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
	Rev. 2	***Revisione sulla base delle linee guida 2020***

Elaborato e Redatto	VERIFICATO	APPROVAZIONE
Dr. Roberto Catorci Dr. Fabio Onofri Dr. Lorenzo Moretti Dr.ssa Valeria Belelli	Commissione Tecnica di valutazione Dr. Roberto Catorci Dr. Fabio Onofri Dr.ssa Valeria Belelli	Dr. Andrea Bordoni

Sommario

1.1. Parte generale 3
1.2. Allegato delle Non conformità 3
4.1 Modalità di adesione 6
4.1.1. Prima adesione olivicoltori 7
4.1.2. Prima adesione frantoiani-confezionatori-intermediari 7
4.2 Procedura di riconoscimento 7
4.2.1. Visita ispettiva iniziale 7
4.3 Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo 8
5.1.1. Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli 8
5.2 Permanenza nel sistema di controllo in assenza di recesso esplicito 9
5.3 Registrazioni, autocontrollo e obblighi degli operatori 9
5.3.1. Obblighi generali degli operatori 9
5.3.2. Obblighi specifici degli operatori 9
6.1 Richiesta di sospensione volontaria da parte dell'operatore 10
6.2 Recesso 11
6.3 Riammissione dell'operatore nel sistema dei controlli 11
6.4 Aggiornamento dell'elenco degli operatori controllati 11
7.1 Controlli in accettazione 11
7.2 Identificazione e rintracciabilità 11
7.2.1. Separazione e comunicazione delle lavorazioni 12
8.1 Richiesta d'analisi 12
8.2 Prelievo dei campioni da parte del tecnico dell'A.S.S.A.M. 12
8.2.1. Casistiche per il campionamento 13
8.3 Notifica conformità analisi 13
8.4 Limite temporale di validità del certificato di analisi dalla data di sua emissione 14
8.5 Diritti dell'operatore in caso di analisi non conformi 15
8.5.1. Procedimento di revisione dell'esame organolettico 15
8.5.2. Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico 16
16.1 Tempi per la gestione delle NC 17
16.2 Reclami e ricorsi 17

1. PREMESSA

Il Reg. UE 1151/2012 dispone che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP/IGP siano conformi ad un disciplinare di produzione, e che 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 Piano dei Controlli, redatto sulla base di Regolamenti Comunitari e normative nazionali, descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione IGP "Marche".
Il Piano dei Controlli si compone del documento tecnico, di un allegato delle non conformità e del tariffario.
Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della IGP "Marche" devono assoggettarsi al controllo dell'Autorità Pubblica di Controllo dell'A.S.S.A.M. (di seguito A.S.S.A.M.) e sono tenuti al rispetto di tutti i requisiti descritti nel disciplinare di produzione della IGP "Marche" ed alle prescrizioni del Piano dei Controlli della relativa IGP.
Per la verifica di quanto disposto dal Piano dei Controlli, redatto sulla scorta di quanto disposto dal disciplinare di produzione, l'A.S.S.A.M. si avvale del registro telematico, di controlli ispettivi, controlli documentali e analitici

1.1. Parte generale

Riporta le procedure che deve seguire l'A.S.S.A.M. per il controllo della IGP "Marche", relativamente ai controlli ispettivi, documentali e analitici, nonché gli obblighi a carico degli operatori, al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare.
In particolare, i requisiti da controllare sono:

Requisiti disciplinati		Operatori a cui si applicano
Varietà di olivo e caratteristiche di coltivazione		Olivicoltori
Ubicazione		Tutti gli operatori *
Modalità di oleificazione		Frantoiani
Presentazione e caratteristiche al consumo		Imbottigliatori

* ad eccezione dei confezionatori come riportato all'Art. 5 del Disciplinare –Metodo di ottenimento – "*La coltivazione delle olive e l'estrazione dell'olio devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3*"

1.2. Allegato delle Non conformità

È strutturato in forma di matrice, dove per gruppi similari di casistiche sono riportati i possibili livelli di gravità applicabili a tutti gli operatori della filiera con le relative azioni a cura dell'A.S.S.A.M. e a cura dell'Operatore.

