

*Manuale e piano di controllo per la certificazione dell'olio extra vergine di oliva
rispondente ai requisiti per l'ottenimento della Denominazione di Origine Protetta
ai sensi del Reg. CEE 2081/92*

*Olio extra vergine di oliva
Denominazione di Origine Protetta
“ APRUTINO PESCARESE ”
(Reg. Ce 1263/96)*

1. Premessa

Il presente documento rappresenta in sintesi lo schema di certificazione redatto, da Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Pescara (di seguito indicato come Ente), per la certificazione dell'olio extra vergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta “Aprutino Pescara” (di seguito indicato come prodotto).

Lo schema è realizzato secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione approvato dalla CE con il Regolamento n. 1263/97, che concede all'olio extra vergine di oliva Aprutino Pescara l'appellativo della Denominazione di Origine Protetta così come previsto dal Reg. CE 2081/92.

I presupposti attuativi per la realizzazione della certificazione del prodotto, sono stati individuati dall'analisi del disciplinare registrato e sono stati organizzati per soddisfare i requisiti di conformità relativi a:

1. Origine
2. Processo produttivo
3. Processo di trasformazione
4. Prodotto

Sono inoltre descritti gli adempimenti posti a carico di tutti i soggetti interessati alla filiera produttiva individuando, nel piano di controllo, per ogni fase della filiera, i controlli che consentono all'Ente di verificare i requisiti di conformità.

Le misure di controllo e di prova previste, in relazione alla tipologia di prodotto ed alle prescrizioni del disciplinare, sono quelle evidenziate dalle analisi del disciplinare come critiche ai fini della certificazione.

Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato di Pescara

Esse sono quelle previste obbligatoriamente dalla normativa vigente per il tipo di prodotto, compresa l'acquisizione da parte dell'Ente della documentazione relativa ai risultati di prove di laboratorio effettuate in strutture autorizzate.

La gestione della certificazione è descritta nella documentazione dell'Ente richiamata nelle relative procedure.

Gli albi ufficiali dei terreni olivetati da cui provengono le olive idonee alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Aprutino Pescara" e lo schedario degli impianti di molitura e condizionamento sono attivati, aggiornati e controllati dall'Ente, se gli albi ufficiali sono tenuti ed aggiornati da altro Ente Pubblico, nell'ambito dei propri compiti istituzionali, l'Ente assume le relative informazioni dagli Albi ufficiali.

I requisiti tecnici richiamati dal disciplinare di produzione per l'iscrizione agli albi ed i controlli successivi sono verificati dall'Ente direttamente, o avvalendosi delle informazioni ufficiali provenienti da accertamenti effettuati da altri organi pubblici, che li effettuano nell'ambito dei propri compiti istituzionali.

La denuncia di produzione è presentata in analogia con le procedure previste dal DM n.473 del 04 novembre 1993, tale documentazione è allegata in copia alla documentazione d'accompagnamento delle partite di olive e dei lotti di molitura da esse derivanti.

2.Riferimenti e definizioni

I riferimenti alle norme applicabili e la descrizione dell'iter previsto per la realizzazione della certificazione del prodotto sono quelle vigenti e sono in particolare considerati ai fini del presente schema di certificazione le seguenti norme e/o documenti:

- ❖ Regolamento CE 2081 del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle identificazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed agroalimentari
- ❖ Regolamento CE 1263 del 1 luglio 1996, relativo alla registrazione della Denominazione di Origine Protetta dell'olio extra vergine di oliva "Aprutino Pescara"
- ❖ Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta dell'olio extra vergine di oliva "Aprutino Pescara"

Per le definizioni particolari riferibili al presente schema valgono:

- ❖ Prodotto: olio extra vergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Aprutino Pescara"
- ❖ Produttore: realizzatore della fase della produzione primaria, che fornisce al processo a valle della materia prima (olive) destinata alla trasformazione

Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato di Pescara

- ❖ Frantoiano: azienda di trasformazione, operante all'interno dell'area delimitata dal disciplinare di produzione, che attraverso la lavorazione delle olive realizza il prodotto (olio) oggetto della certificazione
- ❖ Commerciante: soggetto, operante all'interno dell'area delimitata dal disciplinare, che limita la propria attività all'acquisto ed alla vendita di partite di olive o di lotti di olio destinati al confezionamento
- ❖ Confezionatore: soggetto richiedente la certificazione, operante all'interno dell'area delimitata dal disciplinare di produzione, che confeziona il prodotto oggetto di certificazione (olio extra vergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Aprutino Pescarese")
- ❖ Ente: Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Pescara
- ❖ Altro Ente: Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura – Regione Abruzzo

