PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELL'OLIO DOP "RIVIERA LIGURE"

Motivo revisione Nuova revisione per richiesta correzioni da parte di MISAF

Approvato da Federico Tinivella (nome cognome)

Firma per approvazione Federico Tinivella

Data approvazione 24/08/2023 (gg/mm/aaaa)

Firma per emissione Giovanni Minuto

INDICE

1. Premessa 4
2. Scopo e Campo di applicazione 4
3. Riferimenti normativi 4
4. Definizioni 6
5. Accesso al sistema di controllo 9
6. Visite ispettive 11
6.1 Visita ispettiva iniziale, accettazione dell'Operatore nel sistema dei controlli e piano annuale dei controlli 11
6.2 Visite ispettive di sorveglianza 11
6.3 Visite ispettive supplementari 12
7. Aggiornamento degli elenchi degli operatori 12
7.1 Sospensione 13
7.2 Cessazione dell'attività 13
7.3 Riammissione dell'Operatore nel sistema dei controlli 14
8. Comunicazione delle modifiche 14
9. Obblighi generali degli Operatori 15
9.1 Obblighi specifici degli Olivicoltori 15
9.2 Obblighi specifici dei Frantoiani 16
9.3 Obblighi specifici dei Confezionatori 17
9.4 Obblighi specifici degli Intermediari 17
10. Approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti trasformati 17
11. Identificazione e rintracciabilità 18
11.1 Trasferimenti in filiera 18
11.2 Stoccaggio, trasformazione/oleificazione, travasi e confezionamento 18
11.3 Separazione delle lavorazioni a denominazione e a menzione generica 18
12. I documenti fiscali e i documenti di trasporto 19
13. Richiesta di analisi 19
14. Fase di prelievo del campione 20
15. Piano delle prove di conformità di Made in Quality 20
16. Notifica conformità analisi 21
17. Diritti dell'Operatore in caso di analisi non conformi 21
17.1 Procedimento di revisione dell'analisi organolettica 21
17.2 Procedimento di revisione dell'analisi chimico-fisica 22
18. Decisione sulla Certificazione, certificato di idoneità e limite temporale di validità dal certificato 23

19. Controllo etichette 24
19.1 Rilascio contrassegni numerati di garanzia 24
20. Operazioni di confezionamento 24
21. Non Conformità e loro trattamento 25
22. Reclami, ricorsi 25
23. Mancato assolvimento pecuniario nei confronti di Made in Quality 26
24. Riservatezza 26
26. Pubblicità e trasparenza 27

1. PREMESSA

Il Reg. UE n. 1151/2012, art. 7, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Denominazione di Origine Protetta (d'ora in poi DOP) siano conformi ad un disciplinare di produzione, che definisce con chiarezza tutti i passaggi del processo produttivo.

La verifica del rispetto dei requisiti disciplinati è effettuata da Organismi di Certificazione conformi agli artt. 36 e 37 del Reg. UE n. 1151/2012 e autorizzati dagli Stati Membri anteriormente all'immissione in commercio del prodotto.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base di norme nazionali, Regolamenti comunitari, leggi e documenti, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto olio extravergine di oliva DOP "Riviera Ligure" e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione DOP "Riviera Ligure".

Gli Operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della denominazione DOP "Riviera Ligure" devono assoggettarsi al controllo dell'OdC e sono tenuti al rispetto di tutti i requisiti descritti nel disciplinare di produzione della denominazione DOP "Riviera Ligure" ed alle prescrizioni del Piano dei Controlli della denominazione DOP "Riviera Ligure".

Per la verifica di quanto disposto dal Piano dei Controlli, redatto sulla scorta di quanto disposto dal disciplinare di produzione, l'OdC si avvale del registro telematico, di controlli ispettivi, controlli documentali e analitici.

Il Piano di controllo è composto dal presente documento tecnico, dall'allegato delle non conformità e dal tariffario, che ne costituiscono parte integrante. L'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'OdC e dell'Operatore.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il Piano trova applicazione presso tutti gli Operatori della filiera che concorrono alla produzione della denominazione DOP Riviera Ligure e riporta le procedure che deve seguire l'OdC per il controllo della denominazione DOP "Riviera Ligure" 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:

SOGGETTO	REQUISITI DISCIPLINATI
Olivicoltore	▪ Varietà di olivo e caratteristiche di coltivazione ▪ Ubicazione
Frantoiano	▪ Modalità di oleificazione ▪ Ubicazione
Imbottigliatore	▪ Presentazione e caratteristiche al consumo ▪ Ubicazione

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Legislazione europea

- Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 luglio 2022 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che abroga il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione;
- Regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione del 29 luglio 2022 che stabilisce norme relative ai controlli di conformità delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e ai metodi di analisi delle caratteristiche dell'olio di oliva;

- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Direttiva 2011/91/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare;
- Regolamento UE 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 regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;
- 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. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 182/2009 della Commissione del 6 marzo 2009 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva;
- 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;
- Regolamento (UE) n. 1308/2013 relativo all'organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli.
- Regolamento di esecuzione (UE) 2023/1224 della Commissione del 19 giugno 2023 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [«Riviera Ligure» (DOP)]

Legislazione nazionale

- L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come modificato dall'art. 14 della Legge 526/1999 (controlli e vigilanza sulle denominazioni protette e sulle attestazioni di specificità);
- Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297 recante 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;
- Decreto 10.11.2009, Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva;
- Nota MASAF n. 25742 del 05.10.2012 concernente l'utilizzo della dicitura di garanzia ministeriale su prodotti DOP/IGP/STG;
- DECRETO 14 ottobre 2013. Disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;
- DM 8799 del 15.04.2013 e ss.mm.ii. Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari;
- 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;
- 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 Legislativo 15 dicembre 2017 n. 231. Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (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 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015»;
- Nota Ministeriale del 16.02.2005 prot. 61026 Concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli extravergini di oliva a denominazione protetta;
- Nota Ministeriale del 24.09.2002 prot. 65095 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 del 20.01.2011 prot. 1308 Attività di controllo in ambito DOP e IGP;
- Nota ministeriale del 03.10.2012 prot. 25551 Piano di controllo oli DOP e IGP;
- Nota ministeriale del 24/07/2013 prot. 16659 (e precedenti) Validità del certificato di analisi per le partite di olio DOP e IGP;
- Nota ministeriale MASAF protocollo n. 7392 del 04.04.2014 Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG;
- Nota ministeriale MASAF, DG PQAI, nr. 95412 del 26.02.2021 Autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo.
- Nota del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualita' e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) n. 166361 del 20.03.2023 che dispone di riportare in etichetta l'indicazione "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente", in sostituzione di quanto stabilito nella precedente comunicazione del 25.11.2022 che intimava di modificare il precedente acronimo "Mipaaf" con il nuovo "Masaf".
- Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, Serie Generale, Anno 164°, Numero 165 - Provvedimento 6 luglio 2023. "Registrazione della modifica del disciplinare della DOP «Riviera Ligure» ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari".

Normativa

- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";
- ISO/IEC 17025, requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura.

