

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	--

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ  
DELLA DOP “NOCELLARA DEL BELICE”**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile schema di certificazione regolamentata	APPROVATO Direttore
0	15/09/00			
1	16/12/00			
2	20/02/01			
3	30/03/01			
4	10/05/01			
5	18/06/01			
6	12/07/21			

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

## INDICE GENERALE

<b>1. PREMESSA .....</b>	<b>3</b>
<b>2. RIFERIMENTI NORMATIVI.....</b>	<b>3</b>
<b>3. TERMINI E DEFINIZIONI.....</b>	<b>4</b>
<b>4. SOGGETTI COINVOLTI .....</b>	<b>6</b>
4.1 ADESIONI AL SISTEMA DEI CONTROLLI .....	6
4.1.1 <i>Prima adesione al sistema dei controlli</i> .....	6
4.1.2 <i>Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento</i> .....	7
4.2 RITIRO O CESSAZIONE DELL' ATTIVITÀ .....	7
<b>5. REQUISITI DI CONFORMITÀ .....</b>	<b>8</b>
<b>6. PIANO DEI CONTROLLI .....</b>	<b>8</b>
6.1 GENERALITÀ.....	8
6.2 FREQUENZA ANNUALE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE .....	8
6.3 DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO DEL PRODOTTO.....	9
6.4 DOCUMENTI DI TRASPORTO .....	10
6.5 ADEMPIMENTI A CARICO DEGLI OPERATORI .....	10
6.6 ETICHETTATURA .....	11
6.7 CONTROLLI DA PARTE DI AGROQUALITÀ .....	11
6.8 PROVE SUL PRODOTTO .....	12
<b>CAMPIONAMENTO.....</b>	<b>12</b>
<b>7. AUTOCONTROLLO.....</b>	<b>16</b>
<b>8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ .....</b>	<b>16</b>
8.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI .....	17
8.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI AGROQUALITÀ .....	17
<b>9. RICORSI .....</b>	<b>18</b>
<b>10. MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE DISPOSITIVO DI CONTROLLO.....</b>	<b>19</b>

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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

## 1. Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP o di una IGP siano ottenuti in conformità al relativo disciplinare (art.7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 36 ed 37 del Reg. (UE) 1151/2012, autorizzati dagli Stati Membri.

Agroqualità, quale organismo di controllo iscritto nell'elenco degli organismi di controllo per le DOP, IGP e STG autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto DOP "Nocellara del Belice".

Il presente dispositivo redatto sulla base del Disciplinare di produzione depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere identificato con la denominazione DOP "Nocellara del Belice".

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

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

## 2. Riferimenti normativi

- ✓ **Disciplinare della DOP «Nocellara del Belice»** approvato in sede europea
- ✓ **Regolamento CE n. 134/98 della Commissione del 20 gennaio 1998** che completa l'allegato del regolamento CE n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro delle produzioni di cui all'art. 17 del Reg CEE n. 2081/92.
- ✓ **Regolamento (UE) n. 1151/2012** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- ✓ **Regolamento delegato (UE) n. 664/2014** della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il reg. 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.
- ✓ **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 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 regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 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.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- ✓ **Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011** relativa alle diciture o marche che consentono di indentificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

- ✓ **Decreto Ministeriale del 16 febbraio 2012** Decreto relativo al sistema nazionale di vigilanza sulle strutture autorizzate al controllo delle produzioni agroalimentari regolamentate.
- ✓ **Decreto del 12 marzo 2015 n. 271** relativo all'istituzione della Banca Dati Vigilanza.
- ✓ **Legge 30 dicembre 2020 n. 178** Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2021 e bilancio pluriennale per il triennio 2021 - 2023
- ✓ **Decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297** (G.U. n. 293 del 15 Dicembre 2004) "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".
- ✓ **Legge 27.12.2006 n.296** Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.
- ✓ **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 29 novembre 2007** (prot. n° 22897), 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 n. 22965 del Ministero delle politiche alimentari e forestali del 30 novembre 2007** concernente precisazioni sulla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.
- ✓ **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012** "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti"
- ✓ **ISO IEC 17025:2018** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura".
- ✓ **Codex Alimentarius** – Codex Stan 66, Rev. 1987 2013 paragrafi 3.2.4