2. Principale normativa di riferimento

- Reg. (UE) n. 1151/2012, relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg. (UE) n. 29/2012, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva;
- Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva IGP; Marche
- L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999;
- D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016;
- Nota Ministeriale prot. 61026 del 16.02.2005, 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 prot. 65095 del 24.09.2002, concernente chiarimenti in merito all'entrata in vigore dei regolamenti n. 796/2002 e 1019/2002 e loro interazione con i disciplinari di produzione delle denominazioni di origine registrate;

- Nota Ministeriale prot. 1308 del 20.01.2011, relativa all'attività di controllo in ambito DOP e IGP;
- Nota Ministeriale prot. 25551 del 03.10.2012, 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 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 19.11.2004, 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;
- ISO/IEC 17025:2018, Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;
- Reg. (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti e ss.mm.ii.;
- D. Lgs. 23.05.2016, n.103, relativo alle disposizioni sanzionatorie per la violazione del Reg. UE n° 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e del Reg. CEE n° 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti;
- Decreto 10.11.2009, Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva;
- Decreto 16059 del 23.12.2013, Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento UE n. 299/2013;
- Decreto 4075 dell'8.07.2015, Modifiche alle disposizioni nazionali concernenti le caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva di cui al Decreto Ministeriale 23 dicembre 2013 e alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Decreto Ministeriale 10 novembre 2009;
- Nota Ministeriale MIPAAF Prot n. 7392 del 04.04.2014, Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG;
- Reg. (UE) n.1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Reg. (UE) n.625/2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali

3. Termini e definizioni

AGEA	Agenzia per l'erogazione in agricoltura.
Approvazione etichetta e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale l'A.S.S.A.M., in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità del dispositivo di etichettatura, al disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF.
Attività di controllo	Esame documentale, ispezione e/o prova mediante il quale l'A.S.S.A.M. verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità.
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.
Autorità	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza.
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla DOP/IGP.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità.
Azione effettuata dall'A.S.S.A.M.	Azioni intraprese dall'A.S.S.A.M. per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore.
Certificato di conformità	Certificato rilasciato dall'A.S.S.A.M. nel quale si dichiara l'idoneità del lotto ai requisiti disciplinati.

Certificato di Riconoscimento	Documento emanato dall'A.S.S.A.M. nel quale sono riportati i dati identificativi dell'operatore inserito nella filiera, il ruolo che quest'ultimo svolge nella filiera, la denominazione della IGP e la data d'ingresso nella filiera.
Commerciante/intermediario	Chiunque effettua solo operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio IGP "Marche" o olio certificato sfuso, senza effettuare alcuna trasformazione/manipolazione di prodotto ed eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti.
Confezionatore	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione, compatibile con il disciplinare, che conduce una struttura di confezionamento dell'olio extravergine di oliva IGP "Marche". Qualora presso il confezionatore siano esercitate attività di molitura, lo stesso operatore assume anche gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano.
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MIPAAF ai sensi dell'art. 14 della Legge 526/1999.
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti dall'A.S.S.A.M. e approvati dal MIPAAF.
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli, aggiornato annualmente dall'A.S.S.A.M..
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 (D1), identificati dal codice fiscale (CUAA), che aderiscono al sistema di controllo e certificazione dell'olio extravergine IGP "Marche". Laddove ci fossero discordanze tra il fascicolo aziendale e i dati rilevati dall'A.S.S.A.M., questi prosegue nella certificazione. L'operatore ha l'obbligo di segnalare tali incongruenze all'organismo pagatore.
Frantoiano	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di molitura delle olive e di stoccaggio dell'olio extravergine di oliva IGP "Marche" destinato al confezionamento. Qualora presso il frantoio siano esercitate attività di confezionamento, lo stesso operatore assume anche gli obblighi e le responsabilità previste per il confezionatore.
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari.
Ispettore A.S.S.A.M.	Tecnico qualificato e incaricato di svolgere le attività di verifica documentali, ispettive e di prelevamento di campioni, previste dal Piano dei Controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo.
Laboratorio	Laboratorio accreditato alla norma EN 17025 per le specifiche prove richieste per laIGP e autorizzato dal MiPAAF.
Lotto	Insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di olive/olio prodotte, elaborate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche.
MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
Notifica conformità analisi	Documento con il quale l'A.S.S.A.M. attesta la rispondenza di materie prime, sistemi di lavorazione e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.

Non conformità lieve (NC lieve)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli relativamente alla materia prima e/o al prodotto e che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Non conformità grave (NC grave)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
A.S.S.A.M.	Autorità pubblica designata dal MIPAAF.
Olivicoltore	Operatore che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora l'olivicoltore eserciti anche attività di molitura e/o confezionamento, lo stesso operatore assume anche gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano e/o il confezionatore
Operatore	Olivicoltore, frantoiano, confezionatore, intermediario/commerciante che operano nella filiera dell'olio extravergine di oliva IGP "Marche".
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 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'A.S.S.A.M., quale strumento principale di tracciabilità per le attività di controllo e certificazione.
Requisito	Disposizione del disciplinare che è oggetto di controllo.
Responsabile SIAN	Responsabile depositario delle credenziali d'accesso al sistema SIAN come stabilito dalla nota Ministeriale protocollo uscita n. 1962 del 28.01.2014.
Trattamento della non conformità	Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione di conformità.
Variazioni significative	Variazioni che comportano la necessità di una verifica ispettiva aggiuntiva, al fine di valutare la compatibilità delle modifiche intervenute con i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal Piano dei Controlli.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale l'A.S.S.A.M. 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'A.S.S.A.M. 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

4. Accesso al sistema di controllo

Hanno accesso al sistema di controllo solo gli operatori coinvolti ed effettivamente presenti nella filiera della IGP "Marche". Essi sono: gli olivicoltori, i frantoiani, confezionatori e commercianti/intermediari.