4. DEFINIZIONI

AGEA
Agenzia per l'erogazione in agricoltura

Controllo etichetta e modalità di confezionamento
Atto mediante il quale l'OdC, o un Consorzio d tutela riconosciuto, valuta la conformità del dispositivo di etichettatura al disciplinare di produzione e alle disposizioni MASAF

Attività di valutazione (attività di controllo)
Attività di campo svolta dall'Organismo di Controllo comprendente sia l'attività ispettiva, sia l'attività di prelievi, in cui viene verificato il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio del certificato di conformità

Attività di riesame
Esame documentale effettuato dall'Organismo di Controllo

Autocontrollo
Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli Operatori della filiera produttiva della DOP "Riviera Ligure" che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione

Autorità competenti

Sono Autorità competenti il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e la Regione Liguria.

Azione correttiva
Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause delle non conformità

Attività svolta da Made in Quality
Azione intrapresa da Made in Quality per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore

Campagna olivicola
Per campagna olivicola (ovvero annata di produzione, …) si intende quel periodo che intercorre tra l'inizio della raccolta delle olive e il termine del confezionamento

Certificato di idoneità
Documento con il quale l'Organismo di Controllo attesta la rispondenza delle materie prime, sistemi di lavorazione e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio

Contrassegni
Contrassegni numerati attestanti l'avvenuta certificazione dell'olio. I Contrassegni sono forniti dal Consorzio dell'Olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" DOP

Confezionatore
Operatore identificato e ubicato nella zona definita dal Disciplinare di produzione e che conduce una struttura di confezionamento dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure. 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 autorizzato ai sensi della Legge 21 dicembre 1999, n. 526, articolo 14 avente funzione di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e di cura generale degli interessi relativi alla denominazione Olio DOP Riviera Ligure

Criticità strutturali
Sono riferite ai requisiti da rilevare in campo presso gli olivicoltori, quali: ubicazione, superficie, varietà, impianti di coltivazione (sesti di impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura), stato della coltivazione

Denominazione di Origine Protetta
Definizione art. 5, Reg. UE n. 1551/2012

Disciplinare di Produzione
Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e che specifica quali sono i requisiti obbligatori che deve possedere la DOP "Riviera Ligure" riferita all'olio extravergine di oliva

Documento equivalente
Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti dall'OdC e approvati dal MASAF

Fascicolo aziendale
Documento, cartaceo e/o elettronico, in cui sono contenuti tutti i dati ed i documenti dichiarati dall'azienda, controllati ed accertati in modo univoco attraverso il Sistema Integrato di Gestione e Controllo (SIGC) elaborato da ciascun Organismo Pagatore. Sono tenuti all'obbligo di costituire e aggiornare il fascicolo aziendale tutti gli olivicoltori, identificati dal codice fiscale (CUAA), che aderiscono al sistema di controllo e certificazione dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure. Laddove ci fossero discordanze tra il fascicolo aziendale e i dati rilevati dall'OdC, questi prosegue nella certificazione. L'operatore ha l'obbligo di segnalare tali incongruenze all'organismo pagatore.

Frantoiano

Operatore identificato e ubicato nella zona definita dal Disciplinare di produzione e che conduce una struttura di molitura delle olive e di stoccaggio dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure destinato al confezionamento. Un frantoiano può ricoprire anche il ruolo di confezionatore. Qualora presso il frantoio siano attuate attività di confezionamento lo stesso operatore si assume 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

Intermediario
Colui che effettua operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio DOP Riviera Ligure o olio certificato sfuso non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti

Ispettore
Tecnico qualificato e incaricato a svolgere le attività di verifica ispettiva e di prelevamento di campioni, previste dal Piano dei Controlli presso gli operatori assoggettati al controllo

Elenco degli Operatori controllati
Elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli DOP "Riviera Ligure", istituito, gestito e aggiornato da Made in Quality

Laboratorio
Laboratorio accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le analisi chimico-fisiche ed organolettiche e autorizzato dal MASAF

Lotto di confezionamento
Partita omogenea di prodotto finito da destinare al confezionamento, in una data certa, ottenuta dalla molitura delle olive derivanti da appezzamenti riconosciuti idonei

Lotto di olio
Quantità omogenea di olio derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, situata in un contenitore o in più contenitori comunicanti, identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità

Lotto di olive
Quantità omogenea di olive consegnata in una determinata data e identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità

MASAF
Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Non conformità
Mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione, specificati nel Disciplinare di produzione, nel presente Piano dei Controlli e nel tariffario, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini della rispondenza delle produzioni ai requisiti della denominazione Olio DOP Riviera Ligure. Può essere *Grave* o *Lieve.*

Non conformità grave
Mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato come DOP "Riviera Ligure".

Non conformità lieve
Mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che NON pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il lotto di prodotto può essere identificato come DOP Riviera Ligure.

OdC
Organismo di controllo autorizzato o Autorità pubblica designata

Olivicoltore
Operatore che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione delimitata dal Disciplinare di produzione. 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
Chiunque sia riconosciuto e inserito nel sistema di controllo della denominazione DOP Riviera Ligure. Gli Operatori si dividono in Olivicoltori, Frantoiani, Confezionatori e Intermediari

Partita
Insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate e condizionate in circostanze tali che l'olio contenuto in ciascuna di queste unita di vendita e considerato omogeneo per tutte le caratteristiche analitiche.

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 DOP/IGP è obbligato alla tenuta del registro nel quale annota tutte le operazioni in ordine cronologico, coerenti alle azioni effettivamente svolte. Esso è accessibile all'OdC, quale strumento principale di tracciabilità per le attività di controllo e certificazione

Requisito
Disposizione del disciplinare che è oggetto di controllo.

SIAN
Sistema Informativo Agricolo Nazionale (www.sian.it).

Trattamento della non conformità
Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione di conformità

Visita ispettiva iniziale
Attività di controllo mediante la quale Made in Quality 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 Made in Quality 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.

Zona di produzione
Zona delimitata per la produzione della denominazione DOP "Riviera Ligure" così come descritta all'art. 3 del disciplinare di produzione.

5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

Possono presentare la richiesta di adesione tutti gli Operatori che rispettano i requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

Gli operatori che possono essere inseriti nel sistema di controllo DOP Riviera Ligure si dividono nelle seguenti categorie: olivicoltori, frantoiani, confezionatori, intermediari.