### 3. Termini e definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 9000:2008 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della D.O.P. "Nocellara del Belice" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo;
- ✓ **autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e Regioni interessate alla DOP;
- ✓ **azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause di non conformità;
- ✓ **azione effettuata da Agroqualità:** insieme delle azioni intraprese dall'OdC per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore;
- ✓ **certificato di conformità:** documento rilasciato da Agroqualità nel quale si dichiara l'idoneità di un lotto ai requisiti del disciplinare di produzione della DOP "Nocellara del Belice";
- ✓ **certificato di riconoscimento:** documento emesso da Agroqualità nel quale sono riportati i dati identificativi dell'operatore inserito nella filiera, il ruolo che quest'ultimo svolge nella filiera della DOP "Nocellara del Belice" e la data d'ingresso nella filiera;
- ✓ **cessazione:** chiusura dell'attività da parte di un operatore iscritto. L'operatore che cessa l'attività viene cancellato dall'elenco degli iscritti della D.O.P.;
- ✓ **confezionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
-------------	--	---------------------------------------

produzione. Data la natura del prodotto e delle manipolazioni/operazioni successive ai metodi di concia (es. depicciolatura, lavaggi, trattamenti termici, controllo del PH, e della % di sale, cambio della salamoia, controllo e selezione delle olive nonché eventuali trattamenti successivi quali la denocciolatura, la schiacciatura delle olive, l'essiccazione, etc) che tendono potenzialmente a modificare le caratteristiche finali del prodotto, la richiesta di certificazione di conformità sul prodotto atto a divenire DOP viene effettuata dai suddetti soggetti;

- ✓ **Consorzio di tutela:** Consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'art. 14;
- ✓ **controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della DOP "Nocellara del Belice" specificati nel disciplinare;
- ✓ **controllo supplementare:** controllo eseguito a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica delle azioni correttive, del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento, o quando previsto dallo schema dei controlli;
- ✓ **detentore della partita:** soggetto che possiede e/o può disporre della partita di olive da mensa;
- ✓ **disciplinare di produzione:** documento che specifica i requisiti obbligatori della DOP "Nocellara del Belice" ed il procedimento necessario alla sua produzione;
- ✓ **intermediario:** operatore che effettua operazioni di acquisto e vendita di olive atte a divenire DOP non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti.
- ✓ **lotto:** partita di prodotto, ritenuta omogenea, collocata nello stesso complesso aziendale, e oggetto di controllo a campione da parte di Agroqualità, che ne predispone le prove. Per lotto omogeneo si intende "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche"; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la propria responsabilità;
- ✓ **lotto di trasformazione:** partita di olive da mensa che ha subito i trattamenti di trasformazione, destinata agli impianti di confezionamento;
- ✓ **lotto di confezionamento:** partita di olive ritenuta omogenea, della stessa annata, oggetto di certificato di conformità da parte di Agroqualità, che ne dispone le prove a campione;
- ✓ **non conformità grave:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come DOP "Nocellara del Belice";
- ✓ **non conformità lieve:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come DOP "Nocellara del Belice".
- ✓ **olivicoltore:** soggetto identificato che conduce degli oliveti ubicati nella zona di produzione prevista dal disciplinare.
- ✓ **operatore:** olivicoltore, trasformatore, intermediario, confezionatore che presenta ad Agroqualità l'adesione al sistema dei controlli.
- ✓ **partita di olive da mensa:** quantità omogenea di olive per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche". L'art. 3 della predetta direttiva specifica che "la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o confezionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno della comunità". Le indicazioni di cui all'art. 1. par. 1 sono "determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori".

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

- ✓ **trasformatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di lavorazione delle olive ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare;
- ✓ **zona di produzione:** zona delimitata per la produzione delle olive da mensa DOP "Nocellara del Belice" prevista dal disciplinare.

#### 4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo gli olivicoltori, i trasformatori, gli intermediari ed i confezionatori (complessivamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di olive da mensa che si vuole identificare come DOP "Nocellara del Belice".

È cura di Agroqualità procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del disciplinare secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

##### 4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Ogni operatore che intende produrre per la DOP "Nocellara del Belice", deve presentare la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità. Gli operatori che intendono aderire alla DOP devono inviare ad Agroqualità, entro il 30 giugno del primo anno di adesione fatta salva la possibilità per Agroqualità di accettare domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità, ma comunque non oltre il 30 settembre.

Per gli anni successivi al primo l'adesione è tacitamente rinnovata a meno che la ditta non presenti formale rinuncia.

Per quanto riguarda i confezionatori, possono essere accettate domande di adesione anche oltre il 01 settembre della campagna in corso, purché la domanda (MDC4) pervenga ad Agroqualità almeno 15 giorni prima dell'inizio dell'attività di confezionamento della D.O.P.

All'atto della presentazione ad Agroqualità della richiesta di accesso al sistema di controllo, i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del piano dei controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione. Gli operatori si impegnano ad essere disponibili alle attività di controllo di conformità che Agroqualità intende effettuare, con o senza preavviso, presso i siti dichiarati, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

La richiesta di adesione al sistema può essere redatta e presentata ad Agroqualità direttamente dal soggetto richiedente, dal Consorzio di Tutela riconosciuto o da forme associative quali Cooperative di primo grado, su delega dei propri soci. Nel caso in cui l'operatore deleghi al Consorzio o alla forma associativa (es Cooperativa di primo grado) anche i rapporti economici con Agroqualità, il Consorzio e la Cooperativa sono tenuti a fornire ad Agroqualità 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..