3. Analisi del disciplinare del prodotto e flusso delle attività

Descrizione delle caratteristiche prescritte dal disciplinare di produzione e individuazione del controllo.

a) Definizione varietale (art.2):

Caratteristica	Tolleranza	N° di controllo	Controllo
1. varietà di olivo: Dritta, Leccino o Tocolana da sole o congiuntamente in misura non inferiore all'80 %	Altre varietà presenti fino ad un massimo del 20%	1	Diretto e documentali effettuati anche da altro Ente pubblico

b) Zona di produzione (art.3)

Caratteristica	Tolleranza	N° di controllo	Controllo
1. provenienza dall'area delimitata dal disciplinare	nessuna	2	Diretto e documentali effettuati anche da altro Ente pubblico

c) Caratteristiche di coltivazione (art.4)

Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato di Pescara

Caratteristica	Tolleranza	N° di controllo	Controllo
1. condizioni ambientali e di coltura tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle olive ed all'olio le specifiche caratteristiche	Indicazione generale	1	Diretto e documentali effettuati anche da altro Ente pubblico
a) sono idonei gli oliveti compresi nell'area delimitata dal disciplinare di produzione	Indicazione generale	1	Diretto e documentali effettuati anche da altro Ente pubblico
b) i sesti d'impianto, ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche dell'olio. b 2) per nuovi impianti i sesti d'impianto devono essere di m. 6x6 o 6x7	Indicazione generale nessuna	1 2	Diretto e documentali effettuati anche da altro Ente pubblico Diretto e documentali effettuati anche da altro Ente pubblico
c) raccolta a mano o a macchina direttamente sulla pianta	nessuna	3	Verifiche dirette
d) raccolta dal 20 ottobre al 10 dicembre	nessuna	3	Verifiche dirette
f) produzione massima di olive per ha: 9.000 Kg.	+ 20%	4	Diretto e documentali effettuati anche da altro Ente pubblico
g) la denuncia delle olive deve essere effettuata secondo le procedure previste dal D.M. n.573 del 4 novembre 1993, relativo alle norme di attuazione della Legge 5 febbraio 1992 n.169, entro il termine massimo previsto per la raccolta, in unica soluzione.	nessuna	4	Documentale da parte dell'Ente

d) Modalità di oleificazione (Art.5)

Caratteristica	Tolleranza	N° di	Controllo
-----------------------	-------------------	--------------	------------------

Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato di Pescara

		controllo	
1. oleificazione nell'area delimitata	nessuna	6	Diretto e documentali effettuati anche da altro Ente pubblico
2. resa massima delle olive in olio 22 %	nessuna	5	Diretto e documentali effettuati anche da altro Ente pubblico
3. confezionamento nell'area delimitata	nessuna	6	Diretto e documentali effettuati anche da altro Ente pubblico
4. processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originali del frutto	indicazione generale	7	Diretto dell'Ente
5. le olive devono essere sottoposte a lavaggio e la temperatura della pasta di gramolazione, nonché dell'acqua eventualmente aggiunta, non deve superare i 30° C.	indicazione generale	7	Diretto dell'Ente
5. molitura entro il terzo giorno dalla raccolta	nessuna	7	Diretto dell'Ente

e) **Caratteristiche al consumo (Art. 6)**

L'Ente provvede a far analizzare i campioni dal Laboratorio Chimico Merceologico Azienda Speciale dell'Ente, rispondente alla normativa UNI CEI EN 45001, che in data 21 gennaio 1999 ha ottenuto l'autorizzazione, da parte del Ministero delle Politiche Agricole, ad effettuare analisi chimico-fisiche valide ai fini della certificazione dell'olio extravergine di oliva a Denominazione d'Origine Protetta "Aprutino Pescara", inoltre sempre presso il medesimo

Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato di Pescara

laboratorio è operante un Panel all'uopo autorizzato, sempre dal MIPA, con D.M. 63600 del 18 dicembre 1997.