La richiesta di adesione al sistema dei controlli può essere presentata a Made in Quality con le seguenti modalità:

SOGGETTO	OBBLIGHI	SCADENZA
Olivicoltore	▪ richiesta di assoggettamento al sistema di controllo (modello **B.1a**) ▪ iscrizione al SIAN ▪ costituzione e/o aggiornamento fascicolo aziendale	entro il **30 giugno**. In deroga MiQ si riserva di accettare richieste di accesso pervenute entro e non oltre il **31 agosto** per la verifica di conformità dell'olivicoltore
Frantoiani Confezionatori Intermediari	▪ richiesta di assoggettamento al sistema di controllo (modello **B.1a**) ▪ iscrizione al SIAN ▪ copia autorizzazione sanitaria/ notifica di registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e ss.mm.ii.	entro il **30 giugno**. In deroga MiQ si riserva di accettare richieste di accesso pervenute almeno 10 giorni prima del presunto avvio dell'attività specifica
Modalità di invio: ▪ via PEC a madeinquality@legalmail.it; ▪ via email a info@madeinquality.it o via fax al numero 0182 1904671; ▪ con consegna a mano presso la sede di Made in Quality; ▪ tramite posta ordinaria a: Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA), Area Made in Quality Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV)		

Con la sottoscrizione della richiesta di assoggettamento (modello **B.1a**), l'Operatore dichiara di *conoscere, accettare senza riserva alcuna e operare in conformità a*:

- le prescrizioni del sistema di controllo;
- il Disciplinare di Produzione;
- il Piano per il Controllo consultabile nel sito ufficiale del MASAF all'indirizzo www.politicheagricole.it e sul sito web aziendale www.madeinquality.it nella sua ultima versione in corso di validità;
- il tariffario e le scadenze entro cui corrispondere le somme previste per i servizi di certificazione;

impegnandosi contestualmente a collaborare con Made in Quality facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori, con o senza preavviso, in tutte le sue fasi previste.

Ricevuta la richiesta di prima adesione al sistema di controllo, entro 15 giorni lavorativi Made in Quality valuta la completezza e la correttezza della documentazione e di quanto inserito nel portale SIAN, quindi possono verificarsi le seguenti situazioni:

SITUAZIONI	PROVVEDIMENTO
Nessuna mancanza nella documentazione presentata: richiesta accettata	Pianificazione della visita ispettiva iniziale
Richiesta incompleta o registro SIAN e/o fascicolo aziendale incompleto	Made in Quality sospende l'iscrizione dell'Operatore nella filiera, quindi lo contatta per le integrazioni necessarie, che dovranno pervenire nei tempi concordati e previsti dall'allegato delle non conformità. Risolte le mancanze, quindi in caso di esito positivo della valutazione documentale, l'Operatore viene informato dell'ammissibilità della richiesta di assoggettamento e viene pianificata la visita ispettiva iniziale
Richiesta rigettata	Made in Quality informa l'Operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta

La sottoscrizione della Richiesta di assoggettamento al sistema di controllo, unitamente alla presentazione di tutti gli allegati richiesti per i nuovi soggetti da assoggettare al sistema, costituisce un contratto legalmente valido con Made in Quality e si intende tacitamente rinnovato al rinnovo dell'incarico a MiQ salvo presentazione di formale rinuncia, con i tempi e le modalità descritte al paragrafo **7.2** del presente documento.

6. VISITE ISPETTIVE

6.1 VISITA ISPETTIVA INIZIALE, ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI E PIANO ANNUALE DEI CONTROLLI

Dopo l'accettazione della richiesta di assoggettamento (modello **B.1a**) Made in Quality pianifica la visita ispettiva iniziale, durante la quale l'ispettore incaricato:

- valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta;
- valuta l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte;
- valuta la documentazione disponibile;
- segnala eventuali criticità riscontrate di qualsiasi natura;
- registra i risultati nel rapporto di audit che lascia in copia all'operatore.

A seguito della visita ispettiva e dopo la valutazione del rapporto di audit, Made in Quality può:

- se la valutazione è **positiva**, iscrivere l'Operatore nell'Elenco dei soggetti assoggettati al sistema di controllo entro 15 giorni a far data dal rapporto di visita ispettiva;
- se la valutazione ha riscontrato mancanze, richiedere eventuali integrazioni al rapporto di audit redatto dall'Ispettore incaricato ed eventualmente procedere ad una ulteriore visita ispettiva, ove ritenuto necessario;
- se la valutazione è **negativa**, negare l'inserimento dell'Operatore nel sistema dei controlli esplicitando i motivi del diniego all'Operatore.

Per gli Operatori che presentano domanda di inserimento nel sistema dei controlli, Made in Quality prevede le seguenti verifiche:

OPERATORE	% DELLE DOMANDE PRESENTATE	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	100%	Documentale e ispettivo
Frantoiano	100%	Documentale e ispettivo
Confezionatore	100%	Documentale e ispettivo
Intermediario	100%	Documentale e ispettivo

Ogni successiva modifica intervenuta dopo il riconoscimento deve essere formalmente comunicata a Made in Quality con le modalità di cui al successivo capitolo 8.

6.2 VISITE ISPETTIVE DI SORVEGLIANZA

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.

Le visite ispettive di sorveglianza sono applicabili a quei soggetti che:

- sono stati inseriti nell'Elenco degli Operatori assoggettati al sistema di controllo DOP Riviera Ligure;
- hanno compilato e presentato tutta la modulistica richiesta, comprensiva di allegati.

Made in Quality effettua almeno una visita per campagna olearia (dal 1° luglio di ciascun anno al 30 giugno dell'anno successivo) presso gli operatori inseriti nell'Elenco degli Operatori assoggettati al sistema di controllo DOP Riviera Ligure secondo la frequenza descritta nella sottostante **tabella A**. La scelta degli operatori da sottoporre a controllo avviene mediante un sorteggio casuale in base alle modalità riportate nella tabella sottostante.

Tabella A

OPERATORE	% OPERATORI CONTROLLATI	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti 20% degli estratti: controllo requisiti strutturali (1)	Documentale, ispettivo e analitico (2)
Frantoiano	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti	Documentale, ispettivo e analitico (2)
Confezionatore	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti	Documentale, ispettivo e analitico (2)
Intermediario	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti	Documentale, ispettivo e analitico (2)

(1) Operatori che non siano già stati estratti precedentemente.

(2) Il controllo analitico si espleta su tutti i lotti di olio per i quali viene richiesta la certificazione

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.

Per ogni visita ispettiva ricevuta, l'Operatore riceve copia del Report di Audit esterno/del Verbale di prelievo ed è tenuto a controfirmarlo.

È possibile per l'Operatore inserire nel report/verbale di prelievo delle osservazioni sul comportamento dell'Auditor e/o sull'andamento della visita in generale.

6.3 VISITE ISPETTIVE SUPPLEMENTARI

Made in Quality effettua visite ispettive supplementari:

- nei casi previsti dall'allegato delle non conformità;
- in caso di reiterazione della medesima NC;
- nei casi in cui l'Operatore comunichi variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità, cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio…) previsti da norma cogente.

A discrezione di Made in Quality, le visite supplementari di cui sopra possono essere anche di tipo "non annunciato" conformemente al comma 4, Art. 9 del Regolamento (UE) n. 625/2017.

La visita ispettiva non annunciata è effettuata verificando la totalità dei punti di controllo presenti nella checklist e quanto rilevato durante Audit non annunciati è gestito come quanto riscontrato durante Audit annunciati.

La decisione circa le visite ispettive non annunciate tiene conto dei criteri esplicitati, caso per caso, nell'allegato delle non conformità.

7. AGGIORNAMENTO DEGLI ELENCHI DEGLI OPERATORI

Ogni anno Made in Quality mantiene aggiornato l'elenco degli Operatori in funzione delle richieste pervenute dovute a: nuovo assoggettamento, riconferme, cessazione dell'attività o richieste di riammissione.