In seguito al ricevimento della domanda (moduli MDC3 ed MDC4 a seconda della tipologia di operatore), compilata dai singoli operatori, Agroqualità ne valuta l'accettabilità, riguardo ai requisiti riportati nel piano dei controlli. In caso di mancata accettazione, i motivi del rifiuto sono chiaramente riportati nella comunicazione inviata da Agroqualità.

Con la sottoscrizione e l'invio dei moduli di adesione (moduli MDC3 ed MDC4), il contratto acquisisce efficacia ed ha validità fino alla scadenza dell'autorizzazione al controllo da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o salvo espressa rinuncia da parte dell'operatore.

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

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

##### Olivicoltori

Prima dell'inizio delle fasi di raccolta, Agroqualità, dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, predispone ed effettua il controllo sugli oliveti per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse nell'elenco terreni,

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

allegato al modulo MDC3, e delle condizioni contenute nel disciplinare:

- ubicazione degli oliveti;
- presenza della varietà previste dal disciplinare di produzione;

Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la DOP. L'iscrizione degli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità effettuerà sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nella tabella al cap 6.2 e nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità

#### **Trasformatori, Intermediari e Confezionatori**

Prima dell'inizio delle operazioni di trasformazione, intermediazione e di confezionamento, Agroqualità dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, predispone ed effettua il controllo presso gli impianti per verificarne la rispondenza con i dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare, l'adeguatezza dei sistemi di gestione previsti per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni nel corso delle rispettive attività.

Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la DOP. L'iscrizione degli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nella tabella al cap. 6.2 e nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità "TDC Nocellara del Belice".

#### **4.1.2 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento**

L'adesione annuale per gli operatori si intende tacitamente rinnovata a meno di esplicita disdetta scritta ad Agroqualità.

Eventuali variazioni sostanziali ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono avere, la capacità di pregiudicare lo stato di conformità dei prodotti, dei processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

In base al tipo di variazione, Agroqualità valuterà l'applicazione delle condizioni previste al paragrafo 4.1.1 con la ripetizione della verifica di iscrizione e/o richieste di integrazioni documentali.

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

Gli operatori, che intendano ritirarsi dal sistema dei controlli della DOP, devono comunicarlo mediante l'invio della richiesta di rinuncia datata e firmata, ma sarà comunque tenuto al versamento delle quote di controllo (fisse e variabili) maturate fino alla data di rinuncia. Gli operatori che cessano l'attività sono tenuti ad inviare comunicazione ad Agroqualità entro 15 giorni dal verificarsi dell'evento.

Tutti gli operatori nei casi sopra descritti:

- ✓ sono tenuti al pagamento delle quote fisse e variabili maturate fino alla data della comunicazione di cessazione o rinuncia;
- ✓ devono sospendere le attività relative alla DOP;
- ✓ devono sospendere l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP;
- ✓ non devono utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

Il soggetto che intende accedere nuovamente al sistema di controllo della DOP, dovrà attuare un nuovo iter di riconoscimento come descritto al paragrafo 4.1.1

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

## 5. Requisiti di Conformità

I soggetti che intendano partecipare alla filiera produttiva della DOP Nocellara del Belice, devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare della DOP Nocellara del Belice ed al presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. L'operatore potrà trovare tali requisiti nel Disciplinare, nella versione aggiornata pubblicata sul sito del Ministero.

## 6. Piano dei controlli

### 6.1 Generalità

Il prodotto DOP Nocellara del Belice è sottoposto a controllo di conformità al disciplinare di produzione e al presente dispositivo di controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ **controlli interni (autocontrollo)**, corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, svolte dagli operatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati dal disciplinare di produzione e nel capitolo 5 del presente dispositivo che costituisce il dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- ✓ **controlli esterni (controlli di conformità)**, attuati da Agroqualità, che corrispondono a verifiche ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove di tipo sul prodotto.

Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo, con o senza preavviso, che Agroqualità intende effettuare, presso i propri oliveti, le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione ed al presente dispositivo di controllo.

Nell'allegata Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare "TDC" – svolti a fronte del disciplinare sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione, i controlli e le attività che gli operatori devono attuare per identificare le proprie partite di olive come DOP olive da mensa "Nocellara del Belice" e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

### 6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli sono descritti nella tabella allegata al presente dispositivo "TDC Nocellara del Belice".

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

**Tabella A**

<b>Tipologia di Operatore</b>	<b>Tipo di verifica</b>	<b>% di verifica</b>	<b>Frequenza verifica</b>	<b>Fase critica controllata</b>
Olivicoltore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione terreni; Conformità varietale
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati negli anni precedenti	Tutti gli anni	Coltivazione, forme di allevamento, raccolta; Rintracciabilità prodotto
Trasformatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; Conformità ai requisiti



<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; Rintracciabilità prodotto
Intermediario	iscrizione	100% degli iscritti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Idoneità impianti (ev)
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati negli anni precedenti	Tutti gli anni	Rintracciabilità prodotto
Confezionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; Conformità ai requisiti
	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; Rintracciabilità prodotto
Confezionatori	controllo prodotto	100% dei lotti per cui si richiede il certificato	Una verifica di prodotto ogni 10.000 kg di olive	Parametri previsti Codex Alimentarius – Codex Stan 66, Rev. 1987 2013 paragrafo 3.2.4 Rintracciabilità lotto

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire preferibilmente in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. Qualora la verifica di controllo non sia svolta in concomitanza con le attività di lavorazione, essa sarà effettuata su base documentale. I soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello scheda di controllo.