4.1 Modalità di adesione

La richiesta di adesione al sistema di controllo può essere redatta e presentata all'A.S.S.A.M. direttamente dal soggetto richiedente o dal Consorzio di Tutela riconosciuto, su delega dei propri soci. Nel caso in cui l'operatore deleghi al Consorzio anche i rapporti economici con l'A.S.S.A.M., il Consorzio è tenuto a fornire all' A.S.S.A.M. una dichiarazione nella quale sia chiaramente riportato che le responsabilità, derivanti da eventuali inadempienze, sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere sottoscritta

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

4.1.1. Prima adesione olivicoltori

Possono presentare la richiesta di adesione al sistema tutti gli olivicoltori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, che hanno completato l'iscrizione al SIAN e aggiornato il fascicolo aziendale ai sensi del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 1° dicembre 1999, n. 503, e del decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 99.

Gli olivicoltori che intendono aderire al sistema della IGP "Marche" devono inviare la richiesta di adesione al sistema all' A.S.S.A.M. **entro il 30 giugno,** fatta salva la possibilità per l' A.S.S.A.M. di accettare richieste di adesione oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dell'olivicoltore, ma comunque non oltre il **30 settembre o prima della raccolta**:

A) La richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte, indicando eventuali locali per lo stoccaggio dell'olio;
B) Copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato;
C) Nel caso di stoccaggio di olio destinato alla commercializzazione, copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e s.m.i.;
D) Copia del certificato iscrizione alla CCIAA (qualora non visibile sul portale SIAN);
E) Scheda elenco terreni olivetati contenente i riferimenti catastali delle particelle olivetate che intende iscrivere alla IGP "Marche", le superfici catastali e olivetate, le varietà, il numero di piante, il tipo di conduzione (per quelle Regioni in cui non sia possibile reperirli dall'organismo pagatore).

4.1.2. **Prima adesione frantoiani-confezionatori-intermediari**

Possono presentare la richiesta di adesione i frantoiani, gli intermediari ed i confezionatori, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare ed hanno completato l'iscrizione al SIAN. Gli operatori che intendono aderire alla IGP "Marche" devono inviare all' A.S.S.A.M. la richiesta di prima **adesione** adeguatamente compilata, allegando:

A) Copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario approvato;
B) Copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e ss.mm.ii.;
C) Copia del certificato iscrizione alla CCIAA (qualora non visibile sul portale SIAN);
D) Planimetria con descrizione degli impianti.

4.2 **Procedura di riconoscimento**

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, entro 15 giorni lavorativi, l'A.S.S.A.M. valuta la documentazione e verifica sul portale SIAN l'iscrizione e/o la costituzione del fascicolo aziendale. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazione	Provvedimento
Richiesta accettata con predisposizione del fascicolo aziendale e iscrizione al SIAN	A.S.S.A.M. procede allo svolgimento della visita ispettiva iniziale.
Richiesta incompleta o registro SIAN e/o fascicolo aziendale incompleto	A.S.S.A.M. 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	A.S.S.A.M. informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

4.2.1. **Visita ispettiva iniziale**

Dopo l'accettazione della domanda l'A.S.S.A.M. effettua la verifica ispettiva iniziale al 100% dei soggetti richiedenti l'adesione alla filiera. Durante la predetta visita iniziale l'ispettore incaricato anteriormente alle operazioni di raccolta/molitura/confezionamento/movimentazione per la categoria cui appartiene l'operatore:

- valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dal richiedente;

- valuta la documentazione presentata dall'operatore e quella reperita dall'ispettore durante la visita ispettiva iniziale;
- segnala le criticità strutturali e documentali riscontrate;
- registra i risultati nel rapporto ispettivo, di cui consegna una copia all'operatore.

4.3 Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati è effettuata da parte dell' A.S.S.A.M. sulla base dei risultati dei rapporti di ispezione.

- **Se la valutazione è positiva**, l' A.S.S.A.M. emette un certificato di riconoscimento e iscrive l'operatore nell'elenco degli operatori controllati entro 15 gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico all' A.S.S.A.M.
- **Se la valutazione è negativa**, l' A.S.S.A.M. comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. L' A.S.S.A.M. può procedere ad una visita ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori che non possiedono i requisiti previsti dal disciplinare di produzione non possono essere iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

Ogni successiva modifica intervenuta dopo il riconoscimento deve essere formalmente comunicata all' A.S.S.A.M. con le modalità di cui al successivo capitolo 6.

5. Attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti

Successivamente all'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, il soggetto riconosciuto è tenuto a mantenere invariate tutte le condizioni, previste nel Piano dei Controlli e nel disciplinare di produzione, che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

L' A.S.S.A.M. è tenuto ad effettuare almeno una visita per campagna olearia (dal 1° luglio di ciascun anno al 30 giugno dell'anno successivo) presso gli operatori riconosciuti secondo la frequenza descritta nella sottostante tabella 1. L'estrazione dei soggetti da controllare avviene mediante un sorteggio casuale. Si precisa che l'attività di sorveglianza è finalizzata sia ad accertare che l'operatore mantenga continuativamente la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati, sia al riscontro di quanto dichiarato nella domanda di adesione al sistema.

Tabella n. 1: Frequenza della verifica di sorveglianza presso gli operatori riconosciuti

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) (per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali)	Documentale ispettivo e analitico[1]
Frantoiano	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico[1]
Confezionatore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico[1]
Intermediario	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico[1]

[1] Il controllo analitico si espleta su tutti i lotti di olio per i quali viene richiesta la certificazione.

5.1.1. Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

L'A.S.S.A.M. effettuerà visite ispettive aggiuntive:

- Nei casi previsti dall'Allegato delle Non conformità;
- Nei casi in cui l'operatore comunichi all'A.S.S.A.M. variazioni inerenti o incidenti sui seguenti elementi:
  - le dichiarazioni contenute nella domanda di adesione al sistema;
  - le caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità;
  - cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio, ...) previsti da norma cogente.

5.2 Permanenza nel sistema di controllo in assenza di recesso esplicito.

In assenza di espressa comunicazione di recesso dal sistema di controllo del prodotto a IGP "Marche" l'operatore continua ad essere inserito nel sistema di controllo ed è obbligato al pagamento delle quote previste dal relativo tariffario. Tale modalità deve essere oggetto di una chiara informazione da parte dell'A.S.S.A.M. 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 seguente punto 6.1 e 6.2..

5.3 Registrazioni, autocontrollo e obblighi degli operatori

5.3.1. Obblighi generali degli operatori

- Accertano i requisiti di conformità previsti dal Piano dei Controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- 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 IGP "Marche";
- Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal Piano dei Controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore dell'A.S.S.A.M. e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- Conservano tutta la documentazione riguardante la IGP "Marche" presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- 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.

5.3.2. Obblighi specifici degli operatori

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 le modalità e la quantità di olive raccolte. In caso di produzione contemporanea di olive destinate a divenire olio IGP "Marche" 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, qualora sia previsto dal disciplinare stesso.

C Costituiscono e aggiornano il fascicolo aziendale come previsto dalle vigenti norme in materia. Tale obbligo 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, 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 700 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 alle associazioni di categoria maggiormente rappresentative a livello nazionale, ai centri di assistenza agricola (CAA) oppure a un soggetto di sua fiducia, diverso dal CAA, fermo restando la responsabilità del titolare del registro della corretta compilazione.

FRANTOIANI

A Conservano la documentazione di consegna delle olive degli olivicoltori e/o i documenti giustificativi;

B Annotano i dati, ivi compresi gli estremi dei documenti di consegna delle olive, nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione[1]. La tenuta dei registri può essere delegata;

[1] Fatta salva la deroga prevista al punto "E" per gli olivicoltori

C Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal **registro telematico di molitura** e di movimentazione olive.

CONFEZIONATORI

A Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione[1]. La tenuta dei registri può essere delegata;

B Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento.

COMMERCIANTI/INTERMEDIARI

A Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione[1]. La tenuta dei registri può essere delegata.

B Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio.

Tutti gli operatori devono dare evidenza all'A.S.S.A.M., durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni e del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione. 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 soltanto tramite l'esame dei dati presenti nel registro telematico. Qualora alcuni dati non siano ancora stati registrati viene presa in considerazione la documentazione commerciale.