7.1 SOSPENSIONE

Tutti gli Operatori (olivicoltori, frantoiani, confezionatori e intermediari) iscritti al sistema di controllo che vogliano sospendere la propria attività (raccolta, molitura, confezionamento, commercializzazione dei relativi prodotti) devono presentare richiesta di sospensione via e-mail a Made in Quality (info@madeinquality.it) **entro e non oltre il 30 giugno** di ogni anno, a valere per la campagna olivicola successiva. La richiesta di sospensione può essere presentata a nome e per conto degli olivicoltori da parte delle associazioni di categoria di appartenenza, in presenza di specifica delega del soggetto riconosciuto.

La sospensione delle attività non corrisponde alla cessazione dell'attività (vedi punto 7.2), pertanto l'operatore che presenti richiesta di sospensione dell'attività per l'annata olivicola successiva rimane assoggettato al sistema dei controlli. Pur non entrando nel novero degli operatori che costituiscono la base di calcolo per l'effettuazione delle visite ispettive, l'operatore è comunque soggetto al controllo da parte di Made in Quality tramite registro SIAN, ai fini della verifica del non uso della indicazione geografica nelle transazioni di prodotto (olive/olio).

L'operatore può chiedere all'OdC di essere sospeso dal sistema di controllo e certificazione per un periodo massimo di due annate olivicole consecutive. Oltre questi termini, Made in Quality considererà tali richieste come equivalenti alla richiesta di cessazione dell'attività (vedi punto 7.2).

Altrimenti detto, la mancata comunicazione della sospensione dell'attività vale come silenzio assenso da parte dell'operatore relativamente alla sua volontà a rimanere iscritto negli elenchi della filiera Olio DOP Riviera Ligure pur in assenza di produzione e/o trasformazione e/o confezionamento.

Made in Quality si riserva di accettare richieste di sospensione annuale e/o variazione pervenute oltre la scadenza indicata nella tabella precedente, ma comunque entro e non oltre il 31 agosto.

Durante il periodo di sospensione, l'Operatore può essere soggetto a controllo da parte di Made in Quality.

Per gli Operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al seguente punto **7.2**.

7.2 CESSAZIONE DELL'ATTIVITÀ

L'Operatore che voglia cessare la propria attività deve far pervenire a Made in Quality **entro e non oltre il 30 giugno**, a valere per la campagna olivicola successiva, formale rinuncia datata e firmata dal Legale Rappresentante dell'azienda (modello **B.1b**).

La formale rinuncia pervenuta nei termini previsti non comporterà il versamento degli oneri di gestione annuale dovuti e previsti dal Tariffario approvato.

La presentazione della formale rinuncia dopo il 30 giugno, comporterà il pagamento degli eventuali oneri dovuti fino alla data della rinuncia, secondo quanto previsto dal Tariffario.

La cessazione dell'attività comporta:

- la cancellazione dell'Operatore dal sistema dei controlli;
- la sospensione immediata della commercializzazione delle olive all'interno della filiera DOP. Per quanto concerne l'olio extravergine già certificato DOP Riviera Ligure e confezionato è ammesso lo smaltimento delle scorte; non è ammessa la commercializzazione di olio extravergine allo stato sfuso atto a divenire DOP Riviera o certificato DOP Riviera Ligure;
- la sospensione immediata dell'utilizzo di etichette, carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP Riviera Ligure;
- il divieto di utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

7.3 RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che successivamente alla cessazione volontaria dell'attività, ovvero a seguito della cancellazione dall'elenco degli Operatori controllati, decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono presentare una nuova richiesta di assoggettamento (modello **B.1a**) e sottoporsi nuovamente all'iter previsto dal presente documento.

8. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni, gli Operatori sono tenuti a darne comunicazione formale a Made in Quality in una delle seguenti modalità:

- via PEC a madeinquality@legalmail.it;
- via e-mail a info@madeinquality.it o via fax al numero 0182 1904671;
- con consegna a mano presso la sede di Made in Quality;
- tramite posta ordinaria a:

  Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA), Area Made in Quality
  Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV)

Eventuali variazioni di dati inerenti all'anagrafica aziendale (a titolo esemplificativo non esaustivo: Ragione Sociale, Legale rappresentante, Sede legale, modifiche societarie) devono essere comunicate entro 15 giorni compresi i festivi dalla data del loro verificarsi attraverso il modulo "Comunicazione modifiche/rinuncia al sistema di controllo DOP Riviera Ligure" (modello **B.1b**) e allegando la visura camerale aziendale aggiornata e ogni altro documento attestante la variazione.

Qualsiasi tipo di variazione inerente elementi non valutabili solo documentalmente (a titolo esemplificativo non esaustivo: variazione di superficie con aggiornamento del fascicolo aziendale tramite il portale SIAN, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) comporterà una visita ispettiva supplementare di Made in Quality. 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 di Made in Quality.

Le variazioni devono essere formalmente comunicate con le seguenti modalità:

SOGGETTO	OBBLIGO	SCADENZA
Olivicoltore	Variazione del fascicolo aziendale	**30 giugno**. In deroga possono essere accettate variazioni pervenute entro e non oltre il 31 agosto.
Frantoiani Confezionatori Intermediari	Aggiornamento registro telematico SIAN	Entro **6 giorni** dall'intervenuta variazione
Olivicoltore Frantoiani Confezionatori Intermediari	Comunicazioni a Made in Quality	Entro **15 giorni** dall'intervenuta variazione

Made in Quality si riserva di accettare richieste di modifica pervenute oltre la scadenza indicata nella tabella precedente, ma comunque entro e non oltre il 31 agosto; in questo caso non si garantisce che la modifica richiesta venga approvata in tempi utili per l'inizio della campagna olivicola. Entro 15 giorni dalla comunicazione, Made in Quality 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.

9. OBBLIGHI GENERALI DEGLI OPERATORI

Al fine dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione DOP Riviera Ligure tutti gli Operatori iscritti nel sistema di controllo:

- si accertano dei 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 DOP;
- mantengono, gestiscono ed archiviano la documentazione, anche in copia, prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- garantiscono al personale incaricato al sistema di controllo, alle Autorità competenti e di accreditamento, come previsto dalle norme vigenti, l'accesso ai luoghi ed alla documentazione secondo quanto richiesto dal personale stesso;
- controfirmano i verbali di ispezione e di prelievo campione di cui ricevono copia; nel caso in cui l'operatore rifiuti di controfirmare i documenti di cui sopra, Made in Quality verbalizza le motivazioni della mancata sottoscrizione da parte dell'Operatore e ne invia comunicazione all'ICQRF;
- conservano tutta la documentazione riguardante la DOP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- registrano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente;
- adempiono agli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo.

Tutti gli operatori devono dare evidenza a Made in Quality, 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).

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. Made in Quality comunica tale inadempienza al MASAF che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del D. Lgs. 19.11.2004, n. 297.