### 6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di olive per le quali si richiede il certificato di conformità devono essere accompagnate dalla seguente documentazione:

- ✓ documenti di trasporto (DDT)\* che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di olive : ad esempio dall'olivicoltore al trasformatore, dal trasformatore al confezionatore, contrassegnati dal destinatario;
- ✓ registrazione dei dati relativi alle attività di trasformazione, che mostrino la rintracciabilità della partita di olive confezionate a partire dalle partite di olive atte ad essere trasformate;
- ✓ indicazione dei recipienti di stoccaggio presso il trasformatore/confezionatore.

Tale documentazione permetterà di ricostruire "la storia" della produzione del lotto e di verificarne la conformità. Agroqualità non rilascerà certificati di conformità della partita che non è accompagnata dai documenti che ne dimostrano la rintracciabilità\*\*.

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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

essere fornite anche con documentazione diversa da quella predisposta da Agroqualità, purché contenga come minimo tutti gli elementi da questi richiesti.

\*Nel caso di operatori non obbligati alla compilazione dei DDT, la consegna di olive al trasformatore sarà testimoniata da una ricevuta rilasciata dal trasformatore, che ne deve conservare copia, contenente gli elementi previsti per il DDT.

\*\* Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di trasformazione, come ogni altra registrazione, possono essere fornite con documentazione qualsiasi, purché siano previste almeno le voci presenti nella corrispondente modulistica allegata al presente dispositivo di controllo, atti a dimostrare la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

#### **6.4 Documenti di trasporto**

I documenti di trasporto devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario, per le partite di olive:

- ✓ il peso della partita,
- ✓ la dicitura “prodotto destinato alla DOP Nocellara del Belice” *(o diciture atte ad identificare il prodotto DOP dal prodotto convenzionale)*;
- ✓ la data ed ora di raccolta delle olive,
- ✓ la data di consegna delle olive.

per le partite di olive provenienti dal trasformatore e movimentate successivamente al ritiro dal trasformatore:

- ✓ il peso della partita,
- ✓ la dicitura “prodotto destinato alla DOP Nocellara del Belice” *(o diciture atte ad identificare il prodotto DOP dal prodotto convenzionale)*;

#### **6.5 Adempimenti a carico degli operatori**

##### **Operatori della filiera**

È cura di ogni operatore verificare la documentazione relativa alla rintracciabilità e siglarla come registrazione del controllo avvenuto.

##### **Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche**

Gli operatori iscritti devono mantenere separati temporalmente o spazialmente i processi di lavorazione del prodotto generico da quello destinato alla denominazione D.O.P. “Nocellara del Belice”. In particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate “spazialmente” gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati. In caso di separazione temporale gli operatori dovranno lavorare e confezionare il prodotto Nocellara del Belice DOP in periodi differenti rispetto ad altro prodotto generico. Il rispetto della separazione delle produzioni dovrà essere adeguatamente documentato dagli operatori attraverso apposite registrazioni aziendali e sarà oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle visite ispettive.

##### **Olivicoltori**

Gli oliveti devono essere situati esclusivamente all'interno dell'areale definito dal disciplinare di produzione della DOP Nocellara del Belice. Gli olivicoltori devono tenere a disposizione degli ispettori adeguate registrazioni (es. quaderno di campagna) per la verifica dei trattamenti effettuati sugli oliveti ed i DDT o una ricevuta rilasciata dal trasformatore. E' cura di ogni operatore accertarsi di conferire le olive a trasformatori iscritti alla DOP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

##### **Intermediari**

Gli intermediari, in caso di stoccaggio delle olive atte a divenire DOP devono operare esclusivamente all'interno dell'areale definito dal disciplinare di produzione della DOP Nocellara del Belice. Durante il processo di intermediazione ed eventuale stoccaggio gli intermediari devono accertarsi di aver identificato in maniera univoca le aree destinate allo stoccaggio, registrando le fasi, i tempi ed i quantitativi di prodotto in entrata e in uscita. E' cura di ogni intermediario, all'atto dell'accettazione del prodotto, accertarsi della corretta identificazione del prodotto, dell'adeguatezza, della completezza e della corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto o

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni operatore accertarsi di effettuare intermediazione di prodotto di operatori iscritti alla DOP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

#### **Trasformatori**

I trasformatori devono operare esclusivamente all'interno dell'areale definito dal disciplinare di produzione. All'atto dell'accettazione delle olive, i trasformatori devono accertare il rispetto delle date di raccolta delle olive, della corretta identificazione del prodotto, dell'adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto, registrando l'esito di tali controlli. Durante il processo di trasformazione devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati. E' cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. I trasformatori devono inviare ad Agroqualità la rintracciabilità delle olive trasformate durante la campagna in corso (modelli DC1, DC2, DC4 o altro registro aziendale riportante almeno le informazioni richieste dai suddetti modelli) alla fine delle rispettive attività di lavorazione. E' cura di ogni operatore accertarsi di trasformare olive di olivicoltori iscritti alla DOP. Gli elenchi possono essere richiesti ad Agroqualità.