6. Comunicazione delle modifiche

Successivamente al riconoscimento, qualora si verifichino modifiche di stati di fatto e/o di diritto, oppure eventuali integrazioni (ad es. rispetto alla titolarità, numero e varietà di piante, numero silos), deve essere formalmente comunicata all'A.S.S.A.M. da parte del soggetto riconosciuto entro sei giorni dal verificarsi dell'evento che ne ha dato causa, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla IGP.
In ogni caso il fascicolo aziendale deve essere sempre aggiornato prima della commercializzazione del prodotto.
Entro quindici giorni dalla comunicazione l'A.S.S.A.M. valuta la documentazione pervenuta e comunica l'esito all'interessato, provvedendo, se necessario, a richiedere eventuali integrazioni documentali o ad effettuare sopralluoghi intesi a verificare il permanere dei requisiti di idoneità prescritti, ed emette un certificato integrativo/modificativo dell'originale certificato di riconoscimento.
A seguito della variazione relativa alla titolarità di un soggetto riconosciuto, laddove l'attività svolta non presenti Non conformità da risolvere, l'iscrizione nell'elenco avviene a seguito del solo controllo documentale. Viceversa, qualora siano in atto trattamenti di non conformità, l'iscrizione nell'elenco presuppone sempre una visita di controllo da parte dell'A.S.S.A.M..
Qualora si verifichino variazioni di stati di fatto o di situazioni giuridiche documentati (dati catastali, superfici, rinfittimenti, integrazioni, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicare formalmente tali variazioni all' l'A.S.S.A.M.. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili esclusivamente in via documentale (es. aumento di superficie, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) l'A.S.S.A.M. procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.
Gli olivicoltori sono tenuti a comunicare all'A.S.S.A.M. le variazioni intervenute, aggiornando il fascicolo aziendale antecedentemente alla commercializzazione delle olive.
I frantoiani, i confezionatori e gli intermediari, sono tenuti a comunicare formalmente entro 6 giorni all'A.S.S.A.M., le modifiche intervenute. Le modifiche sono comunicate all'A.S.S.A.M., nelle more dell'adeguamento registro telematico SIAN che permetta di inviare automaticamente un alert all'A.S.S.A.M..

6.1 Richiesta di sospensione volontaria da parte dell'operatore

L'operatore può chiedere all'A.S.S.A.M., attraverso pec o altro mezzo con conferma di ricevuta, di essere sospeso dal sistema di controllo e certificazione per un periodo massimo di due anni consecutivi, durante il quale è comunque soggetto al pagamento della quota fissa annuale ed al controllo da parte dell'A.S.S.A.M.,

tramite registro SIAN, ai fini della verifica del non uso della indicazione geografica nelle transazioni di prodotto (olive/olio).

6.2 Recesso

Gli operatori che intendono recedere dal sistema di controllo del prodotto a IGP devono comunicarlo all'A.S.S.A.M. entro 15 gg dalla decisione, e comunque **non oltre il 30 giugno** di ogni anno, pena il pagamento della quota annuale di mantenimento.

Il recesso dal sistema obbliga gli operatori a:

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

A seguito del recesso dal sistema dei controlli, l'A.S.S.A.M. cancella l'operatore dall'elenco degli iscritti.

6.3 Riammissione dell'operatore nel sistema dei controlli

A seguito della cancellazione dall'elenco, un operatore che intende rientrare nel sistema di controllo, deve nuovamente sottoporsi all'iter previsto dal paragrafo n. 4 del presente documento tecnico, fatto salvo il caso di comunicazione da parte dell'operatore di richiesta di sospensione dal sistema di certificazione per un periodo massimo di due anni durante il quale abbia comunque provveduto al pagamento della quota fissa annuale.

6.4 Aggiornamento dell'elenco degli operatori controllati

L'elenco degli operatori nel registro telematico viene aggiornato dall'A.S.S.A.M. in funzione degli attestati di riconoscimento (prime adesioni, recessi e riconferme).

7. Approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti trasformati

7.1 Controlli in accettazione

Gli operatori della filiera IGP "Marche", prima di introdurre nel proprio stabilimento le olive o l'olio devono verificare tramite registro telematico se il fornitore è inserito nel sistema di controllo del prodotto a IGP "Marche". Le procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori dell'A.S.S.A.M. di risalire durante le verifiche ispettive:

A. **Presso i frantoiani**: al fornitore, alla data di raccolta delle olive, alla data e l'ora di ricevimento, alla data di lavorazione e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
B. **Presso i commerciati/intermediari**: al fornitore, alla data e l'ora di ricevimento delle olive/olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione
C. **Presso i confezionatori**: al fornitore, alla data di ricevimento dell'olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

Frantoiani – Commercianti/Intermediari

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico le olive dopo avere verificato e registrato nei tempi e modalità previsti dal SIAN:

A la presenza dell'olivicoltore nell'elenco degli operatori controllati tramite registro telematico;
B la presenza della documentazione attestante la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta dall'A.S.S.A.M., ecc.) adeguatamente compilata in ogni sua parte.

Confezionatori – Commercianti/Intermediari

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il prodotto dopo avere verificato e registrato nei tempi e modalità previsti dal SIAN:

A la presenza del fornitore nell'elenco degli operatori controllati tramite registro telematico;
B la corretta identificazione dell'olio preso in carico, attraverso i documenti (DDT, apposita modulistica predisposta dall'A.S.S.A.M., ecc).

