO DI CONTROLLO .</b>	<b>31</b>

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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

## 1. Premessa

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

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

Il presente dispositivo redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e delle modifiche allo stesso proposte contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché l'olio possa essere identificato come "Olio Extravergine di oliva DOP Monti Iblei ed in particolare:

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

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

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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

## 2. Riferimenti normativi

- ✓ **Regolamento (UE) n. 307/2010 della Commissione del 15 aprile 2010**, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. L 94/21 del 15 aprile 2010, recante approvazione della modifica del Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Monti Iblei".
- ✓ **Protezione Transitoria accordata a livello nazionale con decreto del 24 dicembre 2008** alla modifica del Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Monti Iblei", riferita all'olio extravergine di oliva, registrata con reg. (CE) n. 2325/97 della Commissione del 24 novembre 1997;
- ✓ **Protezione Transitoria accordata a livello nazionale con decreto del 13 giugno 2005** alla modifica del Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Monti Iblei", riferita all'olio extravergine di oliva, registrata con reg. (CE) n. 2325/97 della Commissione del 24 novembre 1997;
- ✓ **Provvedimento del 26 maggio 2003** "Modifica del disciplinare della denominazione "Monti Iblei", registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza del regolamento (CE) n. 1107/96;
- ✓ **Disciplinare di produzione** della DOP "Monti Iblei", riferita all'olio extravergine di oliva, registrata con Reg. CE n. 2325/97 della Commissione del 24 novembre 1997;
- ✓ **Regolamento per l'attestazione di conformità delle D.O.P., I.G.P. e S.T.G.** elaborato da Agroqualità.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 510/2006 del 20 marzo 2006** relativo alla protezione delle Indicazioni Geografiche e delle Denominazioni d'Origine dei prodotti agricoli ed agroalimentari;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 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;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 628 del 2 luglio 2008** che modifica il Reg. CE n. 1898/06 recante modalità di applicazione del Reg. CE n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- ✓ **Regolamento CE n. 828/2003 della Commissione del 14 maggio 2003** che modifica taluni elementi dei disciplinari di sedici denominazioni di cui all'allegato del regolamento CE n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari;
- ✓ **Direttiva (CEE) n. 396/89 del 14 giugno 1989** relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita cui appartiene una derrata alimentare;
- ✓ **Regolamento (CEE) n. 2568/91 dell'11 luglio 1991** relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti;
- ✓ **Decreto ministeriale 18 dicembre 1997** relativo alle strutture di controllo delle Denominazioni d'Origine e delle Indicazioni Geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92;
- ✓ **Legge 24 aprile 1998, n. 128** "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee" – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53;
- ✓ **Decreto ministeriale 29 maggio 1998** "Individuazione delle procedure concernenti le

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

autorizzazioni degli organismi di controllo in materia di Indicazioni Geografiche Protette e delle Denominazioni Geografiche Protette;

- ✓ **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee" - legge comunitaria 1999 con particolare riferimento all'articolo 14;
- ✓ **Circolare del Ministero delle politiche agricole n. 5 del 18 giugno 1999** relativa alle Legge 21 dicembre 1999, n. 526 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1999 – articolo 14" pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18 gennaio 2000 - Supplemento Ordinario n. 15 modalità di controllo sugli oli DOP e IGP;
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole e forestali del 6 dicembre 2000 (prot. n° 64338)** 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 2001 che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti;
- ✓ **Regolamento (CE) 1513/2001** del Consiglio del 23 luglio 2001 che modifica il regolamento n. 136/66/CEE e il regolamento (CE) n. 1638/98 in ordine alla proroga del regime di aiuto e alla strategia della qualità dell'olio di oliva;
- ✓ **Regolamento (CE) 1234/2007** del Consiglio del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM);
- ✓ **Regolamento (CE) n. 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. 2568/91 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune Gazzetta Ufficiale serie L n. 128 del 15/05/2002 pag. 0008 – 0028;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 1019/2002 del 13 giugno 2002** relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 182/2009 della Commissione del 6 marzo 2009** che modifica il Regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva;
- ✓ **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.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

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;
- ✓ **Decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297** - Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle Indicazioni Geografiche e delle Denominazioni di Origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole e forestali del 16 febbraio 2005 (prot. n° 61026)**, concernente l’apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli di oliva D.O.P.;
- ✓ **Decreto ministeriale 16 dicembre 2005** “Modifica del decreto 30 luglio 2003 relativo al riconoscimento dei Panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva di cui all'art. 4 del regolamento (CEE) n. 2568/91 modificato dal regolamento (CE) n. 796/02 della Commissione del 6 maggio 2002”;
- ✓ **Legge 11 Marzo 2006 n° 81** conversione in legge del decreto legge 10 gennaio 2006, n° 2, recante interventi urgenti per i settori dell’agricoltura, dell’agroindustria, della pesca, nonché in materia di fiscalità d’impresa;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 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’exportazione;
- ✓ **Legge 27 dicembre 2006 n. 296 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)**. Articolo 1, comma 1047 recante le funzioni di vigilanza sull’attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell’ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002**, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 27 febbraio 2007**

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

(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;
- ✓ **Decreto Ministeriale del 04 settembre 2003** (e successivi rinnovi) relativo al riconoscimento del Consorzio di Tutela Monti Iblei incaricato ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99;
- ✓ **UNI CEI EN 45011 marzo 1999** "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti";
- ✓ **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".