#### **Confezionatori**

I confezionatori devono operare esclusivamente all'interno dell'areale definito dal disciplinare di produzione. In fase di accettazione, i confezionatori devono accertarsi che la partita di olive trasformate atte a divenire DOP "Nocellara del Belice" sia accompagnata dalla documentazione relativa alla rintracciabilità. E' cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. I confezionatori devono allegare alla richiesta di verifica dei lotti l'attività di confezionamento (modello DC 3 o altro registro aziendale riportante almeno le informazioni richieste dal suddetto modello) E' cura di ogni operatore accertarsi di confezionare olive di olivicoltori iscritti alla D.O.P. e trasformate presso trasformatori iscritti alla DOP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

#### **Detentori della partita**

La documentazione di accompagnamento della partita di olive da mensa deve essere conservata e consegnata ad Agroqualità a cura del detentore della partita stessa al momento della richiesta di verifica del lotto. Il Detentore della partita deve definire il lotto di confezionamento e dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità della partita costituente il lotto. Nel caso che il detentore della partita utilizzi i servizi di trasformazione e confezionamento (che dovranno essere svolti presso impianti assoggettati a controllo), sarà sua cura provvedere che le registrazioni delle attività di trasformazione e confezionamento siano inviate ad Agroqualità.

### **6.6 Etichettatura**

Ogni operatore titolare di etichetta deve assicurare la conformità ed attenersi alle prescrizioni riportate sul disciplinare di produzione. Sulle etichette deve, inoltre, essere indicata la seguente dicitura: "Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (o acronimo MIPAAF)".

Agroqualità verifica la conformità al disciplinare di produzione delle etichette utilizzate per la commercializzazione ai fini della DOP, antecedentemente all'immissione in commercio.

### **6.7 Controlli da parte di Agroqualità**

Agroqualità esegue delle prove di tipo sulle olive da destinare all'immissione al consumo come DOP Nocellara del Belice. Le prove sono svolte presso il confezionatore sui lotti di olive confezionate o pronte ad essere confezionate come DOP sulla base delle caratteristiche riportate nel Codex Alimentarius – Codex Stan 66, Rev. 1987 2013 paragrafo 3.2.4. Una volta formato il lotto di confezionamento, il Detentore dovrà inviare ad Agroqualità il modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Nocellara) che autorizza Agroqualità alla verifica di prodotto. Prima di procedere alla vendita del lotto di confezionamento per cui è stato richiesto il prelievo, il detentore del lotto dovrà attendere il rilascio del certificato di conformità da parte di Agroqualità.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

## 6.8 Prove sul prodotto

### Campionamento

Agroqualità effettua una verifica visiva sul prodotto ogni 10.000 kg di olive confezionate sulle seguenti tipologie di olive:

- 1) **metodo di concia "al naturale"**: olive verdi intere, schiacciate, snocciolate, incise, condite, affettate (fino a 10.000 kg);
- 2) **metodo di concia "castelvetro"**: olive verdi intere (fino a 10.000 kg);
- 3) **metodo di concia "sivigliano"**, olive verdi intere, schiacciata, snocciolata, incise, condite, affette (fino a 10.000 kg);
- 4) **metodo di concia "mature senza trattamenti in mezzo alcalino"**: olive nere intere, in salamoia naturale, in salamoia all'aceto, disidratazione al sale secco, infornatura (fino a 10.000 kg);
- 5) **metodo di concia "in mezzo alcalino"**: olive nere intere, sistema californiano al sale secco (fino a 10.000 kg);

Una volta costituito il primo lotto di confezionamento della campagna di produzione (es. 2021/2022), il detentore deve inviare ad Agroqualità il modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Nocellara del Belice) che autorizza Agroqualità ad effettuare la verifica sul prodotto. Alla richiesta deve essere allegato il modello "attività di confezionamento".

L'ispettore incaricato da Agroqualità deve effettuare la verifica del lotto sempre in presenza del detentore della partita o di un suo delegato.

Per effettuare le funzioni di verifica del prodotto, l'ispettore ha diritto di accedere ai locali dove sono stoccate le confezioni di olive; inoltre, deve prendere visione della documentazione atta ad accertare la provenienza e la tipologia di prodotto, la sua rispondenza quantitativa, nonché l'ubicazione delle partite di olive oggetto del prelevamento.

