

AUTORITA' PUBBLICA DI CONTROLLO DELL'A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli Olio Extra Vergine di Oliva IGP "Marche"	Rev. 1 - 01 GENNAIO 2018
--	--	--------------------------

**PIANO DEI CONTROLLI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
IGP "MARCHE"**

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
	Rev. 0	Prima stesura
	Rev. 1	Revisione paragrafi 2, 20 e 25

Elaborato e Redatto	VERIFICATO	APPROVAZIONE
Dr. Roberto Catorci Dr. Fabio Onofri Dr. Lorenzo Moretti	Commissione Tecnica di valutazione Dr. Roberto Catorci Dr. Fabio Onofri Dr. ssa Valeria Beelli	Avv. Cristina Martellini

PREMESSA

Il Reg. UE 1151/2012 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP/IGP siano conformi ad un disciplinare di produzione, e la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da strutture di controllo autorizzate dagli Stati Membri anteriormente all'immissione in commercio del prodotto.

Il presente Piano dei Controlli (Piano), redatto sulla base di Regolamenti, leggi e documenti, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto olio extra vergine di oliva IGP "Marche" (di seguito IGP "Marche") e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione IGP "Marche".

SCOPO

Assicurare attraverso l'attività di valutazione, ispezione e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (di seguito Mi.P.A.A.F.).

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione della IGP "Marche".

PIANO DEI CONTROLLI

E' composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli (SdC). Entrambi i documenti sono messi a disposizione degli operatori di filiera ed al personale dell'Autorità Pubblica di Controllo dell'A.S.S.A.M. (di seguito ASSAM).

- DOCUMENTO TECNICO

Riporta le procedure seguite dall'ASSAM per il controllo della IGP "Marche", il piano di campionamento, gli obblighi, le direttive e le regole a carico degli operatori al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità.

- SCHEMA DEI CONTROLLI

E' strutturato in forma di matrice:

- per ogni soggetto, sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, il requisito da verificare e l'attività di autocontrollo richiesta dall'ASSAM;
- per l'ASSAM il tipo ed entità del controllo, le non conformità, la gravità della non conformità, il trattamento e l'azione corrispondente effettuata dall'ASSAM.

Lo schema nelle colonne descrizione del requisito, autocontrollo ed entità del controllo richiama in modo puntuale per ciascuna fase di processo il documento tecnico.

DOCUMENTO TECNICO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
IGP "MARCHE"

INDICE GENERALE

1.	NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	5
2.	TERMINI E DEFINIZIONI	7
3.	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	10
4.	MODALITÀ DI ACCESSO	10
5.	ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO	11
6.	ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	11
7.	RICONFERMA.....	11
8.	REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI.....	12
9.	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE	13
10.	CESSAZIONE ATTIVITÀ.....	13
11.	RINUNCIA	13
12.	RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI	13
13.	AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI	13
14.	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI	14
15.	APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI	14
16.	IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ.....	14
17.	RICHIESTA ANALISI	15
18.	NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI	15
19.	APPROVAZIONE ETICHETTE	16
20.	RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA.....	16
21.	COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO.....	16
22.	TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE	16
23.	PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' DELL'ASSAM	17
24.	GESTIONE DELLE PARTITE NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI	17
25.	MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL PERSONALE ISPETTIVO DELL'ASSAM 17	
26.	DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI	18
27.	ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE	18
28.	NON CONFORMITÀ.....	18
29.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DELL'ASSAM.....	18
30.	RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI.....	19
31.	CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE	19
32.	MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELL'ASSAM	19
33.	RISERVATEZZA	19
34.	PUBBLICITA' E TRASPARENZA.....	19

1. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Reg. (UE) n° 1151 del 21/11/2012	Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
Decreto Mi.P.A.A.F. 14/10/2013	Recante disposizioni nazionali per l'attuazione Reg. (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21/11/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli alimentari in materia di DOP, IGP e STG (Pubblicato G.U. n. 251 del 25/10/2013)
Reg. (UE) n. 664 del 18/12/2013	Che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
Reg. (UE) n. 668 del 13/06/2014	Recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
Rettifica del Reg. (UE) n. 668 del 13/06/2014	Recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
Reg. (CE) n. 29 del 13/01/2012	Relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva
Reg. (UE) n. 1335 del 13/12/2013	Che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva
Disciplinare di produzione	Olio extra vergine di oliva IGP "Marche", consultabile nel sito istituzionale del Mi.P.A.A.F.
Reg. (UE) n. 2017/702 del 04/04/2017	Iscrizione della denominazione "Marche" nel registro delle "denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette"
DM 8799 del 15/04/2013 e ss.mm.ii	Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari
Legge n. 526 del 21/12/1999	Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea - Legge Comunitaria 1999 - art. 14"
L.128-1998-L. Comunitaria 1995-97	Con particolare riferimento all'Art. 53 così come sostituito dall'Art. 14 della Legge n. 526/1999
D. Lgs n. 109 del 27/01/1992	Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
Nota Ministeriale del 16/02/2005 prot. 61026	Concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli extravergini di oliva a denominazione protetta
Nota Ministeriale del 20/01/2011 prot. 1308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP
Nota Ministeriale del 03/10/2012 prot. 25551	Piano di controllo oli DOP e IGP
Nota Ministeriale del 24/07/2013 prot. 16659 (e precedenti)	Validità del certificato di analisi per le partite di olio DOP o IGP
Nota Ministeriale del 01/10/2012 prot. n. 0025256	Avente per oggetto utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MipaaF" in sostituzione della dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'articolo 10 del Reg. (CE) n. 510/06"
Nota Ministeriale del 23/10/2012 prot. n. 0002039	Avente per oggetto traduzione della dicitura "Certificato da organismo di Controllo autorizzato dal Mi.p.a.a.f."
Nota Ministeriale del 05/10/2012 prot. n. 25742	Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MipaaF" su prodotti a marchio DOP/IGP
D. Lgs. n. 297 del 19/11/2004	Disposizioni sanzionatorie in applicazione del reg. (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari
UNI CEI EN ISO/IEC 17025 del 2005	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
Reg. (CEE) n. 2568 del 11/07/1991 e s.m.i	Relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti
Reg. (UE) n. 299 del 16/03/2013	Recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti
Decreto 16059 del 23/12/2013	Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento UE n. 299/2013
Nota Ministeriale del 04/04/2014 prot. n. 7392	Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG
Reg. (UE) n.1169 del 25/10/2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
Reg. (CE) n. 178 del 28/01/2002	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
Reg. (CE) n. 852 del 29/04/2004	Sull'igiene dei prodotti alimentari