### 3. Termini e definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 9000:2000 e UNI CEI EN 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 "Monti Iblei" e al presente Dispositivo di controllo, approvati dalle Autorità competenti.
- ✓ **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della D.O.P. olio extravergine di oliva "Monti Iblei" 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 dell'attività da parte di un Operatore iscritto. L'operatore che cessa l'attività viene cancellato dall'elenco degli iscritti della D.O.P. per la campagna in oggetto.
- ✓ **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 "Monti Iblei" 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 e 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 le prove. Dopo il prelievo, se il lotto viene miscelato con altro olio dovrà essere identificato diversamente e subire nuove prove chimico-fisiche o organolettiche.
- ✓ **Non conformità grave:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

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 "Monti Iblei".

- ✓ **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 "Monti Iblei".
- ✓ **Olivicoltore:** soggetto identificato che conduce degli oliveti ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare.
- ✓ **Operatore:** Olivicoltore, Frantoiano, Intermediario, Confezionatore che presenta ad Agroqualità la domanda di adesione al sistema dei controlli della D.O.P..
- ✓ **Partita di olive/olio:** quantità omogenea di olive/olio per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989 *"un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche"*. L'art. 3 della predetta direttiva specifica che *"la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno della comunità"*. Le indicazioni di cui all'art. 1. par. 1 sono *"determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori"*.
- ✓ **Ritiro:** rinuncia, da parte di un Operatore, dell'attività di produzione/trasformazione/confezionamento/intermediazione per la D.O.P. "Monti Iblei". L'Operatore che comunica il proprio ritiro viene cancellato dall'elenco degli iscritti alla D.O.P. per la campagna in oggetto.
- ✓ **Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione dell'olio extravergine di oliva "Monti Iblei" 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 prevista dal Disciplinare (in merito si veda il paragrafo C.1), concorrono alla produzione di una partita di olio che si vuole identificare come D.O.P. olio extravergine di oliva "Monti Iblei".

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 "Monti Iblei", deve far pervenire la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità entro e non oltre il 15 luglio di ogni campagna olearia attraverso i moduli di "Adesione al sistema dei controlli di conformità" (moduli MDC3, MDC4, MDC5 o MDC6 Iblei a seconda della tipologia di Operatore).

Per quanto riguarda i Confezionatori, posso essere accettate domande di adesione anche oltre il 15 di luglio della campagna in corso, purchè la domanda pervenga ad Agroqualità almeno un mese prima dell'inizio dell'attività di confezionamento della D.O.P.

In caso un soggetto richiedente la certificazione deleghi un terzo alla consegna della propria

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

domanda di adesione redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, questi è tenuto a fornire ad Agroqualità la delega dove è riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente la certificazione.

In 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 Iblei "Domanda di assoggettamento per il riconoscimento della D.O.P. Monti Iblei") con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati (MDC2 Iblei "Previsione 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.

In caso la delega sia inerente anche ai rapporti economici, la fattura che Agroqualità emetterà nei confronti del Consorzio di Tutela verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun Operatore.

#### **4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli**

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

##### **Olivicoltori**

Entro 75 giorni dal termine per la presentazione delle adesioni o comunque prima dell'inizio delle fasi di raccolta, Agroqualità, dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, predispone ed effettua il controllo sugli oliveti per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse nell'Elenco terreni, allegato al modulo MDC3, e delle condizioni contenute nel Disciplinare:

- ubicazione degli oliveti nelle zone previste;
- 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. Monti Iblei.

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

Successivamente alla verifica di prima adesione, Agroqualità predispone ed effettua sugli Operatori idonei le verifiche in campo secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità "TDC Iblei" a fronte del Disciplinare.

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

Entro 75 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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

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.

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

Successivamente alla verifica di prima adesione, Agroqualità predispone ed effettua sugli Operatori idonei le verifiche in campo secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità "TDC Iblei" a fronte del Disciplinare.

#### **4.1.2 Mantenimento nel sistema**

Gli Operatori che intendono riconfermare l'adesione al sistema dei controlli devono far pervenire, entro e non oltre il 15 di luglio di ogni anno, la richiesta di riconferma (modulo MDC3 ed Elenco terreni, MDC4, MDC5, MDC6) compilata in ogni sua parte.