Qualora l'ispettore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali (es. richiesta di prelievo e suoi allegati), deve fare immediato rapporto ad Agroqualità. Copia del rapporto è consegnata al detentore della partita (o al suo rappresentante).

L'ispettore dopo essersi accertato delle modalità di stoccaggio del lotto oggetto di verifica preleva un campione secondo i criteri di seguito illustrati:

**Tabella B**

Peso netto della confezione uguale o inferiore a 1 kg		
Dimensione lotto (n. confezioni)	Dimensione del campione (n)	Numero di accettazione (c)
4.800 o meno	6	1
4.801 – 24.000	13	2
24.001 – 48.000	21	3
48.001 – 84.000	29	4
84.001 – 144.000	38	5
144.001 – 240.000	48	6
più di 240.000	60	7
Peso netto delle confezioni maggiore di 1 kg fino a 4.5 kg		

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

<b>Dimensione lotto (n. confezioni)</b>	<b>Dimensione del campione (n)</b>	<b>Numero di accettazione (c)</b>
2.400 o meno	6	1
2.401 - 15.000	13	2
15.001 - 24.000	21	3
24.001 - 42.000	29	4
42.001 - 72.000	38	5
72.001 - 120.000	48	6
più di 120.000	60	7
<b>Peso netto delle confezioni maggiore di 4.5 kg</b>		
<b>Dimensione lotto (n. confezioni)</b>	<b>Dimensione del campione (n)</b>	<b>Numero di accettazione (c)</b>
600 o meno	6	1
601 - 2.000	13	2
2.001 - 7.200	21	3
7.201 - 15.000	29	4
15.001 - 24.000	38	5
24.001 - 42.000	48	6
più di 42.000	60	7

Nel caso in cui il lotto risulti non conforme a causa di un numero di confezioni difformi rispetto ai parametri previsti alla tabella B, dopo aver segregato le confezioni non conformi procederà ad un nuovo campionamento sul lotto per il quale è stata richiesta la verifica secondo quanto di seguito riportato:

**Tabella C**

<b>Peso netto della confezione uguale o inferiore a 1 kg</b>		
<b>Dimensione lotto (n. confezioni)</b>	<b>Dimensione del campione (n)</b>	<b>Numero di accettazione (c)</b>
4.800 o meno	13	2
4.801 - 24.000	21	3
24.001 - 48.000	29	4
48.001 - 84.000	38	5
84.001 - 144.000	48	6
144.001 - 240.000	60	7
più di 240.000	72	8

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

Peso netto delle confezioni maggiore di 1 kg fino a 4.5 kg		
Dimensione lotto (n. confezioni)	Dimensione del campione (n)	Numero di accettazione (c)
2.400 o meno	13	2
2.401 - 15.000	21	3
15.001 - 24.000	29	4
24.001 - 42.000	38	5
42.001 - 72.000	48	6
72.001 - 120.000	60	7
più di 120.000	72	8
Peso netto delle confezioni maggiore di 4.5 kg		
Dimensione lotto (n. confezioni)	Dimensione del campione (n)	Numero di accettazione (c)
600 o meno	13	2
601 - 2.000	21	3
2.001 - 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
più di 42.000	72	8

Nel caso in cui il lotto risulti difforme per numero di confezioni che presentano difetti di cui alla tabella C lo stesso non potrà essere commercializzato come DOP Nocellara del Belice.

Le olive da tavola intere, denocciolate e farcite devono essere conformi ai requisiti minimi di qualità riportati almeno nella seconda categoria riportate nella tabella D (tabella 3 paragrafo 3.2.4 Codex Alimentarius – Codex Stan 66, Rev. 1987 2013).

La seguente tabella indica le tolleranze massime dei difetti per le singole categorie commerciali, per tipi di oliva e per le olive annerite per ossidazione

**Tabella D**

Preparazioni commerciali	Categoria Extra	Categoria Extra	Categoria Extra	Prima categoria	Prima categoria	Prima categoria	Seconda categoria	Seconda categoria	Seconda categoria
--------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

	Olive verdi	Olive annerite per ossidazione	Olive cangianti e olive nere	Olive verdi	Olive annerite per ossidazione	Olive cangianti e olive nere	Olive verdi	Olive annerite per ossidazione	Olive cangianti e olive nere
<b>Olive snocciolate o farcite</b>  Tolleranza massima espressa in % di frutti									
Noccioli o frammenti di noccioli	1	1	2	1	1	2	1	1	2
Frutti rotti	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Difetti nella farcitura									
Olive collocate	1	1	1	2	2	2	5	5	5
Olive non collocate	3	3	3	5	5	5	7	7	7
<b>Olive intere, snocciolate o farcite</b>  Tolleranza massima dei frutti in %									
Frutti macchiati	4	4	6	6	6	8	10	6	12
Frutti lacerati	2	2	3	4	4	6	8	8	10
Frutti raggrinziti	2	2	4	3	3	6	6	6	10
Consistenza anomala	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Colore anomalo	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Peduncoli	3	3	3	5	5	5	6	6	6
<b>Somma totale delle tolleranze dei difetti</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>
Tolleranza massima espressa in unità per kg o frazione di kg									
Corpi estranei innocui	1	1	1	1	1	1	1	1	1
<b>La valutazione delle tolleranze va effettuata su un campione di almeno 200 olive prelevate</b>									