Caratteristica	Tolleranza	N° di controllo	Controllo
1. colore: dal verde al giallo	Nessuna	8	Diretto dell'Ente con prove con Panel autorizzato
2. odore: di fruttato medio alto	Nessuna	8	Diretto dell'Ente con prove con Panel autorizzato
3. sapore: di fruttato	Nessuna	8	Diretto dell'Ente con prove con Panel autorizzato
4. punteggio al Panel Test $\geq 6,5$	Nessuna	8	Diretto dell'Ente con prove con Panel autorizzato
5. acidità massima espressa in acido oleico libero, in peso, non eccedente gr.0,6 per 100 gr. di peso	Nessuna	8	Diretto dell'Ente con laboratorio chimico merceologico autorizzato
6. numero di perossidi: ≤ 12 MeqO ₂ /Kg	Nessuna	8	Diretto dell'Ente con laboratorio chimico merceologico autorizzato
7. K 270 $\leq 0,150$	Nessuna	8	Diretto dell'Ente con laboratorio chimico merceologico autorizzato
8. acido oleico: 68,00% - 85,00%	Nessuna	8	Diretto dell'Ente con laboratorio chimico merceologico autorizzato

Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato di Pescara

9. polifenoli: ≥ 100 p.p.m.	Nessuna	8	Diretto dell'Ente con laboratorio chimico merceologico autorizzato
----------------------------------	---------	---	--

In ogni campagna oleicola il Consorzio di Tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi dell'olio extra vergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Aprutino Pescarese", da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione delle prove organolettiche.

f) Designazione e presentazione (Art. 7)

Caratteristica	Tolleranza	N° di controllo	Controllo
1. contenitori in vetro o banda stagnata di capacità non superiore a 5 litri	nessuna	8	Diretto dell'Ente
2. oltre alle diciture di legge anche la campagna di produzione delle olive da cui è ottenuto	nessuna	8	Diretto dell'Ente
3. dizione della Denominazione di Origine Protetta	nessuna	8	Diretto dell'Ente

Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato di Pescara

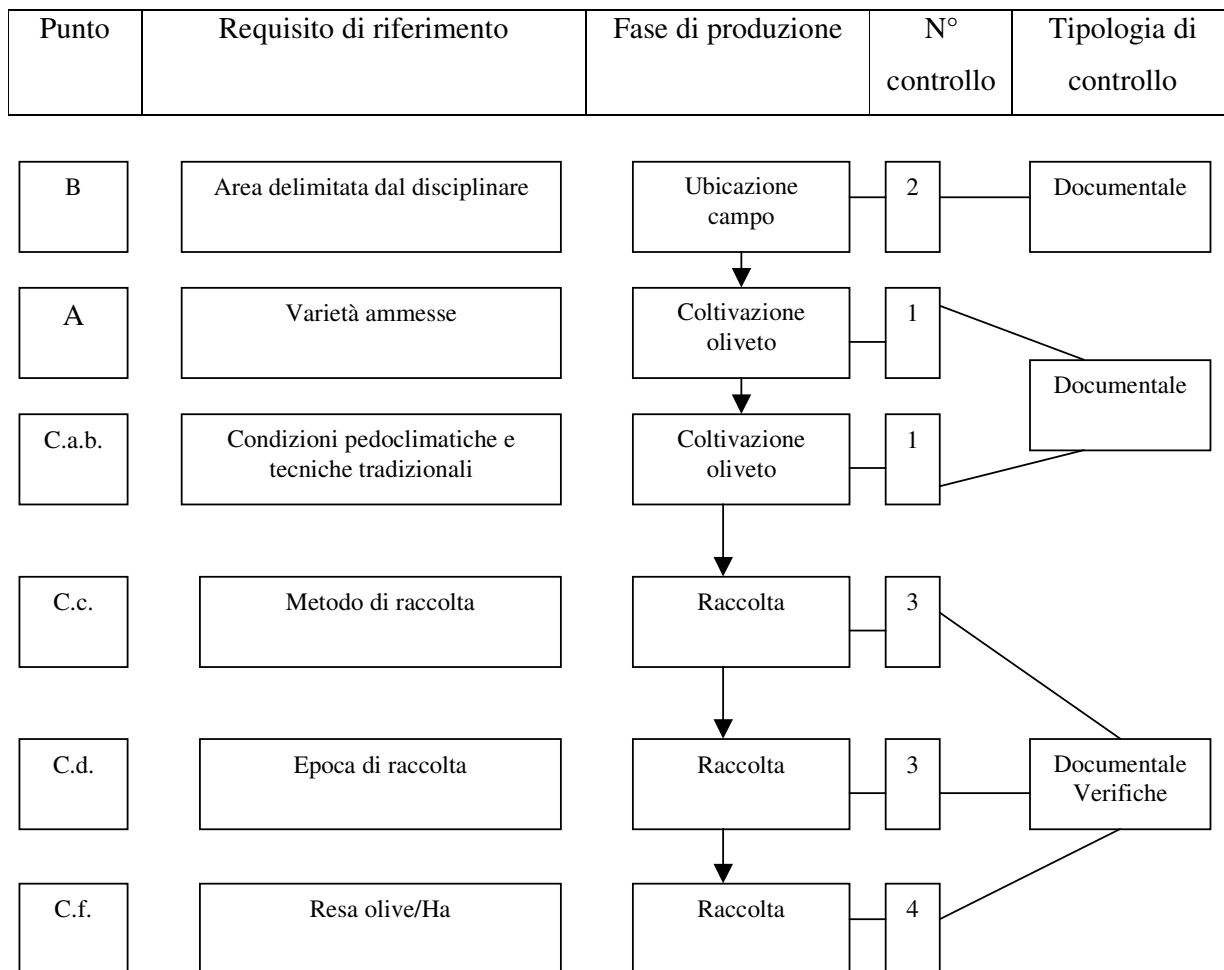
PIANO DEI CONTROLLI

FASE	DESCRIZIONE DEI REQUISITI RICHIESTI DAL DISCIPLINARE	Attività di controllo prevista dall'Ente
Produzione primaria	Ubicazione dell'oliveto	Controllo documentale
	Composizione varietale dell'oliveto	Controllo documentale
	Rispondenza condizioni agrotecniche	Controllo documentale
Raccolta olive	Data, metodo di raccolta e quantità di olive	Controllo documentale denuncia produzioni e verifiche aziendali
Compra/vendita delle olive	Provenienza area e idoneità	Controllo documentale denuncia produzioni e verifica documentale olivicoltore e commerciante
Molitura ed estrazione dell'olio	Entro tre giorni dalla raccolta	Verifica registrazioni olivicoltore, verifica registrazioni frantoiano e verifiche aziendali
Molitura ed estrazione dell'olio	Iscrizione albo impianti molitura e condizionamento	Controllo documentale iscrizione albo e verifiche aziendali
Resa	Massimo 22 %	Controllo documentale e denuncia delle produzioni e verifiche aziendali
Stoccaggio	Iscrizione albo degli impianti di molitura e condizionamento	Origine del lotto di molitura, attestazione rilasciata dall'Ente al frantoiano
Compra/vendita olio	Iscrizione albo degli impianti di molitura e condizionamento	Controllo documentale iscrizione all'albo Attestazione di conformità rilasciata dall'Ente al frantoiano Attestazione di conformità rilasciata dall'Ente al commerciante
Confezionamento	Requisiti analitici e caratteristiche contenitori	Verifica risultato Panel test e esami chimico analitici
Etichettatura	Dizioni previste dal disciplinare	Verifica sul prodotto confezionato

4. Requisiti di conformità individuati e piano di controllo

L'analisi riportata al capitolo precedente chiarisce la natura delle caratteristiche descritte dal disciplinare ed individua la tipologia dei controlli. Essi sono descritti sinteticamente nel seguente diagramma di flusso delle attività relative alle fasi di realizzazione del prodotto.

4.1 Produzione primaria agricola



4.2 Trasformazione

Punto	Requisito di riferimento	Fase di produzione	N° controllo	Tipologia di controllo
A-B-C	Provenienza olive	Estrazione	1 2	Documentale
		↓		
D 1	Ubicazione impianto molitura e confezionamento	Estrazione	6	Documentale
		↓		
D 2	Resa massima delle olive in olio	Estrazione	6	Documentale
		↓		
D 4	Metodo di estrazione	Estrazione	7	Documentale Verifiche
D 5	Molitura entro tre giorni dalla raccolta	Estrazione	7	
		↓		
B - D	Rintracciabilità dei lotti	Movimentazione e stoccaggio	7	Documentale Verifiche
		↓		
E	Caratteristiche del prodotto finito	Prodotto finito	8	Prove di laboratorio
		↓		
C - D	Quantità di prodotto finito	Prodotto finito	4 5	Documentale Verifiche
		↓		
F	Confezionamento ed etichettatura	Prodotto confezionato	8	Verifiche

5. Schema di certificazione

5.1 Identificazione del prodotto

La descrizione del prodotto oggetto della certificazione è riportata nel disciplinare di produzione approvato dalla Comunità Europea, le caratteristiche oggetto di verifica sono analizzate dettagliatamente nei punti precedenti.