In merito ai confezionatori, possono essere accettate domande di adesione anche oltre il 15 luglio della campagna in corso, purchè le domande pervengano ad Agroqualità almeno un mese prima dell'inizio dell'attività di confezionamento per l'Olio Extravergine di Oliva DOP Monti Iblei

In caso si verificano rispetto alla campagna precedente:

- per gli Olivicoltori: variazioni nell'elenco dei terreni iscritti e/o nelle percentuali varietali;
- per i Frantoiani, i Confezionatori, gli Intermediari: variazioni negli impianti di lavorazione, stoccaggio, confezionamento;

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

Per gli impianti di Molitura/Stoccaggio/Confezionamento, in caso di nuove strutture o di ampliamento di strutture preesistenti, alla comunicazione vanno allegati 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 "Monti Iblei" per la stessa campagna produttiva.

#### **4.2 Rinuncia o cessazione dell'attività**

Gli Operatori che intendono rinunciare alla produzione per la D.O.P. "Monti Iblei" devono comunicare, per gli Olivicoltori e gli Intermediari entro il 30 settembre della campagna in corso, la cessazione dell'attività 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.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

## 5. Requisiti di Conformità

I soggetti che intendono partecipare alla filiera produttiva della D.O.P. "Monti Iblei" devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al Disciplinare della D.O.P. "Monti Iblei" 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. "Monti Iblei". Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella "Tabella dei controlli di conformità DOP Monti Iblei" - TDC Monti Iblei - 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 delle partite che devono essere adeguatamente conservate.

### B. Varietà di olivo

**B.1.** La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Monte Lauro", e' riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 10%.

**B.2.** La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val d'Anapo", e' riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

**B.3.** La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val Tellaro", e' riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Moresca presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 30%.

**B.4.** La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Frigintini", e' riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Moresca presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

**B.5.** La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Gulfi", e' riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 10%.

**B.6.** La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Valle dell'Irminio", e' riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

Moresca presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

**B.7.** La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Calatino", e' riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

**B.8.** La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Trigona Pancali", e' riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Nocellara Etnea presente negli oliveti in misura non inferiore al 60%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 40%.

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

**C.1.** La zona di produzione e oleificazione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva D.O.P. Monti Iblei comprende, nell'ambito del territorio amministrativo delle province di Siracusa, Ragusa e Catania, i territori olivati dei sotto elencati comuni atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal Disciplinare di produzione:

Siracusa:

Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Florida, Francofonte, Lentini, Melilli, Pachino, Palazzolo Acreide, Noto, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino.

Ragusa:

Acate, Comiso, Chiaramonte Gulfi, Giarratana, Modica, Monterosso Almo, Ispica, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria.

Catania:

Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, Mazzarrone, S. Michele di Ganzaria, Militello in Val di Catania.

**C.2.** La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Monte Lauro", comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla.

**C.3.** La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val d'Anapo", comprende tutto o in parte, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Sortino, Palazzolo Acreide, Canicattini Bagni, Siracusa, Florida, Solarino, Noto.

Tale territorio e' cosi' delimitato: da una linea che, partendo a nord nel punto di incontro fra i territori comunali di Sortino, Ferla e Carlentini, segue in direzione est il confine dei comuni di Carlentini e Melilli fino all'intersezione con la s.p. n. 76 "Diddino-Monte Climiti-Dariazza" dentro il territorio comunale di Siracusa. La linea, dal ponte Diddino, in direzione sud, costeggia la riva destra del fiume Anapo fino alla stradella interpoderale che collega le case Palazzelli, la masseria Fredura con la s.s. n. 124; attraversa tale strada al km 112 e, sempre in direzione sud, si collega con la strada interpoderale che unisce la s.s. 124 con la s.p. 14 "Fusco-Canicattini Bagni-Passo

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

Ladro" al km 9, collegando la masseria Cardinale, attraverso il vallone Cefalino, con la masseria Papeo, masseria S. Francesco, Benali di sotto, masseria Perrota e fondo Busacca. Quindi segue dal km 9 al km 11 la s.p. 14, dove prosegue sempre in direzione sud sulla s.p. n. 12 "Floridia-Grotta Perciata Cassibile" fino alla strada interpodereale che dalle case Nava porta fino al confine con il territorio di Noto; da qui segue, ancora in direzione sud, lungo il confine tra i comuni di Noto e Siracusa, fino ad intersecare il fiume Cassibile. Da qui prosegue in direzione ovest-nord lungo il confine tra i comuni di Noto e Avola fino alla s.p. n. 4 "Avola Manchisi" fino alla intersezione con la s.s. n. 287 dove coincide con la delimitazione della menzione geografica "Val Tellaro" di cui ne segue il limite in direzione nord abbracciando l'intero territorio del comune di Palazzolo; prosegue lungo il confine tra i comuni di Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro e Ferla ricongiungendosi a nord al punto dove la delimitazione ha avuto inizio.