AUTORITA' PUBBLICA DI CONTROLLO DELL' A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli Olio Extra Vergine di Oliva IGP "Marche"	Rev. 1 - 01 GENNAIO 2018
---	---	--------------------------

Nota Ministeriale del 29/11/2007 (AOOQPA – AOOQPA registro ufficiale 0022897)	Avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori
Nota Ministeriale del 30/11/2007 (AOOQPA – AOOQPA registro ufficiale 0022966)	Avente per oggetto: Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche.
Direttiva 2011/91/UE del 13/12/2011	Relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
Nota Ministeriale del 06/03/2013 - prot. n. 0005385	Avente per oggetto: D.M. 11/11/2011. Chiarimenti inerenti le analisi chimico-fisiche per la certificazione dei vini DOP
Nota Ministeriale del 11/02/2014 – prot. n. 0003028	In merito a chiarimenti inerenti le analisi chimico-fisiche per la certificazione delle produzioni DOP-IGP-STG.
Nota Ministeriale del 23/01/2015 – prot. n. 0001555	Avente per oggetto: autorizzazione etichette prodotti a denominazione di origine
(REG02) Documentazione del sistema qualità dell'ASSAM	Regolamento per l'utilizzo del Marchio e del Certificato di Conformità
(REG03) Documentazione del sistema qualità dell'ASSAM	Regolamento per l'assicurazione della conformità di prodotti del settore agroalimentare, a marchio comunitario DOP, IGP, STG ed etichettatura facoltativa carni Bovine

AUTORITA' PUBBLICA DI CONTROLLO DELL' A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli Olio Extra Vergine di Oliva IGP "Marche"	Rev. 1 - 01 GENNAIO 2018
---	---	--------------------------

2. TERMINI E DEFINIZIONI

AGEA	Agenzia per l'erogazione in agricoltura
Attività di Valutazione	Esame documentale effettuata dall'ASSAM
Attività di controllo	Ispezione e/o prova effettuata dall'ASSAM
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della IGP "Marche" che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
Non conformità lieve (NC lieve)	Mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto può essere identificato come IGP "Marche"
Non conformità grave (NC grave)	Mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto non può essere identificato come IGP "Marche"
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Azione effettuata dall'ASSAM	Azioni intraprese dall'ASSAM per la verifica dell'efficacia delle azioni correttive effettuate dall'operatore
Correzione/Trattamento della non conformità proposta/o dal soggetto	Azione proposta dall'operatore e tesa ad eliminare una non conformità rilevata
Autorità competenti	Sono rappresentate dal Mi.P.A.A.F. (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e Province autonome interessate alla IGP "Marche" e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
ASSAM	Autorità Pubblica Controllo designata dal Mi.P.A.A.F.
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione (disciplinare)	documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Indicazione Geografica Protetta (IGP)	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012
Mi.P.A.A.F.	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
I.C.Q.R.F.	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Ispettore ASSAM	Personale qualificato ed incaricato a svolgere le attività di verifica ispettive e prelievi di campioni, previsti dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo
Laboratorio	Laboratorio operante in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 ed autorizzato dal Mi.P.A.A.F.
Comitato di Assaggio	Panel di assaggiatori iscritto nell'elenco nazionale dei panel di assaggiatori tenuto dal Mi.P.A.A.F. - sez. B (Panel di assaggiatori professionali)

AUTORITA' PUBBLICA DI CONTROLLO DELL' A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli Olio Extra Vergine di Oliva IGP "Marche"	Rev. 1 - 01 GENNAIO 2018
---	---	--------------------------