5.2 Requisiti per la prova iniziale

5.2.1 Selezione del campione da sottoporre a prova

L'azienda comunica, almeno 15 giorni prima, all'Ente il giorno d'inizio del confezionamento, questo predispone la visita d'ispezione e, comunque, il campionamento di prova.

5.2.2 Prove iniziali sul prodotto e metodi di prova

Le prove da effettuarsi sui campioni prelevati sono quelle atte a rilevare la rispondenza del prodotto a quanto previsto dal disciplinare di produzione (controllo 8)

5.2.3 Valutazione dei risultati della prova

L'Ente valuta i risultati delle prove e, se positivo, comunica le risultanze all'azienda che può così iniziare il confezionamento. Nel caso di risultato negativo l'Ente comunica, egualmente, il risultato all'azienda che può presentare ricorso alla giunta di appello.

5.3 Ispezione preliminare presso l'azienda

L'Ente verifica la documentazione del sistema di garanzia della qualità dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Aprutino Pescarese" con quanto previsto dalla normativa vigente (Legge 155/97 sull'adozione obbligatoria del metodo HACCP).

In particolare l'Ente verifica i punti del sistema riguardante i sistemi di oleificazione (Controllo 6 e 7).

Il richiedente dovrà comunicare con almeno 24 ore d'anticipo l'inizio della lavorazione delle olive, l'Ente se possibile tenderà a far coincidere la visita ispettiva con quella di lavorazione delle olive destinate alla produzione di olio extravergine a Denominazione di Origine Protetta, altrimenti effettuerà ugualmente tale verifica anche durante la produzione di olio non destinato al riconoscimento D.O.P., riservandosi anche di effettuare verifiche successive.

5.4 Valutazione dei risultati dell'ispezione

L'Ente valuta i risultati dell'ispezione e la documentazione inerente la pratica di certificazione e conclude l'iter di certificazione.

5.4.1 Notifica all'Autorità Nazionale competente dei provvedimenti adottati

Le eventuali non conformità rilevate e l'esito della loro risoluzione ed altri provvedimenti vengono notificati, contestualmente alla loro registrazione sulla documentazione dell'Ente, all'Autorità competente.

5.5 Marchio di conformità

L'uso della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine di oliva "Aprutino Pescarese" e della relativa dicitura completa viene espressamente autorizzata dall'Ente, l'etichettatura deve contenere tutte le diciture previste dalle leggi vigenti e dal disciplinare di produzione.

5.5.1 Rintracciabilità del prodotto

L'Ente, verificato l'esito positivo dell'iter di certificazione, rilascia unitamente alla certificazione di produzione l'autorizzazione all'imbottigliamento secondo la produzione denunciata dal produttore e oggetto di certificazione. L'etichettatura dei lotti certificati deve avvenire entro sei mesi dal rilascio dell'autorizzazione.

L'Ente comunica tali risultanze anche al Consorzio di Tutela, il quale autorizza l'uso del logo consortile, ai propri soci, per il quantitativo di prodotto oggetto di certificazione.

Il logo consortile avrà una numerazione progressiva, atta ad assicurare la rintracciabilità del prodotto.

5.6 Sorveglianza

L'Ente effettua visite ispettive durante l'anno ad almeno il 25 % dei soggetti interessati alla certificazione con funzionari, in numero non inferiore a tre, propri o di altro Ente Pubblico e effettua per ogni lotto di confezionamento il campionamento previsto per l'effettuazione degli esami organolettici e chimico fisici previsti nel disciplinare di produzione.

Detti funzionari non svolgono attività di consulenza tecnico produttivo e commerciale a tal fine retribuita direttamente presso nessuno dei soggetti interessati al funzionamento del sistema di controllo e di accertamento delle conformità, così come stabilito al n°2, terzo punto, sub "a", dell'allegato A del DM 61782 del 29 gennaio 1998.