**C.4.** La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val Tellaro", interessa le colline sud-orientali dei Monti Iblei e comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Rosolini, Noto, Ispica, Modica, Pachino.

Tale territorio e' cosi' delimitato: da una linea che partendo a sud, sulla s.p. n. 49 che da Ispica conduce a Pachino, ed esattamente sul ponte di Passo Corrado, segue, in direzione est, lungo la stessa s.p. fino all'incrocio con la s.p. n. 100 "Burgio-Luparello", da dove prosegue fino alla trazzera "Burgio-Prevuta" e da qui, verso est, lungo la strada consortile "Coste S. Ippolito" fino ad arrivare alla s.p. n. 85 "Marzamemi-Chiaramida" che percorre fino alla strada comunale esterna "Pianetti-Serbatoio"; da qui costeggia il perimetro urbano di Pachino sul lato nord-ovest fino alla strada comunale esterna "via Vecchia-Guastalla" fino ad incontrare la s.p. n. 85 "Marzamemi-Chiaramida" e da qui procede verso est fino all'incrocio con la s.p. n. 19 "Pachino-Noto" che segue in direzione nord fino ad incontrare la linea ferroviaria "Noto-Pachino" che costeggia lungo il lato ovest fino a reincontrare la s.p. n. 19 "Pachino-Noto"; segue tale strada in direzione nord fino alla piazzetta "S. Corrado" nel centro urbano di Noto. Da qui, in direzione nord, percorre la s.s. n. 287 che collega Noto con Palazzolo Acreide fino all'incrocio della stessa strada con il confine tra i comuni di Noto e Palazzolo Acreide, da dove prosegue in direzione ovest lungo il confine tra il comune di Palazzolo Acreide e il comune di Noto fino ad incontrare il fiume "Tellaro". Da qui procede in direzione sud lungo il fiume "Tellaro" fino ad incontrare la s.p. n. 22 "Prainito-Renna" e percorre la stessa strada fino ad incontrare la s.p. n. 17 "Favarotta-Ritellini" fino a "Cozza Rose" da dove segue lungo il confine tra le province di Siracusa e Ragusa fino ad arrivare al ponte "Favarotta", da dove continua sulla strada comunale "Commaldo-Superiore" fino al confine tra il comune di Rosolini ed il comune di Ispica, percorre la strada per "Cava d'Ispica" fino alla "Bettola del Capitano", bivio con la s.s. n. 115, da dove prosegue sulla stessa statale fino all'incrocio di "Beneventano" e poi al bivio per "Zappulla" e poi sulla s.p. n. 45 "Bugilfezza-Pozzallo" fino alla strada comunale "Graffetta" fino all'incrocio tra i comuni di Pozzallo e Modica, segue lungo lo stesso confine in direzione est e lungo il confine tra il comune di Pozzallo ed il comune di Ispica fino ad incrociare la s.p. n. 46 "Pozzallo-Ispica" che percorre fino all'incrocio con la strada ferrata in contrada "Garzalla" e da qui, lungo la strada comunale esterna denominata "Nardella", si prosegue fino alla "Bufali Marza" che si percorre fino ad incontrare il ponte sul "Fosso Bufali" e da qui, lungo il "Fosso Bufali", si prosegue fino ad incontrare la s.p. n. 49 "Ispica-Pachino" che si segue in direzione est fino a giungere al confine con la provincia di Siracusa al "Passo Corrado", punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

**C.5.** La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

"Frigintini", comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Ragusa, Modica, Rosolini.

Tale territorio e' cosi delimitato: da una linea che partendo a sud sulla s.s. 115, precisamente dalla "Bettola del Capitano" segue, in direzione nord-est tutto il confine ovest della zona "Val Tellaro" fino al limite di provincia tra Ragusa e Siracusa sito in c.da da Cozzo Scozzaria. Qui percorre i confini sud dei territori comunali di Giarratana e Monterosso Almo fino ad incrociare i confini dei territori comunali di Monterosso Almo-Chiaramonte Gulfi e Ragusa, da dove continua lungo il confine comunale di Chiaramonte con Ragusa fino ad intersecare la s.p. n. 62 che segue fino al bivio Maltempo dove prosegue lungo la s.p. n. 10 fino alla s.s. n. 115 fino al centro abitato di Ragusa, da dove prosegue sulla s.s. n. 115 vecchio tracciato, raggiunge ed oltrepassa il centro abitato di Modica per ricongiungersi alla "Bettola del Capitano", punto da dove la delimitazione ha avuto inizio.

**C.6.** La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Gulfi", comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana.

