

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLE OLIVE TAGGIASCHE LIGURI I.G.P.

Adeguamenti ed integrazioni al fine di ottimizzare alcuni aspetti
relativi alla tracciabilità del prodotto, alle analisi organolettiche,
alle procedure di campionamento e alla definizione del ruolo degli
operatori

Motivo revisione

Approvato da Federico Tinivella
(nome cognome)

**Firma per
approvazione** Federico Tinivella

Data approvazione 22.07.2026
(gg/mm/aaaa)

**Firma per
emissione** Giovanni Minuto

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 1 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

INDICE

Premessa	3
1. Principale normativa di riferimento.....	4
2. Termini e definizioni.....	5
3. Adesione al sistema di controllo	9
4. Procedure di riconoscimento.....	10
4.1 Riconoscimento dell'operatore	11
5. Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti.....	12
6. Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro	13
7. Requisiti di conformità'	15
8. Indicazioni per i soggetti della filiera	15
8.1 Produttore agricolo.....	16
8.2 Trasformatori e/o Confezionatori	16
8.3 Intermediari.....	17
8.4 Separazione delle produzioni IG	18
9. Informazioni periodiche da trasmettere all'OdC	18
10. Controlli dell'OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti	18
10.1 Controlli documentali.....	19
10.1.1 Controlli di conformità delle etichette e Sistema Informativo di Tracciabilità .	19
10.2 Controlli ispettivi ordinari	19
10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari.....	20
10.3 Verifiche ispettive supplementari.....	20
10.4 Controlli fisici, organolettici ed analitici sul prodotto	20
10.4.1 Fase di prelievo del campione	22
10.4.2 Certificazione lotto per lotto (certificazione di conformità)	23
10.4.3 Certificazione a campione (attestato di idoneità).....	24
10.4.4 Notifica risultati analitici	25
11. Registrazione dell'attività di controllo svolta dall'OdC	26
12. Revisione dell'analisi	26
13. Decisione in merito a conformità e idoneità del prodotto e limiti temporali	27
14. Non Conformità	28
14.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo	29
14.2 Reclami, ricorsi.....	29
15. Mancato assolvimento pecuniario nei confronti di Made in Quality	29

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 2 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

16. Riservatezza	30
17. Pubblicità e trasparenza.....	30
ALLEGATI.....	31

PREMESSA

La certificazione di prodotto riguarda in generale la valutazione della conformità di un prodotto ad una serie di requisiti condivisi e specificati a livello nazionale e sovranazionale finalizzati a ingenerare fiducia in consumatori, legislatori, industria e in altri parti interessate verso quei prodotti.

Il Regolamento (UE) n. 2024/1143 rappresenta una riforma significativa nella disciplina delle indicazioni geografiche (IG) dei prodotti agricoli, abrogando il precedente Regolamento (UE) n. 1151/2012, segnando così una svolta nell'evoluzione della tutela e valorizzazione del patrimonio agroalimentare europeo assegnando un ruolo centrale ai gruppi di produttori nella gestione e tutela delle produzioni.

Il regolamento rafforza la protezione delle IG nell'Unione Europea e nei paesi terzi, con un particolare focus sulla tutela contro l'uso commerciale non autorizzato e identifica nella sostenibilità un valore identitario delle IG.

L'istituzione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari costituisce un potente strumento di valorizzazione non solo dei prodotti ma anche di territori ad essi collegati, conferendo ai produttori interessati la possibilità di proteggere determinate denominazioni attraverso la loro registrazione.

La certificazione dei prodotti consente una riconoscibilità a livello nazionale e internazionale e rappresenta un punto di forza per i produttori agricoli inseriti in un sistema di controllo riconosciuto.

Chiunque voglia quindi fregiarsi del riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta (d'ora in poi IGP) è tenuto a rispettare i requisiti di un Disciplinare di produzione, che definisce con chiarezza tutti i passaggi del processo produttivo, pone limiti e stabilisce prescrizioni, procedure e metodi oggettivi.

Il controllo del rispetto dei requisiti disciplinati è effettuato da organismi di controllo operanti come organismi di certificazione di prodotto conformi all'art. 39 del Reg. (UE) n. 2024/1143 autorizzati dagli Stati Membri; solamente i prodotti che rispetteranno le indicazioni stabilite saranno candidabili alla commercializzazione in regime di denominazione di origine protetta.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base di norme nazionali, Regolamenti comunitari, leggi e documenti, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto IGP "OLIVE TAGGIASCHE LIGURI" e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione IGP Olive taggiasche liguri.