9.1 OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OLIVICOLTORI

Al fine dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione DOP Riviera Ligure tutti gli Olivicoltori iscritti nel sistema di controllo dovranno:

- attenersi ai requisiti del disciplinare di produzione della DOP Riviera Ligure per quel che concerne gli articoli di loro competenza (artt. 2, 3, 4, 5 comma 4);
- fornire a Made in Quality il modello **B.2** compilato per la parte di loro competenza **entro e non oltre 6 giorni** dalla data di vendita delle olive, se le stesse sono state raccolte in oliveti iscritti alla DOP Riviera Ligure ma **vendute a Operatori non inseriti nel sistema di controllo**, ciò al fine di verificare la resa massima di olive prevista dal disciplinare di produzione;
- fornire ai frantoiani/intermediari/confezionatori inseriti nel sistema di controllo DOP Riviera Ligure, al momento della vendita delle olive, il modello **B.2** compilato per la parte di loro competenza;
- nel caso di autoconferimento di olive, l'olivicoltore è tenuto alla compilazione del modello **B.2**, nonché si applica il paragrafo successivo (par. 9.2);

- tenere almeno copia dei modelli **B.2**/documenti di accompagnamento/documenti fiscali presso la propria azienda al fine di renderla disponibile al momento della visita ispettiva;
- costituire e tenere costantemente aggiornato il fascicolo aziendale; tale obbligo deve essere comunque assolto nei tempi previsti ai paragrafi **5** e **8** del presente documento. Si specifica che l'aggiornamento del fascicolo aziendale deve avvenire antecedentemente alla commercializzazione delle olive;
- fornire la scheda olivetata aggiornata ad una data certa nei casi previsti dal presente documento;
- 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 olivicola 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, 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.

Tutta la documentazione di cui al presente paragrafo documenti può essere fornita a Made in Quality con le seguenti modalità:

- via PEC a madeinquality@legalmail.it;
- via e-mail a info@madeinquality.it o via fax al numero 0182 1904671;
- con consegna a mano presso la sede di Made in Quality.

9.2 OBBLIGHI SPECIFICI DEI FRANTOIANI

Al fine dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione DOP Riviera Ligure tutti i Frantoiani iscritti nel sistema di controllo dovranno:

- attenersi ai requisiti del disciplinare di produzione della DOP Riviera Ligure per quel che concerne gli articoli di loro competenza (artt. 3, 5);
- conservare tutta la documentazione e tutte le registrazioni di cui al presente sistema di controllo, di ogni altro documento volto a garantire la tracciabilità del prodotto e di quanto utile ai fini dello svolgimento della visita ispettiva;
- registrare sul portale informatico "OLIO DOP" dedicato, entro e non oltre il sesto (6) giorno successivo a quello dell'operazione, il modello **B.2** compilato dall'olivicoltore e completato per la parte di loro competenza;
- effettuare tutte le dovute comunicazioni attraverso il portale SIAN:
    a. movimentazione delle olive;
    b. registro telematico di molitura: entro e non oltre il sesto (6) giorno successivo a quello dell'operazione;
    c. movimentazione di olio sfuso;
    d. richiesta di analisi per certificazione nel caso in cui il frantoiano richiedesse la certificazione del prodotto;
    e. fine delle operazioni di confezionamento (nel caso in cui il frantoiano fosse anche confezionatore), entro e non oltre il sesto (6) giorno successivo a quello dell'operazione e nel caso in cui un frantoiano sia iscritto al sistema di controllo anche come confezionatore.

La tenuta dei registri può essere delegata.

9.3 OBBLIGHI SPECIFICI DEI CONFEZIONATORI

Al fine dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione DOP Riviera Ligure tutti i Confezionatori iscritti nel sistema di controllo dovranno:

- compilare la movimentazione di olio sfuso sul portale SIAN;
- registrare sul portale informatico "OLIO DOP" dedicato, entro e non oltre il sesto (6) giorno successivo a quello dell'operazione, il modello **B.2** compilato dall'olivicoltore e completato per la parte di loro competenza;
- effettuare tutte le dovute comunicazioni attraverso il portale SIAN:
    a. richiesta di analisi per certificazione;
    b. registro telematico: entro e non oltre il sesto (6) giorno successivo a quello dell'operazione e in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento;
    c. fine delle operazioni di confezionamento, entro e non oltre il sesto (6) giorno successivo a quello dell'operazione;
    d. annotazione delle perdite per sversamento/cali naturali;
    e. annotare i quantitativi e i numeri di serie relativi ai contrassegni applicati sulle confezioni di olio DOP Riviera Ligure.

La tenuta dei registri può essere delegata.

9.4 OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI INTERMEDIARI

Al fine dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione DOP Riviera Ligure tutti gli Intermediari iscritti nel sistema di controllo dovranno:

- fornire a Made in Quality, entro e non oltre il sesto (6) giorno successivo a quello dell'operazione, dal ricevimento del **B.2** da parte degli olivicoltori, il modello **B.2** completato per la parte di loro competenza;
- annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione, giorni festivi compresi;
- annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento;
- conservano tutta la documentazione volta a garantire la tracciabilità del prodotto e di quanto utile ai fini del controllo svolto da Made in Quality.

La tenuta dei registri può essere delegata.

10. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

In fase di approvvigionamento il responsabile dell'accettazione del prodotto, sia esso avente ruolo di frantoiano, di confezionatore o intermediario, deve:

- verificare, tramite registro telematico, la presenza dell'Operatore in qualità di fornitore nell'elenco degli operatori iscritti al sistema di controllo;
- verificare che tutta la modulistica prevista dal Piano di Controllo, la documentazione attestante la consegna delle olive/olio sia adeguatamente compilata in ogni sua parte.

Durante le visite ispettive, gli ispettori di Made in Quality devono risalire almeno alle seguenti informazioni:

- ***presso i frantoi:*** al fornitore, alla data di raccolta delle olive, alla provenienza delle olive da oliveti iscritti al sistema di controllo DOP Riviera Ligure, alla data e all'ora della ricezione delle olive, al quantitativo ricevuto, alla data di lavorazione e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- ***presso i confezionatori:*** al fornitore, alla data di ricevimento dell'olio, al quantitativo ricevuto e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;

- ***presso gli intermediari:*** al fornitore, alla data e all'ora di ricevimento delle olive/dell'olio, ai quantitativi ricevuti 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:

- la presenza dell'olivicoltore nell'elenco degli operatori controllati tramite registro telematico;
- la presenza della documentazione attestante la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta dall'OdC, 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:

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

11. 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.

Tutte le registrazioni in autocontrollo degli Operatori devono consentire agli ispettori di Made in Quality di risalire ai fornitori, ai quantitativi conferiti e al rispetto dei requisiti disciplinati.

Nella documentazione fiscale (fatture, DDT o altri documenti di accompagnamento) occorre sempre specificare durante la transazione del prodotto, a qualsiasi titolo, ad altri operatori di filiera, l'appartenenza alla DOP Riviera Ligure e quanto specificato al successivo paragrafo **11.1**.