**C.7.** La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Valle dell'Irminio", comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Ragusa, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica, Santa Croce Camerina.

Tale territorio e' cosi delimitato: da una linea che, partendo a sud dal bivio di c.da Zappulla, raggiunge in direzione sud la s.p. Modica-Sampieri e prosegue fino al bivio della strada Scicli-Pozzallo, da dove prosegue sulla strada consortile Guarnieri e giunge alla casa cantoniera della s.p. Scicli-Sampieri. Prosegue quindi, lungo la stessa consortile fino a raggiungere la provinciale e il passaggio a livello; continua lungo la ferrovia fino al rione Jungi di Scicli dove imbocca la s.p. Scicli-Donnalucata fino alla strada consortile "l'Andolina-Piano Corvaia-Cudianò" che percorre fino alla s.p. Scicli-S. Croce Camerina. Da S. Croce Camerina imbocca, in direzione nord, la s.p. per Comiso fino al km 8 dove continua sulla s.p. per Vittoria che percorre fino all'incrocio con la nuova strada comunale che, attraversando la "Cooperativa Agri Sud", conduce allo stradale Vittoria-Scoglitti; superato l'incrocio prosegue fino allo stradale dell'Alcerito e continua fino allo stradale del Macchione per immettersi sulla strada comunale che conduce alla s.s. n. 115 e alla ferrovia, da dove prosegue in direzione nordest fino al limite di provincia con Caltanissetta e in direzione est segue tutto il confine con la provincia di Catania fino a raggiungere il confine con la zona "Gulfi" che percorre fino ad incontrare il confine ovest della zona "Frigintini"; segue, in direzione sud tutto questo confine fino a ricongiungersi al bivio per Zappulla sulla provinciale Modica-Pozzallo, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

**C.8.** La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Calatino", comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, S. M. di Ganzaria, Mazzarrone.

Tale territorio e' cosi' delimitato: da una linea che: a sud segue il confine della provincia di Catania con la provincia di Ragusa e Siracusa fino alla s.s. 194; a ovest segue il confine della provincia di Catania con la provincia di Caltanissetta e prosegue con il confine del territorio di S. M. di Ganzaria con il comune di S. Cono, a nord segue Fiume Tempio-Pietrarossa-Margherita-Ferro sino alla s.s. 417 Catania-Gela; a est segue la s.s. 194 fino al bivio di Vizzini scalo, strada

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

provinciale del bivio Vizzini scalo lungo tutto il confine comunale fino alla s.s. 417, e da qui fino al fiume Ferro.

**C.9.** La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Trigona Pancali", comprende, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Francofonte, Lentini, Carlentini, Melilli, Militello in Val di Catania.

Tale territorio è così delimitato: da una linea che, partendo a sud lungo il confine tra i comuni di Melilli e Sortino; in corrispondenza della s.p. n. 30 "Sotto Melilli-Sortino", percorre la stessa provinciale in direzione nordest, costeggia il lato ovest e nord del centro urbano di Melilli dalla periferia nord dello stesso comune segue lungo la strada comunale che conduce sulla s.p. n. 95 "Priolo-Lentini" in prossimità del km 151. Prosegue, quindi, sulla stessa provinciale in direzione nord fino al confine tra il comune di Melilli e il comune di Augusta; segue lo stesso confine fino alla trazzera che dalla strada "Costa Arita", procedendo verso nord e costeggiando le case "Rasolo" e le case "Pandolfi", arriva al nuovo confine tra il comune di Melilli e il comune di Augusta; continua lungo lo stesso confine in direzione nord fino ad incontrare il fiume Mulinello. Da qui prosegue verso ovest lungo il fiume Mulinello e incontra la s.p. n. 95 "Priolo-Lentini" in prossimità del km 140; segue, quindi, la stessa provinciale fino alla periferia sud del centro urbano di Carlentini che oltrepassa e prosegue lungo la provinciale che collega i comuni di Carlentini e Lentini; prosegue verso ovest lungo il confine territoriale dei due comuni predetti fino ad incontrare il fiume Zena. La linea continua lungo la riva ovest del fiume Zena e procede verso nord fino ad incontrare la s.p. in prossimità del ponte Reina e la s.p. che da Lentini va a Scordia. Da qui segue il confine territoriale del comune di Militello in Val di Catania, includendo in toto, fino ad incontrare il confine territoriale dei comuni di Francofonte, Vizzini e Militello in Val di Catania. Da qui segue confine tra il comune di Francofonte e il comune di Vizzini, tra Francoforte e Buccheri, tra Ferla e Carlentini e prosegue poi lungo il confine tra il comune di Sortino, Carlentini e Melilli fino ad incontrare la SP n. 30 "Sotto Melilli-Sortino" nel punto ove la delimitazione ha avuto inizio.