Piano dei controlli	Documento redatto da un Organismo di controllo, approvato dal MIPAAF che fornisce requisiti, regole, direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati
Requisito	Disposizione presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso
Operatore	Olivicoltore, frantoiano, confezionatore, intermediario che operano nella filiera dell'olio extra vergine di oliva IGP "Marche"
Olivicoltore	Operatore identificato che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione delimitata e di eventuale stoccaggio dell'olio extra vergine di oliva IGP "Marche" destinato al confezionamento. Qualora l'olivicoltore attui anche attività di molitura e/o confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano e/o il confezionatore
Frantoiano	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di molitura delle olive e di eventuale stoccaggio dell'olio extra vergine di oliva IGP "Marche" destinato al confezionamento. Qualora presso il frantoio siano attuate attività di confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il confezionatore
Confezionatore	Operatore identificato che conduce una struttura di confezionamento e di eventuale stoccaggio dell'olio extra vergine di oliva IGP "Marche". Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di molitura lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano
Intermediario	Colui che effettua operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio extra vergine di oliva IGP "Marche" o olio certificato sfuso non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti
Detentore	Operatore che detiene (possiede fisicamente) la/le partita/e di olio sfuso per la/le quale/i si richiede l'attività di campionamento ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità.
Lotto di olive	Partita omogenea di prodotto derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità
Lotto di olio	Partita omogenea di prodotto identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità
Lotto di confezionamento	Partita omogenea di prodotto finito da destinare al confezionamento in grado di garantirne la rintracciabilità
Partita	Insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate e condizionate in circostanze tali che l'olio contenuto in ciascuna di queste unità di vendita è considerato omogeneo per tutte le caratteristiche analitiche
SIAN	Sistema informativo agricolo nazionale
Registro telematico SIAN	Registro disponibile in apposita area dedicata del portale SIAN (www.sian.it) accessibile tramite credenziali personali. Ogni operatore che produce, detiene, commercializza l'olio extra vergine di oliva IGP "Marche" è obbligato alla tenuta del registro nel quale annota tutte le operazioni in ordine cronologico, coerenti alle azioni effettivamente svolte. Esso è accessibile all'ASSAM, quale strumento principale di tracciabilità per le attività di controllo e certificazione.
Fascicolo aziendale	Modello cartaceo ed elettronico in cui sono contenuti tutti i dati ed i documenti dichiarati dall'azienda, controllati ed accertati in modo univoco attraverso il Sistema Integrato di Gestione e Controllo (SIGC) elaborato da ciascun Organismo Pagatore. Sono tenuti all'obbligo di costituire e aggiornare il fascicolo aziendale tutti gli olivicoltori, identificati dal codice fiscale (CUAA), che aderiscono al sistema di controllo e certificazione dell'olio extra vergine IGP "Marche". Laddove ci fossero discordanze tra il fascicolo aziendale e i dati rilevati dall'ASSAM, questi prosegue nella certificazione. L'operatore ha l'obbligo di segnalare tali incongruenze all'organismo pagatore.
Responsabile SIAN	Responsabile depositario delle credenziali d'accesso al sistema SIAN come stabilito dalla nota Ministeriale protocollo uscita n° 0001962 del 28/01/2014.
Approvazione etichetta e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale l'ASSAM, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità all'Art. 8 del disciplinare di produzione e alle disposizioni Mi.P.A.A.F.

AUTORITA' PUBBLICA DI CONTROLLO DELL' A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli Olio Extra Vergine di Oliva IGP "Marche"	Rev. 1 - 01 GENNAIO 2018
---	---	--------------------------

Iscrizione elenco operatori controllati	Comunicazione effettuata dall'ASSAM, all'operatore, relativa all'inserimento nella filiera IGP "Marche"
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori conformi inseriti nel sistema dei controlli e aggiornato dall'ASSAM.
Notifica conformità analisi	Documento con il quale l'ASSAM attesta la rispondenza del prodotto (olio sfuso) ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.
Documentazione autocontrollo	Documentazione, in possesso degli operatori, atta a dimostrare la conformità ai requisiti disciplinati.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale l'ASSAM accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati
Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale l'ASSAM accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione.
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli.

3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

3.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della IGP "Marche" sono gli olivicoltori, i frantoi, i confezionatori e gli intermediari.

4. MODALITÀ DI ACCESSO

La richiesta può essere redatta e presentata all'ASSAM direttamente dal soggetto richiedente (Mod. 01) o dal Consorzio di Tutela riconosciuto (Mod. 02), incaricato in nome e per conto dei propri soci. Nel caso in cui l'operatore deleghi al Consorzio di Tutela riconosciuto, l'invio della propria domanda di adesione con delega inerente anche ai rapporti economici, questo è tenuto a fornire all'ASSAM una dichiarazione nella quale sia riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente.

In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall'operatore.

Con la sottoscrizione della richiesta di prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare di produzione e il piano dei controlli.

4.1 Prima adesione olivicoltori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti gli olivicoltori i cui terreni olivati ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare e che hanno completato l'iscrizione al SIAN e costituito il fascicolo aziendale.

Gli olivicoltori che intendono aderire alla IGP "Marche" devono inviare all'ASSAM, **entro il 30 giugno fatta salva la possibilità per l'ASSAM di accettare le domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dell'olivicoltore, ma comunque non oltre il 30 settembre**:

- La richiesta di prima adesione (Mod. 01) adeguatamente compilata in ogni sua parte;
- Copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato.

4.2 Prima adesione frantoiani-confezionatori-intermediari

Possono presentare la richiesta di adesione i frantoi, gli intermediari ed i confezionatori che hanno completato l'iscrizione al SIAN. Solamente per i Frantoi, la sede operativa deve essere ubicata nella zona di produzione prevista dal disciplinare.

I frantoiani, i confezionatori e gli intermediari, che intendono aderire alla IGP "Marche" devono inviare all'ASSAM, **entro il 30 giugno fatta salva la possibilità per l'ASSAM di accettare le domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dell'operatore (frantoiani/confezionatori/intermediari), ma comunque prima delle fasi di lavorazione/confezionamento, comunque non oltre il 30 settembre**.

Gli operatori (frantoiani/confezionatori/intermediari) che intendono aderire alla IGP "Marche" devono inviare all'ASSAM:

- La richiesta di prima adesione (Mod. 01) adeguatamente compilata in ogni sua parte.
- Copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato.

4.3 Procedura di riconoscimento

4.3.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione l'ASSAM effettua la valutazione documentale, richiedendo eventuali integrazioni.