7.2 Identificazione e rintracciabilità

Le procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo attraverso il registro telematico devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle olive e dell'olio durante lo stoccaggio, il processo produttivo, i travasi,

il confezionamento e l'eventuale cessione a qualsiasi titolo. Tali procedure e registrazioni devono consentire ai tecnici ispettori dell'A.S.S.A.M. di risalire all'operatore, ai quantitativi conferiti e al rispetto dei requisiti disciplinati. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare, durante la transazione (sia in caso di compravendita, sia in caso di conto lavorazione) ad altri operatori di filiera, l'appartenenza alla IGP "Marche". Ai fini della tracciabilità e identificazione dei lotti:

- Gli olivicoltori devono identificare la transazione di ogni lotto di olive, mediante la compilazione della documentazione per la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta dall'A.S.S.A.M., ecc.) accertando, in autocontrollo, il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.
- Tutti gli operatori devono identificare la transazione di ogni lotto di olio sfuso, mediante la compilazione del documento giustificativo (DDT).
- Gli operatori devono riportare sul registro telematico i dati che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità.

7.2.1. 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'OdC; **nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente**, la corretta annotazione cronologica delle operazioni nel registro telematico SIAN, assicura la distinzione delle lavorazioni a DOP/IGP da quelle generiche

8. Analisi

8.1 Richiesta d'analisi

Una volta formato il lotto, l'operatore, che detiene il prodotto, trasmette all'A.S.S.A.M. (tramite apposito modulo o attraverso il SIAN) la richiesta di analisi. L'A.S.S.A.M. 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 di produzione**. In particolare, l'omogeneità del lotto, 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. Il lotto di olio destinato alle analisi deve essere chiaramente identificato sul registro telematico come "olio atto a divenire IGP" e l'A.S.S.A.M. ne verifica preventivamente anche l'effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata. Nel caso in cui il lotto di olio di cui si chiede la certificazione non provenga da fornitori inseriti nel circuito del prodotto regolamentato, l'A.S.S.A.M. non procede al prelievo, comunicando la NC all'operatore e il relativo trattamento.
L'A.S.S.A.M. invia i campioni ai laboratori e ai panel riconosciuti al fine di effettuare sia l'analisi chimico-fisica che l'analisi organolettica. L'esito negativo di una delle due analisi (chimico-fisica e organolettica) può precludere l'obbligo di effettuare anche l'altra.

8.2 Prelievo dei campioni da parte del tecnico dell'A.S.S.A.M.

Il campionamento avviene da contenitori di stoccaggio e/o cisterne. Il campione finale consiste in 6 aliquote, di cui:

- una sarà lasciata all'operatore;
- tre saranno rese disponibili per i laboratori autorizzati dal MIPAAF per l'effettuazione degli esami chimico-fisico e organolettico;
- due saranno conservate dall'A.S.S.A.M. come controcampione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico ed organolettico;
- una sarà conservata dall' A.S.S.A.M., utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti.

Tutte le aliquote potranno essere smaltite una volta concluso il processo di certificazione, sia nell'ipotesi di esito positivo sia di esito negativo (in quest'ultimo caso dopo la conclusione dell'eventuale revisione di analisi o del ricorso se richiesti dall'operatore).

8.2.1. Casistiche per il campionamento

1 In caso di **lotto di olio contenuto in un unico serbatoio**, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
2 In caso di **lotto 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;
   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. Se gli esiti sono discordanti, dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni serbatoio facente parte del lotto;
   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'intero lotto dovrà essere considerata non conforme.

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

8.3 Notifica conformità analisi

L'A.S.S.A.M., ricevuti i rapporti di analisi dal laboratorio (chimico fisica) e dal panel test (organolettica), valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e, appena venuto a conoscenza dell'esito, lo notifica al richiedente. Dalla valutazione dell'A.S.S.A.M. si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conforme ai requisiti disciplinati	L'A.S.S.A.M. comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica di conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti da disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio. Contestualmente, ai fini della tenuta del registro telematico degli oli da parte dell'operatore interessato, l'A.S.S.A.M. sblocca il/i recipiente/i interessati rendendo disponibile il passaggio da "olio atto a IGP" ad "olio IGP" del lotto campionato. L'operatore provvede ad aggiornare: - le indicazioni riportate sul/i recipiente/i di stoccaggio interessato/i, riportando "olio IGP..." in luogo di "olio atto a IGP..." nonché il riferimento al relativo certificato; - il registro telematico, entro 6 giorni dalla ricezione della suddetta comunicazione.
2) Analisi non conforme ai requisiti disciplinati	L'A.S.S.A.M. notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. Ricevuta la notifica di non certificabilità, l'operatore "riclassifica" il lotto nel registro telematico entro 6 giorni dalla ricezione della predetta comunicazione, nonché modifica l'indicazione presente sul rispettivo serbatoio. Il lotto di olio non certificabile non può essere miscelato con altro olio atto a divenire IGP per una nuova richiesta di certificazione. Nel caso in cui venga richiesta la revisione di analisi, l'operatore non procede a "riclassificare" il lotto nel registro telematico ed il serbatoio dovrà ancora recare la dicitura "olio atto a divenire IGP..." accompagnata dall'indicazione "*in fase di revisione di analisi*". Qualora queste ultime confermino la non certificabilità del lotto, la relativa "riclassificazione" nel registro telematico e l'adeguamento delle indicazioni riportate nel recipiente di stoccaggio interessato dovranno essere effettuati entro 6 gg dall'avvenuta conoscenza della non certificabilità del lotto stesso da parte dell'operatore.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova l'A.S.S.A.M. 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 è compreso nell'intervallo dell'incertezza di misura, ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