**C.10.** Gli oliveti devono essere situati a una altitudine compresa tra 80 e 700 metri slm

**C.11.** Le operazioni di oleificazione delle olive, di stoccaggio delle olive e dell'olio e le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva D.O.P. "Monti Iblei" devono avvenire nell'ambito della zona indicata nel punto C.1 del presente dispositivo per il controllo della D.O.P. Monti Iblei.

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

**D.1.** Le forme di allevamento ed i sistemi di potatura delle piante di olivo devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

**D.2.** La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite nei programmi di lotta guidata.

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

**E.1** L'olio extravergine di oliva D.O.P. "Monti Iblei" è ottenuto da olive sane, raccolte a partire dall'inizio dell'invaiaitura delle drupe fino al 15 gennaio di ogni anno.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

**E.2.** La raccolta delle olive deve essere effettuata direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici.

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

**F.1.** La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva D.O.P. Monti Iblei non può superare kg 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi.

## **G. Condizioni di molitura e resa produttiva**

**G.1.** Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro e non oltre i due giorni successivi alla raccolta.

**G.2.** La resa massima delle olive in olio non può superare il 18%.

**G.3.** Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi fisico-meccanici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

## **H. Caratteristiche al consumo**

**H.1.** All'atto del confezionamento l'olio extravergine di oliva D.O.P. "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Monte Lauro", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato medio verde;
- sapore: fruttato con sensazione media di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi:  $< o = 12 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$ .
- $K_{232} < o = 2,20$
- $K_{270} < o = 0,18$
- polifenoli totali  $> o = 120 \text{ p.p.m}$

**H.2.** All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva D.O.P. "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val d'Anapo", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero verde;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi:  $< o = 12 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$ .

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

- $K232 < o = 2,20$
- $K270 < o = 0,18$
- polifenoli totali  $> o = 120$  p.p.m.

**H.3.** All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva D.O.P. "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val Tellaro", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato medio verde;
- sapore: fruttato con sensazione media di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi:  $< o = 12$  meq02/Kg.
- $K232 < o = 2,20$
- $K270 < o = 0,18$
- polifenoli totali  $> o = 120$  p.p.m.

**H.4.** All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva D.O.P. "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Frigintini", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato intenso verde;
- sapore: fruttato con sensazione media di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi:  $< o = 12$  meq02/Kg
- $K232 < o = 2,20$
- $K270 < o = 0,18$
- polifenoli totali  $> o = 120$  p.p.m.

**H.5.** All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva D.O.P. "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Gulfi", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato intenso verde;
- sapore: fruttato con sensazione media di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi:  $< o = 12$  meq 02/Kg

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

- $K_{232} < o = 2,20$
- $K_{270} < o = 0,18$
- polifenoli totali  $> o = 120$  p.p.m.

**H.6.** All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva D.O.P. "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Valle dell'Irminio", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero verde;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi:  $< o = 12$  meq<sub>02</sub>/Kg
- $K_{232} < o = 2,20$
- $K_{270} < o = 0,18$
- polifenoli totali  $> o = 120$  p.p.m.

**H.7.** All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva D.O.P. "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Calatino", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato leggero verde;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi:  $< o = 12$  meq<sub>02</sub>/Kg.
- $K_{232} < o = 2,20$
- $K_{270} < o = 0,18$
- polifenoli totali  $> o = 120$  p.p.m.

**H.8.** All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva D.O.P. "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Trigona-Pancali", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde;
- odore: di fruttato medio verde;
- sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi:  $< o = 12$  meq<sub>02</sub>/Kg

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

- $K232 < o = 2,20$
- $K270 < o = 0,18$
- polifenoli totali  $> o = 120$  p.p.m.

**H.9.** Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

## **I. Designazione e presentazione**

**I.1.** Alla denominazione D.O.P. Monti Iblei, accompagnata obbligatoriamente dalla menzione geografica, é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente Disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore.

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

**I.3.** L'uso di nomi di aziende, tenute, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.

**I.4.** Ogni menzione geografica, deve essere riportata in etichetta con dimensione non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicata la Denominazione di Origine Protetta "Monti Iblei".

**I.5.** Il nome della denominazione di origine protetta Monti Iblei, accompagnato obbligatoriamente dalla menzione geografica, 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.** E' obbligatorio indicare in etichetta, oltre alle indicazioni obbligatorie, i due anni coinvolti nell'annata di produzione delle olive da cui l'olio ottenuto.

**I.7.** 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.8.** L'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti di capacita' non superiore a litri 5 in vetro o in banda stagnata.