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata con predisposizione del fascicolo aziendale e iscrizione al SIAN	L'ASSAM procede alla pianificazione della visita ispettiva iniziale;
Richiesta incompleta o registro SIAN e/o fascicolo aziendale incompleto	L'ASSAM sospende l'iscrizione dell'operatore nella filiera e lo informa delle integrazioni necessarie entro un tempo congruo ai fini dell'inserimento nella filiera;
Richiesta rigettata	L'ASSAM informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

4.3.2 Visita ispettiva iniziale

Dopo l'accettazione della domanda l'ASSAM pianifica la verifica ispettiva iniziale, durante la quale l'ispettore incaricato, anteriormente alle operazioni di raccolta/molitura/confezionamento (secondo il ruolo ricoperto):

- Valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- Valuta la documentazione disponibile;
- Segnala le eventuali criticità riscontrate;
- Registra i risultati nel verbale di ispezione che lascia in copia all'operatore;

AUTORITA' PUBBLICA DI CONTROLLO DELL' A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli Olio Extra Vergine di Oliva IGP "Marche"	Rev. 1 - 01 GENNAIO 2018
---	---	--------------------------

4.3.3 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

L'ASSAM per il riconoscimento iniziale prevede le seguenti verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN PRIMA ADESIONE	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	100%	Telematico (SIAN), Documentale e ispettivo
Frantoiano	100%	Telematico (SIAN), Documentale e ispettivo
Confezionatore	100%	Telematico (SIAN), Documentale e ispettivo
Intermediario	100%	Telematico (SIAN), Documentale e ispettivo

5. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene sulla base di procedure interne dell'ASSAM, rese pubbliche attraverso la pubblicazione sul proprio sito web, a seguito della valutazione documentale ed ispettiva.

Se la valutazione è positiva, l'ASSAM iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro **15 giorni** dalla data della verifica ispettiva.

Se la valutazione è negativa, l'ASSAM comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. L'ASSAM può procedere ad una attività ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare in seguito alle criticità riscontrate.

Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

6. ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Il richiedente, dopo l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli e nel disciplinare, che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

6.1 Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati. L'ASSAM in sorveglianza applica il seguente piano delle verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	33% (+2% dei soggetti controllati nell'anno precedente) (per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali) ¹	Telematico (SIAN) e Documentale e ispettivo
Frantoiano	33% (+2% dei soggetti controllati nell'anno precedente)	Telematico (SIAN) e Documentale ispettivo e analitico ²
Confezionatore	33% (+2% dei soggetti controllati nell'anno precedente)	Telematico (SIAN) e Documentale ispettivo e analitico ²
Intermediario	33% (+2% dei soggetti controllati nell'anno precedente)	Telematico (SIAN) e Documentale e ispettivo

6.2 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

L'ASSAM effettuerà delle visite ispettive aggiuntive:

- nei casi previsti dallo schema dei controlli;
- in caso di reiterazione della medesima NC;
- nei casi in cui l'operatore comunichi all'ASSAM variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità, cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio...) previsti da norma cogente.

7. RICONFERMA

7.1 Olivicoltori

Possono presentare la richiesta di riconferma tutti gli olivicoltori già iscritti, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, iscritti al SIAN. In assenza di comunicazione di riconferma entro il 30 giugno di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata. Tale modalità deve essere oggetto di una chiara informazione da parte dell'OdC all'operatore, al momento dell'ingresso nel sistema di controllo. Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al capitolo 10.

¹ Esclusivamente per quanto concerne il 20%, si precisa che l'estrazione avverrà a cura dell'I.C.Q.R.F. competente per territorio, dall'elenco degli operatori estratti dall'ASSAM (33%) con il metodo dei numeri casuali, e che non siano già stati estratti precedentemente.

² Il controllo analitico si espleta su tutte le partite di olio sfuso per le quali viene richiesta la certificazione.

7.2 Frantoi-Confezionatori-Intermediari

Possono presentare la richiesta di riconferma i frantoiani, confezionatori, intermediari, già iscritti e che hanno mantenuto l'iscrizione al SIAN. In assenza di comunicazione di riconferma entro il 30 giugno di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata. Tale modalità deve essere oggetto di una chiara informazione da parte dell'OdC all'operatore, al momento dell'ingresso nel sistema di controllo.

Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al capitolo 10.

8. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

8.1 Obblighi generali degli operatori

- A** Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- B** Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C** Registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP/IGP;
- D** Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore dell'OdC e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- E** Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP/IGP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F** Registrano le date e gli orari di lavorazione, ove richiesto dal disciplinare, delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

8.2 Obblighi specifici degli operatori

8.2.1 Olivicoltori

- A** Registrano laddove previsto dal disciplinare di produzione gli interventi antiparassitari riportando la data, il tipo di prodotto utilizzato, la dose, e gli appezzamenti interessati sul registro/quaderno di campagna;
- B** Forniscono evidenza all'operatore destinatario della data, e se richiesto dell'ora, le modalità e la quantità di olive raccolte. In caso di produzione contemporanea di olive destinate a divenire olio DOP/IGP e di olive da mensa dai medesimi oliveti iscritti nel circuito della denominazione, l'olivicoltore è obbligato a comunicare alla struttura di controllo (tramite mail, fax o sistema informatico predisposto ad hoc) i quantitativi di olive destinate a mensa, al fine di una verifica dei quantitativi prodotti rispetto al limite di resa del disciplinare;
- C** Costituiscono e aggiornano il fascicolo aziendale come previsto dalle vigenti norme in materia. Tale obbligo deve essere assolto prima della commercializzazione delle olive e/o prima della molitura delle olive.
- D** Nell'ambito del fascicolo aziendale forniscono le informazioni, per appezzamento e singola particella, riguardanti le superfici olivetate, limite altimetrico dei terreni s.l.m., produzione massima per ettaro, sesto di impianto, il numero di piante, le varietà coltivate, nonché altre informazioni richieste dal disciplinare di produzione e pertinenti il fascicolo aziendale medesimo.
- E** Gli olivicoltori che detengono e commercializzano esclusivamente olio, allo stato sfuso e/o confezionato, ottenuto da olive provenienti dalla propria azienda, molite presso il frantoio proprio o di terzi, possono effettuare entro il 10 di ogni mese le annotazioni sul registro telematico dei dati relativi alle operazioni del mese precedente, a condizione che l'olio ottenuto dalla molitura non sia superiore ai 500 chilogrammi per campagna di commercializzazione. Diversamente le annotazioni sul registro devono essere effettuate entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.