La seguente tabella indica le tolleranze massime dei difetti per olive dimezzate, in quarti, tritate, affettate e altri tipi di olive sezionate

**Tabella E**

Difetti	Olive verdi	Olive annerite per ossidazioni	Olive cangianti nere
---------	-------------	--------------------------------	----------------------

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

Materiale estraneo innocuo (unità)	2	2	2
Peduncoli (unità)	4	6	5
Frutti macchiati o raggrinziti (percentuale)	25	25	25
Noccioli e/o frammenti di noccioli (unità media)	1	1	1
Consistenza anomala -morbidezza o eccessiva morbidezza (percentuale)	10/5	10/5	12/6
Unità rotte/lacerate tra olive affettate/sezionate (percentuale)	50	50	50
<b>La valutazione delle tolleranze va effettuata su un campione minimo di 300 grammi di olive</b>			

L'ispettore deve riportare sul verbale di verifica eventuali deroghe a quanto riportato alla tabella B illustrandone le motivazioni.

Di seguito si riportano le definizioni dei difetti riportati nella tabella D e E

- **Corpi estranei innocui:** qualsiasi corpo vegetale—per esempio foglie e peduncoli isolati—né nocivi alla salute né esteticamente sgradevoli, escluse le sostanze la cui aggiunta è autorizzata nella Norma.
- **Frutti macchiati:** Olive che presentano segni superficiali di dimensioni superiori a 9 mm<sup>2</sup>, che possono o meno interessare la polpa.
- **Frutti lacerati:** Olive danneggiate per rottura dell'epicarpo in modo tale da rendere visibile una porzione importante del mesocarpo.
- **Frutti rotti:** Olive danneggiate in modo tale da alterarne la normale struttura.
- **Frutti raggrinziti:** Olive raggrinzite a tal punto da alterarne l'aspetto. In determinate preparazioni commerciali la presenza di un leggero raggrinzimento superficiale non è considerata un difetto.
- **Consistenza anomala:** Olive eccessivamente o anormalmente molli o dure rispetto alla preparazione commerciale considerata e rispetto alla media di un campione rappresentativo del lotto.
- **Colore anomalo:** Olive la cui colorazione differisce nettamente da quella che caratterizza la preparazione commerciale considerata e dalla media di un campione rappresentativo del lotto.
- **Peduncoli:** Peduncoli che fuoriescono di oltre 3 mm dalla parte più sporgente dell'oliva. Non si considerano come difetto nel caso delle olive intere presentate con peduncolo.
- **Difetti della farcitura:** Olive presentate come olive farcite, totalmente o parzialmente vuote rispetto alla preparazione commerciale considerata e alla media di un campione rappresentativo del lotto.
- **Nocciolo o frammenti di nocciolo (salvo nel caso delle olive intere):** Noccioli interi o frammenti di noccioli di dimensioni superiori a 2 mm sull'asse longitudinale.

Successivamente, per ogni lotto di confezionamento, il detentore della partita dovrà inviare ad Agroqualità il modello MDC7 con allegata l'attività di confezionamento. Agroqualità dopo aver effettuato una verifica documentale sulla rintracciabilità del lotto rilascerà il certificato per il lotto di confezionamento per il quale è stata fatta richiesta.

Superati i 10.000 kg Agroqualità effettuerà un nuovo campionamento sul prodotto sulla base della tipologia prevista ai punti 1) al punto 6).

## 7. Autocontrollo

E' responsabilità dei confezionatori accertare in autocontrollo per i lotti non soggetti a verifica da parte di Agroqualità Spa la rispondenza qualitativa delle olive ai requisiti previsti di cui al punto 6.8 tabella D e E del presente piano dei controlli. Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale; egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con la relativa gestione del prodotto non conforme.

## 8. Gestione delle Non Conformità

A seguito di verifiche/controlli, effettuati sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul



Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
-------------	--	---------------------------------------

prodotto, lungo tutta la filiera produttiva, si possono rilevare delle non conformità.