11.1 TRASFERIMENTI IN FILIERA

Durante le operazioni di trasferimento di prodotto all'interno della filiera DOP Riviera Ligure:

- gli olivicoltori devono accompagnare ogni partita di olive raccolte in oliveti iscritti alla DOP con il modello **B.2**;
- tutti gli Operatori devono identificare la transazione di ogni lotto di olio sfuso mediante la compilazione dell'apposita sezione sul SIAN;

In caso di malfunzionamento del SIAN degli Operatori devono compilare il modello **B.3** (documento di trasporto olio sfuso) per accompagnare le partite di olio sfuso.

11.2 STOCCAGGIO, TRASFORMAZIONE/OLEIFICAZIONE, TRAVASI E CONFEZIONAMENTO

Gli Operatori devono riportare sul registro telematico molitura e registro telematico confezionamento i dati che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità.

11.3 SEPARAZIONE DELLE LAVORAZIONI A DENOMINAZIONE E A MENZIONE GENERICA

L'Operatore inserito nel sistema dei controlli DOP Riviera Ligure deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della DOP Riviera Ligure la separazione spazio-temporale tra i diversi processi.

Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate *spazialmente*, gli operatori dovranno identificare con chiarezza: le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati e le aree di stoccaggio informandone Made in Quality.

In ogni momento dovrà essere identificata e distinguibile la produzione certificata dalla produzione generica.

Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente, gli Operatori devono registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

Il rispetto della separazione spaziale e temporale sarà oggetto di verifica ispettiva.

12. I DOCUMENTI FISCALI E I DOCUMENTI DI TRASPORTO

I documenti fiscali e/o di documenti di trasporto, di cui l'Operatore deve fornire evidenza durante le visite ispettive, devono chiaramente indicare almeno i seguenti elementi:

- il numero di lotto di produzione, nel caso dei Confezionatori;
- la data di raccolta/conferimento/molitura/confezionamento (gg/mm/aaaa);
- la dicitura "Olive provenienti da oliveti iscritti alla DOP Riviera Ligure";
- la quantità venduta;
- la dicitura "Olio DOP Riviera Ligure" seguita dalla menzione prevista dal disciplinare di produzione nel caso di prodotto certificato o la dicitura "Olio atto a divenire DOP Riviera Ligure" in caso di prodotto in attesa di essere certificato.

13. RICHIESTA DI ANALISI

Una volta formato il lotto di olio, l'Operatore detentore del prodotto che voglia richiedere a Made in Quality un prelievo è tenuto alla compilazione sul portale SIAN della richiesta.

Sui silos in cui viene stoccato olio atto a divenire DOP Riviera Ligure devono almeno essere riportate le seguenti informazioni:

- numero dei silos, così come registrato sul portale SIAN;
- capacità in kg;
- la dicitura "olio extravergine di oliva" e "olio atto a divenire DOP Riviera Ligure".

La richiesta di analisi contiene la dichiarazione dell'Operatore circa:

- l'omogeneità della partita, presupposto preliminare per la richiesta della verifica analitica;
- le caratteristiche della categoria olio extra vergine di oliva ai sensi del Reg. 2568/91 per i parametri non citati nel disciplinare.

Made in Quality, ricevuta la richiesta di analisi, sulla base dei controlli espletati di tracciabilità e rispetto del disciplinare, effettua il prelevamento del campione per la verifica dei requisiti di conformità chimici e organolettici previsti dal disciplinare di produzione.

Il lotto di olio destinato alle analisi deve essere chiaramente identificato sul registro telematico come "Olio atto a divenire DOP" e Made in Quality ne verifica preventivamente anche la effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata.

Nel caso la partita di olio di cui si chiede la certificazione non provenga da fornitori inseriti nel circuito del prodotto regolamentato, Made in Quality non procede al prelievo e comunica all'Operatore la NC e il relativo trattamento.

Made in Quality invia i campioni al laboratorio riconosciuto per l'analisi chimico-fisica e organolettica nonché ai panel riconosciuti di cui si avvale.

L'esito negativo dell'analisi organolettica preclude l'obbligo di effettuare anche l'analisi chimico-fisica.

14. FASE DI PRELIEVO DEL CAMPIONE

Ricevuta la richiesta di prelievo Made in Quality incarica il prelevatore di effettuare il campionamento, che può avvenire da contenitori di stoccaggio e/o cisterne.

Il singolo campione consiste in 6 aliquote, di cui:

- una sarà lasciata all'operatore insieme a una copia del verbale di prelievo sottoscritta dall'Operatore;
- due saranno inoltrate al laboratorio di cui si avvale Made in Quality e autorizzato dal MASAF: di queste, una sarà impiegata per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico e una per l'esame organolettico;
- due saranno conservate da Made in Quality come controcampione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico ed organolettico;
- una sarà conservata da Made in Quality, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti e dal Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure.

In caso di lotto di olio contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti, sarà cura dell'operatore presentare una richiesta di prelievo per ogni singolo serbatoio.

Al momento del prelievo sarà eseguito un campione, costituito da 6 aliquote, per singolo serbatoio inserito nel registro telematico.

Le partite di olio, dalle quali sono stati prelevati i campioni, non possono essere rimosse dal luogo e dai recipienti ove si trovano al momento del prelievo, nel periodo compreso tra il prelievo stesso e l'ultimazione delle analisi, tranne per cause di forza maggiore.

In tale ultimo caso gli spostamenti o i travasi devono essere comunque inseriti sul registro telematico SIAN.

All'Operatore viene altresì rilasciata copia del verbale di prelievo.

15. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ DI MADE IN QUALITY

L'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche sensoriali e chimico-fisiche previste dall'articolo 6 del Disciplinare di Produzione e tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente.

Le prove chimiche e organolettiche per la verifica del soddisfacimento dei parametri previsti dal disciplinare di produzione sono subappaltate a un Laboratorio accreditato.

Se in seguito alle prove di conformità e/o 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 del "declassamento" e della destinazione finale del prodotto mediante apposita registrazione sul registro telematico SIAN e le informazioni sul silos in cui era stoccato il prodotto risultato non conforme devono essere adeguate.

Nel caso in cui non venisse fornita evidenza del declassamento del prodotto e di quanto altro richiesto da Made in Quality nei tempi concordati, Made in Quality stessa si riserva di effettuare una visita ispettiva supplementare dal mancato invio delle informazioni e una visita ispettiva non annunciata aggiuntiva nel corso della stessa campagna produttiva.

Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, Made in Quality provvederà a segnalarlo all'Autorità competente (ICQRF) e al Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure e a richiedere all'operatore di provvedere al richiamo del prodotto già commercializzato.

16. NOTIFICA CONFORMITÀ ANALISI

Made in Quality, ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio e la relazione del Panel test, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione; quindi, ne notifica l'esito all'Operatore tramite comunicazione scritta.