8.2.2 Frantoiani

- A** Conservare la documentazione attestante la consegna delle olive da parte degli olivicoltori;
- B** Annotare i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata;
- C** Annotare nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico di molitura e di movimentazione olive/olio;
- D** Lavorare le olive entro i due giorni successivi dalla data di raccolta, compresa l'eventuale sosta in frantoio;
- E** Defogliare e lavare le olive prima della molitura;
- F** Registrare la temperatura di lavorazione (temperatura massima consentita 30°C);
- G** Registrare la resa in olio (resa massima in olio 20%);
- H** Effettuare, prima del confezionamento, la decantazione o la filtrazione dell'olio IGP "Marche".

8.2.3 Confezionatori

- A** Annotare i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata;
- B** Annotare, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento;
- C** Effettuare, prima del confezionamento, la decantazione o la filtrazione dell'olio IGP "Marche".

8.2.4 Intermediari

- A** Annotare i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata;
- B** Annotare, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento;

Gli operatori devono dare evidenza all'ASSAM, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni e del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare. Nella contabilità deve esserci corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita e i dati devono essere giustificati dagli opportuni documenti (registrazioni telematiche e fatture/DDT/buoni di consegna). Nel caso di prodotto certificato, confezionato ed etichettato, il controllo può effettuarsi tramite l'esame dei dati presenti nel registro telematico; qualora alcuni dati non siano ancora stati registrati, viene presa in considerazione la documentazione commerciale.

8.2.5 Detentore della partita

Il detentore della partita deve conservare l'olio in recipienti di acciaio inox, vetro o contenitori fissi idonei alla conservazione con valori di temperatura compresi tra i 10°C ed i 18°C.

9. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (dati catastali, superfici, rinfittimenti, integrazioni, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente all'ASSAM. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili solo documentalmente (es. aumento di superficie, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) l'ASSAM procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.

9.1 Olivicoltori

Sono tenuti a comunicare, formalmente, all'ASSAM le variazioni intervenute aggiornando il fascicolo aziendale che deve comunque avvenire prima della commercializzazione delle olive.

9.2 Frantoiani-Confezionatori-Intermediari

Sono tenuti a comunicare, formalmente, all'ASSAM le modifiche intervenute, entro sei giorni, mediante l'aggiornamento dei dati sul registro telematico.

10. CESSAZIONE ATTIVITÀ

Olivicoltori-Frantoiani-Confezionatori-Intermediari

Gli operatori che intendono rinunciare/cessare alla partecipazione nella filiera regolamentata, devono comunicarlo all'ASSAM entro 15 giorni dalla decisione e comunque, non oltre il **30 giugno** di ogni anno pena il pagamento della quota annuale di mantenimento.

11. RINUNCIA

La rinuncia obbliga gli operatori a:

- A** Sospendere immediatamente la commercializzazione delle olive e del prodotto olio extravergine di oliva IGP "Marche" allo stato sfuso;
- B** Sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla IGP "Marche";
- C** Non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

12. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che successivamente alla rinuncia/cessazione attività dall'elenco degli operatori controllati decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono nuovamente sottoporsi all'iter previsto dal punto 4 del presente documento, ad esclusione dei casi di comunicazione da parte dell'operatore di autosospensione per un periodo massimo di due anni.

13. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

L'elenco degli operatori nel registro telematico viene aggiornato dall'ASSAM in funzione delle richieste pervenute (prime adesioni, rinunce e riconferme).

14. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della IGP "Marche" devono assoggettarsi al controllo dell'ASSAM e operare in conformità al presente documento tecnico e al disciplinare.

Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
Varietà di olivo	Olivicoltori
Zona di produzione	Olivicoltori, Frantoi
Caratteristiche di coltivazione	Olivicoltori
Modalità di oleificazione	Frantoi
Modalità di stoccaggio olio	Detentore
Caratteristiche al consumo	Confezionatori
Designazione e presentazione	Confezionatori

15. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI**15.1 Controlli in accettazione**

Gli operatori della filiera IGP "Marche" prima di prendere in carico le olive o l'olio devono chiedere all'ASSAM l'elenco degli operatori controllati ovvero controllare tramite registro telematico se il fornitore è inserito nella filiera.

Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire al personale ispettivo dell'ASSAM di risalire durante le verifiche ispettive:

- A** *Presso i frantoi:* al fornitore, eventualmente alla varietà, alla quantità di olive, alla data di raccolta delle olive, alla data di ricevimento delle olive ed ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare;
- B** *Presso gli intermediari:* al fornitore, alla data di ricevimento delle olive/olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare;
- C** *Presso i confezionatori:* al fornitore, alla data di ricevimento dell'olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare.

Frantoiani – Intermediari (olive)

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico le olive dopo avere verificato:

- A** La presenza dell'olivicoltore nell'elenco degli operatori controllati messo a disposizione dall'ASSAM o tramite registro telematico;
- B** La presenza della documentazione attestante la consegna delle olive (D.d.T., etc.) adeguatamente compilata in ogni sua parte.

Successivamente il frantoiano – intermediario (olive) provvederà ad effettuare la registrazione nei tempi e modalità previsti dal SIAN.

Confezionatori – Intermediari (olio)

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il prodotto dopo avere verificato:

- A** La presenza del fornitore nell'elenco degli operatori controllati messo a disposizione dall'ASSAM o tramite registro telematico;
- B** La corretta identificazione dell'olio preso in carico, attraverso i documenti (D.d.T., etc.).

Successivamente il confezionatore – intermediario (olio) provvederà ad effettuare la registrazione nei tempi e modalità previsti dal SIAN.

Detentore

L'operatore che detiene la partita di olio sfuso per la quale si richiede l'attività di campionamento ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità può coincidere con il ruolo di olivicoltore, frantoiano e confezionatore, pertanto gli aspetti oggetto di controllo saranno riconducibili agli obblighi specifici dei ruoli previsti dal disciplinare e dal piano dei controlli.

16. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Le procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle olive e dell'olio durante lo stoccaggio, il processo produttivo, i travasi, le miscele, il confezionamento e l'eventuale cessione a qualsiasi titolo.

Tali procedure e registrazioni devono consentire al personale ispettivo dell'ASSAM di risalire all'operatore, ai quantitativi conferiti e al rispetto dei requisiti disciplinati.

Nella documentazione fiscale (fatture e/o D.d.T.) occorre specificare durante la transazione del prodotto, a qualsiasi titolo, ad altri operatori di filiera, l'appartenenza alla IGP "Marche".

16.1 Identificazione durante i trasferimenti in filiera

- A** Gli olivicoltori devono identificare la transazione di ogni partita di olive, mediante la compilazione della documentazione per la consegna delle olive (D.d.T., etc.) accertandosi dei requisiti di conformità.
- B** Tutti gli operatori devono identificare la transazione di ogni lotto di olio sfuso, mediante la compilazione del documento giustificativo (D.d.T.)

16.2 Identificazione durante lo stoccaggio, trasformazione/oleificazione, travasi e confezionamento

Gli operatori devono riportare sul registro telematico i dati che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità

16.3 Separazione e comunicazione delle lavorazioni

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della IGP "Marche", la separazione spazio-temporale tra i diversi processi. In particolare, **nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente**, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati informandone l'ASSAM; **nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione di origine (DOP/IGP) vengano invece separate temporalmente**, gli operatori provvederanno a registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

17. RICHIESTA ANALISI

Una volta formato il lotto (partita), l'operatore detentore del prodotto, effettua all'ASSAM (tramite apposito modulo o attraverso il SIAN) la richiesta di analisi.

L'ASSAM, ricevuta la richiesta, sulla base dei controlli espletati di tracciabilità e rispetto del disciplinare, effettua il prelevamento di un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare.

Il titolare della partita di olio deve conservare tutta la documentazione atta a dimostrare la rintracciabilità della stessa.

In particolare, l'omogeneità della partita, presupposto preliminare per la richiesta della verifica analitica, deve essere espressamente dichiarata dal soggetto interessato alla certificazione al momento della richiesta di campionamento del prodotto.

L'operatore ha altresì l'obbligo di dichiarare espressamente che l'olio da sottoporre a prelievo ha le caratteristiche della categoria olio extra vergine di oliva.

La partita di olio destinata alle analisi deve essere chiaramente identificata sul registro telematico come "olio atto a divenire IGP "Marche" e l'ASSAM ne verifica preventivamente anche la effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata.

Nel caso la partita di olio di cui si chiede la certificazione non provenga da fornitori inseriti nel circuito del prodotto regolamentato, l'ASSAM non procede al prelievo comunicando la NC all'operatore ed il relativo trattamento. L'ASSAM invia i campioni ai laboratori e ai panel riconosciuti.

L'esito negativo di una delle due analisi (chimico-fisica e organolettica) può precludere l'obbligo di effettuare anche l'altra.

18. NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI

L'ASSAM ricevuti i rapporti di analisi (chimico-fisiche ed organolettiche), valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed appena venuto a conoscenza dell'esito, ne notifica al richiedente l'esito.

Dalla valutazione dell'ASSAM si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	L'ASSAM comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti dal disciplinare, la data, l'identificativo della partita, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e, contestualmente, tramite registro telematico, rende disponibile il passaggio della partita da olio atto a IGP "Marche" a olio IGP "Marche". In seguito al ricevimento della conformità, l'operatore identifica la partita sul registro telematico dell'olio IGP "Marche" nonché con apposita indicazione sul rispettivo serbatoio.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	L'ASSAM notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa la partita sul registro telematico nonché l'indicazione presente sul rispettivo serbatoio. La partita di olio non conforme non può essere miscelata con altro olio atto a divenire IGP "Marche" per una nuova richiesta di certificazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova, l'ASSAM considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova.

Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

AUTORITA' PUBBLICA DI CONTROLLO DELL'A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli Olio Extra Vergine di Oliva IGP "Marche"	Rev. 1 - 01 GENNAIO 2018
--	---	--------------------------

Limite temporale di validità del certificato di analisi dalla data di sua emissione

Di seguito si riportano i termini di validità in funzione delle diverse modalità di stoccaggio (olio sfuso) fatte salve particolari disposizioni previste dal disciplinare.

Termini di validità del certificato di analisi dell'olio		Condizioni di conservazione dell'olio
A	Nessuna scadenza successivamente all'analisi iniziale conforme	in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15°C e 18°C
		in vasche interratoe porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15°C e 18°C
		in vasche in acciaio interratoe, purché isolate dalla terra da una struttura in cemento e mantenute ad una temperatura compresa tra 15°C e 18°C
B	90 giorni Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.	in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a temperatura inferiore a 18°C
		in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti e, una volta aperti, il cui contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18°C
C	45 giorni Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.	in tutte le condizioni di conservazione diverse da quelle indicate ai punti A e B, la durata del certificato di analisi rimane pertanto di 45 giorni.

Ai fini della verifica dei termini di validità del certificato di analisi, tutti gli operatori che a qualsiasi titolo detengono partite di olio già certificate effettuano almeno un monitoraggio giornaliero della temperatura di stoccaggio dell'olio certificato. Il monitoraggio della temperatura può essere effettuato sia sull'ambiente, sia sul prodotto stesso, in ragione della realtà aziendale

19. APPROVAZIONE ETICHETTE

Per il prodotto olio extra vergine di oliva IGP "Marche" confezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette, approvate dal Consorzio di tutela se riconosciuto dal Mi.P.A.A.F. o, in sua assenza o delega, dall'ASSAM. Le etichette devono essere approvate inizialmente e ad ogni variazione del disciplinare.