Per “non conformità” si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel disciplinare e nel presente dispositivo di controllo cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (olivicoltori, trasformatori e confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di olive da mensa come “Nocellara del Belice”. Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori coinvolti nella produzione/trasformazione/confezionamento delle olive da mensa DOP lungo tutta la filiera produttiva, sia da Agroqualità quale organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per effettuare i controlli di conformità. Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel disciplinare e non siano commercializzati come prodotto olive da mensa DOP "Nocellara del Belice". A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della DOP "Nocellara del Belice", le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

### 8.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera del DOP "Nocellara del Belice", rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ tenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- ✓ in caso la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione della DOP "Nocellara del Belice"
- ✓ in caso, all'atto dell'immissione al consumo, si evidenzino delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza che le olive confezionate non vengano commercializzate come olive da mensa DOP Nocellara del Belice";
- ✓ comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

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

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

- ✓ **non conformità grave:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come DOP “Nocellara del Belice”;
- ✓ **non conformità lieve:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come DOP “Nocellara del Belice”.

Le non conformità gravi che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, vengono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme affinché questo non possa essere destinato alla produzione della DOP "Nocellara del Belice". Ove necessario si procede all'eventuale smarchiatura dei lotti di confezionamento già confezionati (nei casi in cui il prodotto sia stato già identificato come DOP "Nocellara del Belice").

Tutte le non conformità gravi saranno notificate all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Laddove la risoluzione della non conformità grave non fosse possibile a livello documentale, sarà prevista una verifica di controllo supplementare. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale di controlli annuali prevista e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza, oltre alla verifica degli altri elementi di conformità. L'esito della verifica sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all'operatore. Il prodotto lavorato fino al rilievo della non conformità grave potrà essere utilizzato per la produzione di olive da mensa DOP Nocellara del Belice, salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

## 9. Ricorsi

Contro le decisioni prese da Agroqualità, l'operatore ha facoltà di fare ricorso entro trenta giorni dalla data del rilievo delle non conformità inoltrandolo, tramite raccomandata a.r., all'Organo decidente i ricorsi, esponendo le ragioni del dissenso.

Agroqualità provvede a dare conferma scritta dell'avvenuta ricezione del ricorso e rende disponibile la documentazione alla Consulta che deve rispondere entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	--

**10. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo**

Modulistica per la domanda di assoggettamento ad uso degli operatori della filiera produttiva:

<b>NOME MODULO</b>	<b>DESCRIZIONE CONTENUTO</b>	<b>UTILIZZO</b>
<b>MDC3 Nocellara</b> "Adesione al sistema di controllo – Olivicoltori"; <b>MDC4 Nocellara</b> "Adesione al sistema di controllo – Trasformatori/Intermediari/Confezionatori"	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità, la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la DOP Nocellara del Belice	Devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera.
<b>Elenco dei terreni</b>	Documento allegato al modello MDC3. Contiene i dati catastali degli oliveti e la loro capacità produttiva	Deve essere inviato dall'olivicoltore ad Agroqualità
<b>MDC7 Nocellara</b> "Richiesta analisi per lotto di confezionamento"	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di un lotto di olive da mensa per le verifiche di conformità delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche alla norma contenuta nel Codex Alimentarius, la dichiarazione di omogeneità della partita e l'autocertificazione dell'idoneità del lotto	Deve essere inviato ad Agroqualità dal detentore della partita di olive prima della commercializzazione della partita stessa, insieme alla documentazione relativa alle partite di olive utilizzate per produrre il lotto (attività di confezionamento).

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Nocellara del Belice"</b>	DC Nocellara Rev. 06 Data 12/07/21
--------------------	--	---------------------------------------

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

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Facsimile DC1 "Attività di Trasformazione"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di trasformazione.  Insieme ai suoi allegati DDT permette di conoscere la data di trasformazione, di raccolta, .	Deve essere tenuto a cura del trasformatore e messo a disposizione di Agroqualità, insieme ai suoi allegati, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione periodica.
Facsimile DC2 "Ricevimento e Movimentazione Olive"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di ricezione ed eventuale movimentazione delle olive.  Contiene l'indicazione degli operatori da cui è stato fornito il prodotto e le movimentazioni tra recipienti di stoccaggio	Deve essere tenuto a cura del trasformatore/confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede.
Facsimile DC3 "Attività di Confezionamento"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di confezionamento.  Contiene l'indicazione della formazione dei lotti di confezionamento a partire dai lotti di trasformazione ricevuti e dei recipienti di stoccaggio utilizzati.	Deve essere tenuto a cura del confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede allegato alla richiesta analisi MDC7.
Facsimile DC4 "Ricevuta conferimento Olive"	E' il modulo proposto da Agroqualità per sostituire il DDT delle olive in caso il soggetto proprietario non sia obbligato a compilarlo.  Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto a cui sono state conferite le olive, il quantitativo, etc.	Deve essere redatto dal trasformatore, che ne tiene copia e messo a disposizione di Agroqualità, insieme ai suoi allegati, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione periodica.
Facsimile DC5 "Attività di intermediazione"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di intermediazione da utilizzare in caso l'operatore provveda allo stoccaggio presso i propri impianti del prodotto.  Contiene l'indicazione dellle partite di olive stoccate e movimentate	Deve essere redatto dall'intemediario, che ne tiene copia e messo a disposizione di Agroqualità che lo esamina presso l'impianto durante la verifica ispettiva.