Ai sensi dell'art. 2 comma 5 del Reg. CEE 2568/91 l'incertezza di misura non viene considerata nei casi in cui il dato analitico presenti dei valori al di sopra dei limiti fissati dal regolamento medesimo per la categoria considerata. In tale situazione i risultati delle analisi sono direttamente confrontati con i valori massimi ivi previsti.

8.4 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, indipendentemente dalla collocazione dei recipienti (interrati, a terra, ecc.) 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 di altro materiale inerte non assorbente, sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18°C.

Termini di validità del certificato di analisi dell'olio		Condizioni di conservazione dell'olio
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

In caso di vendita o movimentazione di prodotto certificato, il termine residuo di validità del certificato dovrà essere calcolato sulla base delle seguenti indicazioni:

- se il certificato era valido per 45 giorni, la validità rimarrà invariata (termine di validità= 45 giorni – giorni trascorsi prima del trasferimento);
- se il certificato era valido per 90 giorni ed il trasferimento avviene prima del 45° giorno la validità diventa di 45 giorni (calcolati a partire dalla data di trasferimento);
- se il certificato era valido per 90 giorni ed il trasferimento avviene dopo 45 giorni, la validità sarà calcolata per il tempo residuo (termine di validità= 90 giorni-giorni trascorsi prima del trasferimento);
- se il certificato non aveva una scadenza, la validità diventa di 45 giorni calcolati a partire dalla data di trasferimento.

Il soggetto che acquista l'olio certificato dovrà in ogni caso acquisire copia dell'attestato di conformità del lotto di olio e l'informazione relativa al termine residuo di validità.

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.
In caso di qualsiasi variazione delle condizioni di stoccaggio (travaso in altro contenitore con tipologia di conservazione diversa da quella relativa al certificato) che modifichi il limite temporale di validità del certificato di analisi, l'operatore ha l'obbligo di comunicazione all'A.S.S.A.M. entro i 6 giorni previsti per l'aggiornamento del registro telematico SIAN.

8.5 Diritti dell'operatore in caso di analisi non conformi

8.5.1. 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) gg. dalla ricezione della comunicazione inviata dall'A.S.S.A.M..
L'A.S.S.A.M. invia ad un Comitato di Assaggio riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi, una delle aliquote in suo possesso.
L'esito negativo dell'analisi organolettica di revisione è definitivo. In caso di esito negativo della prova l'operatore, entro 6 gg dall'avvenuta conoscenza dell'esito Non Conforme dell'esame, deve procedere alla riclassificazione del lotto non conforme sul registro telematico e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza della riclassificazione sul registro telematico SIAN, l'A.S.S.A.M. procederà ad emettere una NC grave con successiva segnalazione al MIPAAF.

8.5.2.Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico

In caso di **esito non conforme** dell'analisi chimico-fisica, l'A.S.S.A.M. 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 (sei) gg. 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, il lotto è escluso dal circuito della IGP e l'operatore dovrà procedere alla riclassificazione del lotto in oggetto sul registro telematico entro i 6 gg. previsti dalla normativa e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza della riclassificazione sul portale SIAN, l'A.S.S.A.M. procederà ad effettuare la segnalazione al MiPAAF tramite l'emissione di una NC Grave. Le analisi chimico-fisiche di revisione sono eseguite presso un laboratorio autorizzato dal Ministero diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica di revisione è definitivo. È obbligo dell'A.S.S.A.M. informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi, il quale dovrà comunicare all'A.S.S.A.M. e all'operatore la data di svolgimento della revisione cui potrà assistere un rappresentante aziendale, o un consulente tecnico di parte. Se la seconda prova dà esito conforme, l'A.S.S.A.M. procederà al rilascio dell'attestazione di conformità o dell'autorizzazione al confezionamento. Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

9. Approvazione etichette

Per il prodotto olio extravergine di oliva IGP preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette approvate dal Consorzio di tutela, se riconosciuto dal MiPAAF o, in sua assenza o delega da parte del Consorzio stesso, dall'A.S.S.A.M.. Le etichette devono essere approvate inizialmente e ad ogni variazione del disciplinare. Con l'approvazione delle etichette l'A.S.S.A.M., in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto o su delega da parte del Consorzio stesso, valuta:

- la corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione all'articolo relativo alla designazione e presentazione;
- il corretto uso del logo comunitario;
- le indicazioni rese obbligatorie dal MiPAAF.