Con l'approvazione delle etichette l'ASSAM, in assenza di un Consorzio di Tutela riconosciuto o su delega, valuta:

- la corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura (Art. 8);
- il corretto uso del logo comunitario (logo IGP);
- le indicazioni rese obbligatorie dal Mi.P.A.A.F.;
- l'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la IGP "Marche", costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

In ogni caso la valutazione dell'etichetta, riguarderà solo ed esclusivamente gli aspetti codificati dal Disciplinare e dal Piano dei controlli, e non quanto previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

20. RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA

Per il prodotto olio extra vergine di oliva IGP "Marche" confezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di richiedere al Consorzio di Tutela, se riconosciuto da Mi.P.A.A.F., i contrassegni numerati da apporre sulle confezioni.

In tal caso il Consorzio di Tutela riconosciuto comunicherà all'ASSAM, a chiusura di ogni campagna, il registro dei contrassegni rilasciati con l'indicazione della ragione sociale dei destinatari.

In caso di assenza di un Consorzio di tutela autorizzato è cura dell'ASSAM monitorare lo stato della numerazione progressiva apposta sulle confezioni di olio Extra Vergine di oliva IGP "Marche" (es. numerazione riportata direttamente in etichetta o numerazione riportata su di uno specifico contrassegno) attraverso la verifica della numerazione riportata sul registro telematico ed attraverso verifiche ispettive sulla base delle frequenze riportate al punto 6.1.

L'ASSAM, in fase di verifica di sorveglianza, controllerà la congruità tra il quantitativo di prodotto confezionato e la quantità della partita di olio sfuso certificato che ha dato origine al/ai lotto/i di confezionamento.

21. COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO

L'operatore, per ogni partita da destinare al confezionamento dopo aver ricevuto la notifica di conformità ai requisiti disciplinati, invia all'ASSAM apposita comunicazione contenente la data di fine delle operazioni di confezionamento dell'intera partita. Tale comunicazione deve pervenire all'OdC entro 6 giorni dalla data citata.

22. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

Debbono essere tali da non creare nocimento agli operatori e comunque non oltre 15 giorni dalla richiesta, fatta salva la possibilità per l'ASSAM di procedere, nel caso di controlli finalizzati all'ingresso di nuovi operatori, ad una programmazione che consenta comunque di concludere l'esame della domanda prima dell'inizio delle operazioni di raccolta, molitura e confezionamento.

23. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' DELL'ASSAM

L'olio extra vergine di oliva ad indicazione geografica protetta IGP "Marche", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 2 del disciplinare, mentre tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente. I campioni sottoposti a prova, sono prelevati presso le sedi/stabilimenti/depositi dell'operatore ed hanno l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati.

Caratteristiche organolettiche

Colore: **giallo/verde**

Caratteristiche olfatto/gustative:

Descrittore	Mediana
Difetti	0
Fruttato	3 - 7
Amaro	2,5 - 7
Piccante	3 - 7
Erba e/o mandorla e/o carciofo	2 - 6

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Valore	Unità di misura
Acidità totale	≤ 0,4	% in peso espressa in acido oleico
Numero di perossidi	≤ 12	mEq O ₂ /kg
Acido oleico	≥ 72	%
Acido linoleico	≤ 9	%
K ₂₃₂	≤ 2,2	
K ₂₇₀	≤ 0,15	
Delta - K	≤ 0,005	
Polifenoli totali	≥ 200	mg/kg (determinati per via colorimetrica ed espresso in acido gallico)

24. GESTIONE DELLE PARTITE NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

Se in seguito alle prove di conformità effettuate dall'ASSAM e all'attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai **requisiti disciplinati**, la partita risultante non conforme, deve essere identificata ed esclusa dal circuito tutelato. I soggetti interessati devono fornire evidenza del "declassamento" e della destinazione finale del prodotto mediante apposita registrazione sul registro telematico. Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e la stessa sia stata già immessa sul mercato, l'ASSAM provvederà a segnalarlo all'Autorità competente (I.C.Q.R.F.) e al Consorzio di tutela riconosciuto dal Mi.P.A.A.F.

25. MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL PERSONALE ISPETTIVO DELL'ASSAM

Il campionamento avviene da contenitori di stoccaggio e/o cisterne.

Il campione finale consiste in 6 aliquote, di cui:

- una sarà lasciata all'operatore;
- due saranno inoltrate al laboratorio autorizzato dal Mi.P.A.A.F: di queste, una sarà impiegata per l'effettuazione dell'esame chimico fisico e una per l'esame organolettico.
- due saranno conservate dall'ASSAM come controcampione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico ed organolettico;
- una sarà conservata dall'ASSAM utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti.

- 1 in caso di partita di olio contenuto in un unico serbatoio, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
- 2 in caso di partita di olio contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti, sarà cura dell'operatore richiedere che il campionamento avvenga in un uno dei seguenti modi:

- a) con il prelievo di un campione per singolo contenitore; nel caso in cui l'operatore optasse per questa metodologia, l'ASSAM rilascerà un'attestazione di conformità esclusivamente per il contenitore/serbatoio i cui parametri risultino conformi a quanto previsto dal disciplinare; i contenitori/serbatoi risultati non conformi alle analisi dovranno essere declassati.
- b) saranno prelevati un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero di serbatoi contenenti il prodotto, arrotondando il numero all'intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due, da serbatoi scelti casualmente. Se le analisi risultassero non conformi ai parametri previsti dal disciplinare, l'operatore dovrà declassare l'intera partita. Se gli esiti risultassero discordanti (alcuni contenitori conformi al disciplinare, ed altri

- no), l'ASSAM preleverà ed esaminerà un campione da ogni serbatoio facente parte della partita, seguendo la procedura attuata al suddetto punto a);
- c) in alternativa ai punti a) e b), il coacervo del campione deriva da prelevamenti di aliquote di prodotto da ogni serbatoio proporzionali al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso se il campione risulterà irregolare, l'intera partita dovrà essere considerata non conforme.