**I.9.** Ogni confezione (bottiglia/latta/contenitore) utilizzata per la commercializzazione dell'olio D.O.P. Monti Iblei dovrà riportare un numero progressivo/identificativo attraverso fascette/bollini 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. "Monti Iblei" è sottoposto a controllo di conformità al Disciplinare di produzione e al presente Dispositivo di controllo.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

I controlli possono essere suddivisi in:

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

Gli Operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che Agroqualità intende effettuare, presso i propri oliveti, le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare dell'olio extravergine di oliva D.O.P. "Monti Iblei" e alle prescrizioni e del presente Dispositivo di controllo.

Nell'allegata Tabella sintetica dei controlli di conformità "TDC Monti Iblei" Rev. 03 svolti a fronte del Disciplinare sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione della D.O.P. olio extravergine di oliva "Monti Iblei", i controlli e le attività che Olivicoltori, Frantoiani, Intermediari e Confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di olio come D.O.P. "Monti Iblei" 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 Monti Iblei" Rev. 03.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

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

Tipologia di Operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Fase critica controllata
Olivicoltore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione terreni; Conformità varietale; Forme di allevamento
	controllo	10% degli iscritti per quanto riguarda il controllo dei requisiti strutturali (varietà, sestri 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
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 oliveti 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.*

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

Qualora la verifica di sorveglianza non coincidesse con la produzione/lavorazione, essa si svolgerà su base documentale. I soggetti iscritti al sistema di controllo, pertanto, devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità si riserva di disporre l'esecuzione di VI (Verifiche Ispettive) supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle aziende agricole 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. Sui DDT deve essere indicata la menzione geografica;
- ✓ registrazione dei dati relativi alle attività di molitura, che mostrino la rintracciabilità della partita di olio a partire dalle olive molite;
- ✓ indicazione del tank di stoccaggio presso il Molitore;
- ✓ indicazione del 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 dai documenti che ne dimostrino la rintracciabilità\*\*.

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

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

\*\* Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di molitura, come ogni altra registrazione, possono essere fornite con documentazione qualsiasi, purché 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. Monti Iblei";
- ✓ la menzione geografica della partita;

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

- ✓ 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. Monti Iblei”;
- ✓ la menzione geografica della partita;
- ✓ tank di provenienza dell’olio.

## 6.5 Prescrizioni accessorie

### **Olivicoltori**

Gli Olivicoltori devono tenere a disposizione degli Ispettori i quaderni di campagna per la verifica dei trattamenti effettuati sugli oliveti. Devono, inoltre, comunicare ad Agroqualità la produzione complessiva di olive raccolte durante la campagna negli oliveti sottoposti a verifica mediante dichiarazione sottoscritta. Alla consegna delle olive al frantoio devono accertarsi di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione disciplinate, le rese e le date di raccolta. L’inizio della attività di raccolta deve essere 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 conferire le olive a Frantoiani iscritti alla D.O.P. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità. Lo stoccaggio dell’olio e l’eventuale prelievo ai fini certificativi del lotto potrà essere effettuato anche presso le aziende olivicole purchè siano dotate di idonei impianti di stoccaggio (idoneità evidenziata dal rilascio di autorizzazione sanitaria per lo stoccaggio dell’olio da parte delle autorità competenti). In tal caso il lotto non dovrà subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche, né essere miscelato con altre partite di olio. E’ cura dell’olivicoltore, registrare le attività di stoccaggio e di movimentazione dell’olio registrando i quantitativi di olio inviati all’imbottigliamento.

### **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.

### **Intermediari**

Durante il processo di stoccaggio/vendita gli intermediari devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati identificando in maniera univoca le aree destinate allo stoccaggio, registrando le fasi, i tempi ed i quantitativi di prodotto in entrata e in uscita. L’inizio delle attività deve essere comunicato ad Agroqualità. E’ cura di ogni intermediario, all’atto dell’accettazione del prodotto,

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

accertarsi della corretta identificazione del prodotto, dell'adeguatezza, della completezza e della corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni operatore accertarsi di stoccare/vendere prodotto di operatori iscritti alla DOP "Monti Iblei". Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

### **Confezionatori**

In fase di accettazione, il Confezionatore si deve accertare che la partita di olio atta a divenire D.O.P. "Monti Iblei" 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 dell'attività di confezionamento deve essere comunicato ad Agroqualità. È cura di ogni Operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni Operatore accertarsi di confezionare olio ottenuto da olive di Olivicoltori iscritti alla D.O.P. e molite presso Frantoiani iscritti alla D.O.P. Gli elenchi degli iscritti 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 Iblei. 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 presso frantoi iscritti e l'olio confezionato presso Confezionatori 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 Iblei) 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 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 Iblei).

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

I Confezionatori devono comunicare la data del termine del confezionamento delle partite per le quali è stata rilasciata l'attestazione di conformità. La prova chimico-fisica ed organolettica della partita di olio va replicata dopo 45 giorni dalla data di comunicazione dell'esito delle verifiche, se il prodotto non è stato confezionato entro tale termine. Pertanto, non potranno essere confezionate partite di olio con attestazione di conformità comunicata 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 di 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 dell'olio oggetto di campionamento e preleva il campione in

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

cinque aliquote opportunamente sigillate e identificate.