5.7 Revoca

Nel caso di gravi carenze e del perdurare di scostamenti dalla conformità l'Ente attiverà la procedura di revoca della concessione, comunicando all'Autorità preposta alla vigilanza sui controlli di tali azioni e la loro definitiva chiusura, per ciò che attiene alle caratteristiche accertabili mediante prove di laboratorio, le tolleranze sono quelle riportate nei capitoli 3 e 4 del presente manuale, mentre quelli derivanti dalla verifica del sistema aziendale di assicurazione della qualità del prodotto sono valutate dall'Ente sulla scorta della visita ispettiva.

5.8 Tariffe e strutture dei costi

I costi di quanto previsto dal presente manuale sono a carico delle aziende e vengono stabiliti nel seguente misura:

1. Iscrizione albo oliveti: £ 60.000 (sessantamila)
2. Prelevamento campioni e Panel Test: £ 25.000 (venticinquemila) per ogni campione prelevato e £ 5.000 (cinquemila) a quintale di olio sottoposto ad esame organolettico
3. Analisi chimico-fisiche: £ 360.000 (trecentosessantamila) a campione
4. Certificazione di prodotto: £ 25.000 più £ 50 a litro di olio certificato.

5.9 Modello di rapporto di prova

Il modello di rapporto di prova, con riferimento ai metodi standard di analisi impiegati, è riportato nell'allegato 5 modello 4 del presente manuale.

5.10 Norma transitoria

Per la campagna olearia 1998/99 tutti soggetti della filiera (olivicoltori, frantoiani, commercianti e confezionatori) potranno utilizzare i registri normalmente usati, purché garantiscano la rintracciabilità del prodotto.

6 Comitato di certificazione e Giunta di appello

Per l'applicazione ed il funzionamento del presente schema di certificazione vengono istituiti il Comitato di Certificazione di Prodotto e la Giunta di Appello.

6.1 Composizione del Comitato di certificazione di prodotto per l'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Aprutino Pescara"

Il Segretario Generale dell'Ente o un suo delegato con funzioni di Presidente

Un esperto del settore olivicolo

Il Presidente Laboratorio Chimico Merceologico – Azienda Speciale della Camera di Commercio

La segreteria del Comitato è affidata ad un funzionario dell'Ente

6.2 Composizione della Giunta di appello

Il Presidente dell'Ente o un suo delegato con funzioni di Presidente

Un funzionario della Regione Abruzzo – Assessorato all'Agricoltura

Un funzionario dell'Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica di Pescara

La segreteria della Giunta è affidata ad un funzionario dell'Ente

7 Elenco degli adempimenti a carico dei diversi soggetti della filiera e delle relative documentazioni prodotte

7.1 Olivicoltore

- a) Iscrizione albo degli oliveti
- b) Denuncia di produzione
- c) Compilazione "registro dell'olivicoltore"

7.2 Frantoiano

- a) Iscrizione albo dei frantoiani
- b) Compilazione "registro del frantoiano"

Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato di Pescara

- c) Domanda all'Ente di accertamento della conformità, con allegata documentazione comprovante l'origine delle olive
- d) Attestazione di conformità rilasciata dall'Ente

7.3 Commerciantе

- a) Iscrizione albo impianti di condizionamento
- b) Compilazione modello "registro del commerciante"
- c) Domanda all'Ente di accertamento della conformità, con allegata documentazione comprovante l'origine del prodotto acquistato
- d) Attestazione di conformità rilasciata dall'Ente del lotto commercializzato

7.4 Confezionatore

- a) Iscrizione all'albo degli impianti di confezionamento
- b) Compilazione "registro del confezionatore"
- c) Domanda all'Ente di accertamento della qualità, con allegata la documentazione comprovante l'origine del lotto da confezionare
- d) Certificazione di conformità rilasciata dall'Ente del lotto da confezionare

8 Elenco degli allegati

Allegato n.1 Disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva a Denominazione d'Origine Protetta "Aprutino Pescaraе".

Allegato n.2 modello 1 registro per olivicoltore

Allegato n.3 modello 2 registro per frantoiano

Allegato n.4 modello 3 domanda per accertamento di conformità

Allegato n.5 modello 4 attestato di conformità rilasciato dall'Ente

Allegato n.6 modello 5 registro per commercianti

Allegato n.7 modello 6 registro per confezionatori

Allegato n.8 modello 7 domanda di autorizzazione al confezionamento

Allegato n.9 modello 8 fax-simile di certificato di conformità ed autorizzazione all'uso della Denominazione d'Origine Protetta "Aprutino Pescaraе".