Dalla valutazione di Made in Quality si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) *Analisi conforme ai requisiti disciplinati*	Made in Quality comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio del certificato di idoneità in cui viene riportato: il tipo di analisi, i requisiti previsti da disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il numero del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e, contestualmente, tramite registro telematico, rende disponibile il passaggio del lotto da olio atto a DOP a olio DOP Riviera Ligure. In seguito al ricevimento della conformità l'operatore, entro 6 giorni, identifica il lotto sul registro telematico dell'olio DOP Riviera Ligure nonché provvede ad aggiornare l'indicazione sul rispettivo serbatoio.
2) Analisi non conforme ai requisiti disciplinati	Made in Quality notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità l'operatore, entro 6 giorni dalla ricezione della predetta comunicazione, identifica e declassa il lotto sul registro telematico nonché l'indicazione presente sul rispettivo serbatoio. Il lotto di olio non conforme non può essere miscelato con altro olio atto a divenire DOP 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 DOP Riviera Ligure" 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 Made in Quality 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 i 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.

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

17.1 PROCEDIMENTO DI REVISIONE DELL'ANALISI ORGANOLETTICA

In caso di esito non conforme dell'esame organolettico, l'Operatore può richiedere istanza di revisione della prova entro sei (6) giorni dalla ricezione della comunicazione inviata da Made in Quality e la prova organolettica viene ripetuta da un Comitato di Assaggio riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. Made in Quality invia al Comitato una delle due aliquote in suo possesso.

L'esito negativo dell'esame organolettico, precludendo il successivo esame chimico-fisico, comporta la dichiarazione di non idoneità della partita, che sarà comunicata dall'OdC al richiedente.

In caso di esito negativo anche della prova di revisione, all'Operatore viene notificata la Non certificabilità così come previsto dall'allegato delle non conformità ed entro 6 giorni dalla notifica **deve** procedere:

- all'esclusione del prodotto dal circuito tutelato secondo quanto previsto dall'allegato delle non conformità ed entro 6 giorni dalla notifica della Non Conformità;
- al declassamento del prodotto non conforme sul registro telematico;
- all'adeguamento delle indicazioni sui relativi serbatoi;
- all'invio delle evidenze a Made in Quality, che si riserva di condurre una ulteriore visita ispettiva supplementare per la verifica delle condizioni di conformità.

Nel caso in cui le evidenze non siano inviate nei tempi previsti a Made in Quality e nel caso in cui l'Operatore non proceda alla riclassificazione sul registro telematico SIAN nei tempi previsti, Made in Quality procederà all'emissione di una non conformità grave con successiva segnalazione alle autorità competenti.

Made in Quality si riserva comunque l'espletamento di una verifica ispettiva non annunciata entro 15 giorni dal mancato aggiornamento.

17.2 PROCEDIMENTO DI REVISIONE DELL'ANALISI CHIMICO-FISICA

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

Le analisi chimico-fisiche di revisione sono eseguite presso laboratori conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, autorizzati dal Ministero e diversi da quelli che hanno effettuato la prima analisi.
È compito di Made in Quality informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi. Il laboratorio incaricato dovrà comunicare a Made in Quality e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione, alla quale potrà assistere un rappresentante aziendale o un consulente tecnico di parte. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica di revisione è definitivo.

In caso di esito negativo anche della prova di revisione o la mancata presentazione di istanza di revisione che equivale ad una rinuncia alla revisione delle analisi, all'Operatore viene notificata la Non Conformità Grave così come previsto dall'allegato delle non conformità ed entro 6 giorni dalla notifica deve procedere:

- all'esclusione del prodotto dal circuito tutelato secondo quanto previsto dall'allegato delle non conformità ed entro 6 giorni dalla notifica della Non Conformità;
- al declassamento del prodotto non conforme sul registro telematico;
- all'adeguamento delle indicazioni sui relativi serbatoi;
- all'invio delle evidenze a Made in Quality, che si riserva di condurre una ulteriore visita ispettiva supplementare per la verifica delle condizioni di conformità.

In mancanza della riclassificazione sul portale SIAN, Made in Quality procederà ad effettuare la segnalazione alle autorità competenti tramite l'emissione di una NC Grave.

Nel caso in cui le evidenze non siano inviate nei tempi previsti a Made in Quality, la stessa procederà all'espletamento di una verifica ispettiva non annunciata entro 15 giorni dal mancato aggiornamento, con spese a carico dell'Operatore.

Se la prova di revisione dà esito conforme ed anche quella organolettica è risultata conforme, Made in Quality procede al rilascio del certificato di idoneità e all'autorizzazione al confezionamento.

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

18. DECISIONE SULLA CERTIFICAZIONE, CERTIFICATO DI IDONEITÀ E LIMITE TEMPORALE DI VALIDITÀ DAL CERTIFICATO

La decisione relativamente al rilascio del certificato di idoneità viene presa dal Comitato di Delibera della Certificazione.

Il certificato di idoneità viene rilasciato entro massimo 10 giorni dall'effettuazione del prelievo.

Il certificato di idoneità ha una validità legata alle diverse modalità di stoccaggio secondo la tabella seguente indipendentemente dalla collocazione dei recipienti (interrati, a terra, ecc) fatte salve particolari disposizioni previste dal disciplinare:

	Termini di validità del certificato di idoneità	**Condizioni di conservazione dell'olio**
A	Nessuna scadenza successiva all'analisi iniziale conforme	In recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18°C
B	**90 giorni** Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi	In recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" o sotto battente di azoto, argon o altri gas inerti 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.

La temperatura dell'ambiente in cui sono presenti i contenitori di acciaio inossidabile contenenti olio atto a divenire DOP è monitorata e registrata da parte dell'operatore.

Inoltre, 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 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 del certificato di conformità del lotto di olio e l'informazione relativa al termine residuo di validità.

La modifica del limite temporale di validità del certificato di idoneità dovrà essere comunicata all'acquirente a cura dell'Operatore.

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 a Made in Quality entro i 6 giorni previsti per l'aggiornamento del registro telematico SIAN.

19. CONTROLLO ETICHETTE

Made in Quality verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, designazione e prescrizione della DOP Riviera Ligure in sede di visita ispettiva. Gli operatori interessati possono rivolgersi al Consorzio di Tutela che, in funzione delle competenze e delle funzioni attribuite dalla legislazione, effettua un'attività di approvazione preventiva delle etichette.

Il controllo delle etichette/dispositivi di etichettatura, designazione e presentazione, consiste nella valutazione di:

- la corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura;
- il corretto uso del logo comunitario;
- le indicazioni rese obbligatorie dal MASAF;
- l'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la DOP, costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

19.1 RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA

Per il prodotto olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di richiedere al Consorzio di Tutela i contrassegni numerati che saranno in seguito apposti sulle confezioni.

Il monitoraggio dello stato della numerazione progressiva apposta sulle confezioni è a cura di Made in Quality mediante la verifica della numerazione riportata sul registro telematico ed attraverso verifiche ispettive. A tal fine il Consorzio di Tutela riconosciuto comunicherà a Made in Quality, a chiusura di ogni campagna, il registro dei contrassegni rilasciati con l'indicazione della ragione sociale dei destinatari.

Made in Quality, in fase di verifica di sorveglianza, controllerà la congruità tra il quantitativo di prodotto confezionato e oggetto di numerazione progressiva attraverso i contrassegni e la quantità della partita di olio sfuso certificato che ha dato origine al/ai lotto/i di confezionamento. Al fine di consentire al Consorzio di Tutela di effettuare l'attività di vigilanza nella fase di commercio, sarà cura di Made in Quality, in caso di esito negativo del controllo effettuato durante la verifica di sorveglianza, inoltrare le risultanze al Consorzio di Tutela.

20. OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO

L'Operatore, per ogni lotto da destinare al confezionamento e dopo aver ricevuto la notifica di conformità ai requisiti disciplinati, invia a Made in Quality attraverso il portale SIAN apposita comunicazione inerente la fine delle operazioni di confezionamento (mod. **C.2**). Tale comunicazione deve pervenire a Made in Quality entro 6 giorni dalla data di fine delle operazioni che devono essere effettuate entro la data di scadenza del certificato di idoneità indicate al paragrafo 18.

È permessa la vendita di Olio DOP Riviera Ligure ad aziende trasformatrici che lo utilizzano come ingrediente in prodotti trasformati. In tal caso nei documenti di accompagnamento del prodotto deve essere specificato che trattasi di merce non destinata al consumatore finale, ma alla preparazione di prodotti trasformati. Inoltre, il venditore deve darne comunicazione a Made in Quality e al Consorzio di Tutela entro sei (6) giorni dall'Operazione trasmettendo lo stesso documento di accompagnamento.

Inoltre, l'azienda trasformatrice, nei casi previsti, dovrà essere preventivamente autorizzata dal Consorzio di Tutela.

21. NON CONFORMITÀ E LORO TRATTAMENTO

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori, in autocontrollo, sia da Made in Quality nel corso dei controlli di conformità o nelle valutazioni documentali.

Qualora un soggetto riconosciuto rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità deve procedere secondo i criteri stabiliti dall'allegato delle non conformità al fine di ripristinare le condizioni di conformità che ne hanno permesso l'inserimento nel sistema di controllo e/o il rilascio del certificato di idoneità.

Gli ispettori di Made in Quality, durante l'attività di controllo, possono elevare delle non conformità che verranno registrate nell'apposita modulistica fornita da Made in Quality, contenente la tipologia e la descrizione della non conformità, nonché il trattamento e i tempi per l'effettuazione delle azioni correttive, qualora siano possibili.
Le non conformità elevate dagli ispettori di Made in Quality saranno valutate, e confermate o revocate al produttore, unitamente alla gravità, da parte del Comitato di Delibera della Certificazione entro un numero di giorni non superiore a 10 dalla rilevazione iniziale al fine di minimizzare il rischio di immissione sul mercato di prodotto non conforme.

Ricevuta la ratifica della non conformità da parte di Made in Quality, l'Operatore è tenuto a intraprendere azioni appropriate per la soluzione della situazione non conforme indicandole sul modulo ricevuto.

Il modulo deve essere restituito a Made in Quality comprensivo delle necessarie evidenze oggettive, fornite tramite registrazioni, rapporti di analisi o altri documenti equivalenti.

Per il dettaglio relativo alla gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nell'allegato delle non conformità.

Le non conformità gravi sono tutte notificate all'Ispettorato Centrale per la tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari tramite la compilazione della Banca Dati Vigilanza.

Made in Quality, ove necessario e in base sempre alle specifiche indicate nell'allegato delle non conformità, comunica la necessità di audit addizionali supplementari che permettano la verifica di efficacia delle azioni intraprese da parte dell'azienda per la risoluzione delle Non Conformità.

Sono da considerarsi visite ispettive supplementari quelle successive alla rilevazione di non conformità finalizzate all'accertamento dell'attuazione delle azioni correttive.

22. RECLAMI, RICORSI

Le politiche e le procedure di Made in Quality hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli Operatori inseriti nel sistema di controllo.

Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, Made in Quality prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

L'azienda richiedente la certificazione può presentare un reclamo, un ricorso o un contezioso a Made in Quality in merito a: insoddisfazioni inerenti, ad esempio, i comportamenti degli ispettori, i tempi di erogazione dei servizi e presunte disparità di trattamento o per tutti i provvedimenti emessi ritenuti non congrui o ingiustificati.

Il reclamo o il ricorso devono essere presentati compilando i relativi moduli reperibili al seguente link www.madeinquality.it o presso l'ente stesso, che dovranno essere debitamente compilati e recapitati all'attenzione del Responsabile della Gestione dei Reclami e dei Ricorsi tramite:

- raccomandata A.R. al seguente indirizzo: Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV);

- consegna a mano presso la Segreteria Amministrativa dell'Azienda, sita in Albenga, Regione Rollo 98 dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 16.00;
- PEC al seguente indirizzo: madeinquality@legalmail.it.

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi da Made in Quality entro 7 giorni dalla data di ricezione per provvedimento stesso.

Le specifiche inerenti alla trattazione/l'esame/la valutazione e gestione del ricorso e la restituzione definitiva dell'esito del ricorso sono altresì riportate sul sito web aziendale alla sezione documenti.

Le procedure di Made in Quality hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di eventuali controversie e lamentele; nel caso non si pervenisse ad una risoluzione accettabile della controversia, Made in Quality prevede la possibilità di appello alle decisioni prese. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

23. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI MADE IN QUALITY

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari previsti dal presente sistema di controllo genera una richiesta di pagamento da parte di Made in Quality.

La richiesta consiste nell'invio di una comunicazione a mezzo PEC o a mezzo e-mail in cui viene indicato il corrispettivo da pagare e le modalità di pagamento nonché i termini entro cui fornire prove dell'avvenuto pagamento.

Qualora l'operatore non saldi quanto dovuto, Made in Quality comunica l'inadempienza all'ICQRF.

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

24. RISERVATEZZA

Made in Quality garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività.

Tutto il personale che in qualsiasi modo ha accesso alle informazioni di cui al presente sistema di controllo si impegna per iscritto alla riservatezza e a non divulgare informazioni a terzi estranei.

Made in Quality, all'atto della sottoscrizione della richiesta di assoggettamento al sistema di controllo DOP Riviera Ligure (modello **B.1a**) richiede il consenso scritto all'Operatore per trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento o al Consorzio di tutela dell'Olio DOP Riviera Ligure quanto di volta in volta richiesto o si renda necessario trasmettere.

Tutti gli archivi di Made in Quality (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

Si informa l'Operatore che i dati forniti saranno trattati ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679. Made in Quality garantisce che il trattamento dei dati si svolge nel rispetto della normativa richiamata, dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli Operatori, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati, oltre che delle altre leggi vigenti e degli obblighi di riservatezza cui è ispirata l'attività di Made in Quality.

Titolare del trattamento dei dati è l'Azienda Speciale della Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura Riviere di Liguria "Centro di sperimentazione e assistenza agricola", con sede legale in Savona, via Quarda Superiore 16, e sede operativa e amministrativa in Albenga, Regione Rollo 98. Responsabile del trattamento è il Direttore Generale del CERSAA.

26. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Sul sito web aziendale di Made in Quality, www.madeinquality.it, sono pubblicati tutti i documenti e gli aggiornamenti successivi del sistema di controllo DOP Riviera Ligure destinati all'Operatore e approvati dal MASAF.