Le singole aliquote saranno suddivise come segue:

- una rimarrà in consegna al Detentore del prodotto;
- una sarà inoltrata al laboratorio (autorizzato dal Mi.p.a.a.f.) per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico;
- una sarà inoltrata al panel (autorizzato dal Mi.p.a.a.f.) 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 analisi chimico fisiche/organolettiche;
- eventuali dichiarazioni dell'oleificio oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni del responsabile del prelievo.

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

Una copia del verbale è consegnata al detentore della partita; una copia rimane al Prelevatore e

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

una copia è consegnata, unitamente al campione, al laboratorio che eseguirà le prove chimico-fisiche.

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

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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

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. "Monti Iblei" deve rivolgere specifica richiesta al Consorzio di Tutela della D.O.P. (o ad Agroqualità). Tale richiesta, oltre a riportare il numero di fascette/bollini, dovrà riportare il quantitativo di olio che si intende imbottigliare e la tipologia di confezioni, inclusa la loro capacità;
2. Agroqualità comunica al Consorzio di Tutela (in caso vi sia un Consorzio riconosciuto dal Mi.p.a.a.f.) 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, olio da imbottigliare e confezioni da utilizzare, rilascia le fascette (recanti numero progressivo) richieste ed invia mensilmente ad Agroqualità una comunicazione riportante la ragione sociale dell'Operatore, il numero di fascette rilasciate 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 rilasciate dal Consorzio di Tutela riconosciuto, decida di confezionare meno olio rispetto a quanto dichiarato nella precedente richiesta, dovrà inviare comunicazione al Consorzio di Tutela (o ad Agroqualità) con la variazione introdotta e 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 in base alla gravità della non conformità 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 Iblei), 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 Iblei), i dati necessari per 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;
- i laboratori incaricati inviano l'esito delle prove entro sette, al più tardi dieci, giorni lavorativi, dal ricevimento del campione;

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

- 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.

## 7. Gestione delle Non Conformità

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

Per “non conformità” si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel Disciplinare e nel presente Dispositivo di controllo cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (Olivicoltori, Frantoiani, Intermediari, Confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di olio come olio extravergine di oliva D.O.P. "Monti Iblei". 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 delle politiche agricole alimentari e forestali per espletare i controlli di conformità. Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare non siano commercializzati come prodotto DOP "Monti Iblei". A tale scopo è necessario procedere all'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. “Monti Iblei”, 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 “Monti Iblei”, rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ tenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- ✓ in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione della D.O.P. olio extravergine di oliva “Monti Iblei”;
- ✓ in caso, all'atto dell'immissione al consumo, emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza che l'olio confezionato non venga commercializzato come D.O.P. "Monti Iblei”;
- ✓ comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

### 7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

Gli Ispettori durante i controlli di conformità possono osservare delle non conformità: è loro cura stabilire se questi possono essere evidenziati come delle:

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

- **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. Tale prodotto, pertanto, non può essere identificato come D.O.P. "Monti Iblei";
- **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. "Monti Iblei".

Le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, vengono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme così da evitare che questo sia destinato alla produzione della D.O.P. olio extravergine di oliva "Monti Iblei". Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura dei lotti di confezionamento già imbottigliati (nei casi in cui il prodotto sia già stato identificato come D.O.P. olio extravergine di oliva "Monti Iblei").

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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell' "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

## 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 Iblei</b> "Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP Monti Iblei"	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 Iblei</b> "Previsione sui quantitativi di olive, olio"	E' allegato all'MDC1 e riporta i dati sulla composizione della filiera produttiva e le previsioni di produzione	E' allegato al modello MDC1 Iblei, con il quale deve essere spedito ad Agroqualità
<b>MDC3 Iblei</b> "Adesione al sistema dei controlli - Olivicoltori" <b>MDC4 Iblei</b> "Adesione al sistema dei controlli - Frantoi" <b>MDC5 Iblei</b> "Adesione al sistema dei controlli - Confezionatori" <b>MDC6 Iblei</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 D.O.P. Monti Iblei, l'assunzione di responsabilità e inoltre: MDC4 Iblei: i dati tecnici degli impianti MDC5 Iblei: i dati tecnici degli impianti MDC6 Iblei: 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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità dell' "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
<b>MDC7 Iblei</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 parte di 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 Iblei</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 delle politiche agricole alimentari e forestali	Deve essere inviato ad Agroqualità (nel caso non vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mipaaf) 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 dell' "Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei"</b>	DC Monti Iblei Rev. 07 Data 28/04/10
--------------------	--	---

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

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