10.Rilascio contrassegni numerati di garanzia

Per il prodotto olio extravergine di oliva IGP preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di riportare sui recipienti utilizzati per il confezionamento una numerazione progressiva. Tale numerazione potrà essere riportata su di un apposito contrassegno o direttamente in etichetta.
Qualora la filiera si avvalga del contrassegno, sarà cura dell'operatore richiedere al Consorzio di tutela, o in sua assenza all'A.S.S.A.M., i contrassegni numerati da apporre sulla confezione.
Il monitoraggio dello stato della numerazione progressiva apposta sulle confezioni è a cura dell'A.S.S.A.M. mediante la verifica della numerazione riportata sul registro telematico ed attraverso verifiche ispettive sulla base delle frequenze riportate al punto 5. Al fine di consentire al Consorzio di Tutela di effettuare l'attività di vigilanza nella fase di commercio, sarà cura dell'A.S.S.A.M. inoltrare le risultanze del monitoraggio sopra indicato al Consorzio di Tutela riconosciuto in tempistiche che saranno determinate da accordi fra le parti.

11.Comunicazione delle operazioni di confezionamento

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

12. Tempi di evasione delle pratiche

Debbono essere tali da non creare nocumento agli operatori e comunque non oltre 15 giorni dalla richiesta, fatta salva la possibilità per l'A.S.S.A.M. 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.

13.Piano delle prove di conformità dell'A.S.S.A.M.

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta IGP "Marche", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione, 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.

14.Gestione dei lotti non conformi ai requisiti disciplinati

Se in seguito alle prove di conformità effettuate dall'A.S.S.A.M. e all'attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai **requisiti disciplinati,** il lotto risultante non conforme deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato. I soggetti interessati devono fornire evidenza della "riclassificazione" 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 lo stesso sia stato già immesso sul mercato, l'A.S.S.A.M. è tenuta a segnalare il fatto all'Autorità competente (ICQRF), al Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF e a richiedere all'operatore di provvedere al richiamo del prodotto già commercializzato.

15.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'A.S.S.A.M. comunica tale inadempienza al MIPAAF che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del D. Lgs. 19.11.2004, n. 297.

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente all'A.S.S.A.M.:

- l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto;
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori dell'A.S.S.A.M. e ai valutatori dell'Ente di accreditamento, previa apposita accettazione da parte dell'operatore medesimo, i quali valuteranno esclusivamente l'operato dell'Organismo di controllo.

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione e di prelievo campioni, di cui riceve copia. Nel caso in cui l'operatore rifiuti di controfirmare i documenti di cui sopra, l'A.S.S.A.M. verbalizza le motivazioni della mancata sottoscrizione da parte dell'operatore e ne invia comunicazione all'ICQRF.

16.Non conformità

Le NC sono notificate all'operatore con il rapporto di non conformità che deve contenere la tipologia e la descrizione della non conformità, nonché il trattamento e i tempi per l'effettuazione delle azioni correttive, qualora siano possibili.

16.1 **Tempi per la gestione delle NC**

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

16.2 **Reclami e ricorsi**

Le procedure adottate dall'A.S.S.A.M. hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di eventuali controversie e contestazioni insorte e debbono essere rese comprensibili e chiare agli operatori inseriti nel sistema di controllo. In ogni caso l'A.S.S.A.M. è tenuto ad assicurare la possibilità di ricorrere avverso i propri provvedimenti.

Avverso l'operato dell'A.S.S.A.M. gli operatori possono presentare **reclami**, che devono essere gestiti dall'A.S.S.A.M. entro trenta giorni dalla data di ricezione, adottando la procedura prevista nella documentazione di sistema.

Gli operatori possono presentare **ricorso** contro i provvedimenti emessi dall'A.S.S.A.M., entro trenta giorni dalla ricezione del provvedimento. L'organo deliberante in merito ai ricorsi è tenuto ad esprimersi entro trenta giorni dalla data di ricezione del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'A.S.S.A.M. e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

17.Riservatezza

In riferimento ai contenuti del Reg. UE 2016/679 e s.m. e i., l'A.S.S.A.M. si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione dell'attività di certificazione e a garantire il segreto professionale dei suoi operatori. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici dell'A.S.S.A.M. sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a

non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi dell'A.S.S.A.M. (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati per le finalità strettamente necessarie al processo di controllo e certificazione. L'A.S.S.A.M. richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. L'A.S.S.A.M., notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

18.Pubblicità e trasparenza

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