Nel caso in cui l'operatore optasse per la metodologia descritta al punto c) il lotto di confezionamento deve essere costituito dal coacervo del prodotto contenuto nei diversi serbatoi ottenuto nelle stesse proporzioni che hanno determinato la partita di prelievo: l'operatore dovrà, prima di procedere al confezionamento, informare l'ASSAM della data di tale operazione in modo tale da consentire la verifica della corretta preparazione del lotto di confezionamento.

In caso in cui il prodotto risulti conforme, le tre aliquote conservate dall'ASSAM, saranno smaltite dopo 30 giorni dalla comunicazione dell'esito delle analisi al proprietario da parte dell'ASSAM stessa.

26. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

A) Procedimento di revisione dell'esame organolettico

In caso di esito non conforme dell'esame organolettico, l'operatore può richiedere la revisione della prova entro 6 (sei) giorni dalla ricezione della comunicazione inviata dall'ASSAM. L'ASSAM invia ad un Comitato di Assaggio riconosciuto dal Mi.P.A.A.F., diverso da quello che ha effettuato la prima analisi, una delle aliquote in suo possesso.

L'esito dell'analisi organolettica di revisione è definitivo.

In caso di esito negativo della prova l'operatore entro 6 gg dall'avvenuta conoscenza della Non Conformità Grave deve procedere al declassamento del prodotto non conforme sul registro telematico e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza di ciò l'ASSAM procederà all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. dall'accertamento del mancato aggiornamento.

B) Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico

In caso di **esito non conforme** dell'analisi chimico-fisica, l'ASSAM deve comunicare tempestivamente l'esito negativo delle analisi e contestualmente portare a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi e di conseguenza, trattandosi di una NC Grave sul prodotto, la partita è esclusa dal circuito della IGP "Marche" l'operatore dovrà procedere al declassamento della partita in oggetto sul registro telematico entro i 6 gg. previsti dalla normativa e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi.

Le analisi chimico-fisiche di revisione sono eseguite presso laboratori conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC17025 e autorizzati dal Mi.P.A.A.F.

L'esito dell'analisi chimico-fisica di revisione è definitivo.

E' compito dell'ASSAM informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi e il laboratorio incaricato dovrà comunicare all'ASSAM e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione alla quale potrà assistere un rappresentante aziendale o un consulente tecnico di parte.

Se le analisi chimico - fisiche ed organolettiche risultano conformi, l'ASSAM procederà al rilascio dell'attestazione di conformità.

Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

27. ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti necessari all'attività di controllo risulta inadempiente. L'ASSAM comunica tale inadempienza al Mi.P.A.A.F. che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del D. Lgs. n. 297 del 19/11/2004.

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente all'ASSAM:

- l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto;
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori dell'ASSAM, previa apposita accettazione da parte dell'operatore medesimo.

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare il verbale di ispezione ed il verbale di prelievo campioni, di cui riceve copia.

28. NON CONFORMITÀ

Il trattamento e le azioni correttive della NC, notificata all'operatore, sono riportate nella Scheda dei Controlli (SdC).

29. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DELL'ASSAM

Tempi per la gestione delle NC

I tempi per la gestione delle NC (dalla rilevazione iniziale fino alla comunicazione all'interessato) debbono essere tali da poter minimizzare il rischio di immissione sul mercato di prodotto non conforme e comunque non oltre 10 giorni dalla rilevazione iniziale.

30. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure dell'ASSAM hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte l'ASSAM prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

Reclami

La procedura di gestione del reclamo è specifica dell'ASSAM. L'esito delle indagini e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte dell'ASSAM.

Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi dall'ASSAM secondo le modalità stabilite dalla normativa o, se mancante, dall'ASSAM. Il Comitato ricorsi (Giunta d'Appello) dell'ASSAM è comunque tenuto ad esprimersi entro 30 gg dalla data di arrivo del ricorso.

Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Contenziosi

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente della sede dell'ASSAM.

31. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

- L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti segnalati dall'ASSAM ed autorizzati dall'I.C.Q.R.F.;
- L'attività di prova può essere subappaltata a laboratori accreditati a fronte della norma ISO/IEC 17025 per le prove specifiche;
- Gli operatori possono recusare il personale ispettivo inviando motivata comunicazione scritta all'ASSAM che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire l'ispettore incaricato.

32. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELL'ASSAM

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari genera una richiesta di pagamento da parte dell'ASSAM. La richiesta consiste nell'invio dell'estratto conto e di una lettera in cui viene indicato il corrispettivo da pagare e le modalità di pagamento nonché i termini entro cui fornire prove dell'avvenuto pagamento. Qualora l'operatore non saldi quanto dovuto, l'ASSAM comunica l'inadempienza all'I.C.Q.R.F.

Nella citata comunicazione dell'ASSAM all'operatore dovrà essere evidenziato anche il seguente estratto normativo: *Il D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 2) prevede salva l'applicazione delle norme penali vigenti, che il soggetto immesso nel sistema di controllo, che non assolve gli obblighi pecuniari, in modo totale o parziale, limitatamente allo svolgimento dell'attività della struttura di controllo, per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso, previa verifica da parte del MIPAAF, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari al triplo dell'importo dell'obbligo pecuniario accertato. Le sanzioni sono di competenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.*

33. RISERVATEZZA

L'ASSAM garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici dell'ASSAM sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi dell'ASSAM (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

L'ASSAM richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti. L'ASSAM, notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n.196/2003 s.m.i.

34. PUBBLICITA' E TRASPARENZA

Nel sito internet dell'ASSAM sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal M.i.P.A.A.F.