Per la verifica di quanto previsto dal Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare di Produzione, Made in Quality si avvale di controlli ispettivi, controlli documentali e analitici e del portale informatico appositamente predisposto. L'uso di tale portale è obbligatorio da parte di tutti gli operatori assoggettati in qualità di Trasformatore/Confezionatore/Intermediario al fine di garantire la tracciabilità di tutte le operazioni previste all'interno della filiera.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 3 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Legislazione europea

- Regolamento di esecuzione (UE) 2025/1995 della Commissione del 25/09/2025 recante iscrizione dell'indicazione geografica «Olive taggiasche liguri» (IGP) nel registro dell'Unione delle indicazioni geografiche a norma del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio
- Regolamento 2025/27 del 30/10/2024 che integra il regolamento 2024/1143 con norme relative alla registrazione e protezione delle indicazioni geografiche;
- Regolamento UE 2024/1143 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 11 aprile 2024 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento UE 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- 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.
- 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 (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Legislazione nazionale

- Provvedimento 2 ottobre 2025 del Dirigente della PQAI della Direzione Generale per la promozione della qualità agroalimentare – Iscrizione dell'indicazione geografica protetta «Olive taggiasche liguri» (IGP) (GU Serie Generale n. 237 del 11/10/2025);
- Disciplinare di Produzione OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP (GU Serie Generale n. 120 del 24/05/2023);
- Nota ministeriale MiPAAF, DG PQAI, nr. 95412 del 26.02.2021 Autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo;
- Nota 166361 del 03/08/2018 del MASAF concernente l'utilizzo della dicitura di garanzia ministeriale "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente";
- D.lgs. 15/12/2017 n. 231 concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE ai sensi dell'art. 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016;
- Decreto MASAF N. 0260264637 del 3/6/2026 n. 0264637 Disposizioni generali in materia di costituzione e riconoscimento dei consorzi di tutela per le DOP e IGP;
- Nota Ministeriale MiPAAF protocollo n. 7392 del 04.04.2014 Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-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 Nota

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 4 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

MiPAAF n. 25742 del 05.10.2012 concernente l'utilizzo della dicitura di garanzia ministeriale su prodotti DOP/IGP/STG;

- Nota Ministeriale del 20.01.2011 prot. 1308 Attività di controllo in ambito DOP e IGP;
- 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 28.01.2025 prot. 37308 Prove accreditate ai fini della certificazione dei prodotti agricoli a indicazione geografica e delle specialità tradizionali garantite - Regolamento (UE) 2024/1143;
- Nota Ministeriale del 16.12.2021 prot. 663094 Controlli analitici sulle produzioni a I.G.;
- D. Lgs 19.11.2004, n. 297, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Legge 128/1998 - Legge 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);
- Legge 21/04/2026 n. 75 Disposizioni sanzionatorie a tutela dei prodotti alimentari italiani.

Normativa

- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012, "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";
- ISO/IEC 17025, requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura.

2. TERMINI E DEFINIZIONI

AGEA

Agenzia per l'erogazione in agricoltura

Associazione tra i produttori di Olive taggiasche liguri

Gruppo di produttori che si è costituito nel 2021 per il riconoscimento, la tutela e la valorizzazione delle Olive taggiasche liguri ed ha presentato la richiesta di registrazione delle Olive taggiasche liguri IGP.

Attestato di idoneità

Documento con il quale l'Organismo di Controllo attesta la rispondenza del prodotto (olive trattate) rispetto ai requisiti disciplinati in seguito alle visite ispettive, campionamenti e valutazione degli esiti delle analisi di laboratorio.

Attività di riesame

Esame documentale effettuato dall'Organismo di Controllo

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 svolta da Made in Quality

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

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 5 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

Autocontrollo

Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli Operatori della filiera produttiva delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione

Autorità competenti

Sono Autorità competenti il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, 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

Campagna di raccolta

Per campagna olivicola si intende quel periodo che intercorre tra l'inizio della raccolta delle olive e il 31/03 di ogni anno.

Certificato di conformità

Documento con il quale l'Organismo di Controllo attesta la rispondenza del prodotto certificato (olive in salamoia) rispetto ai requisiti disciplinati in seguito alle visite ispettive, campionamenti e valutazione degli esiti delle analisi di laboratorio.

Comitato di Certificazione

Organo dell'OdC al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione.

Confezionatore

Operatore identificato e ubicato nella zona definita dal Disciplinare di produzione e che conduce una struttura di confezionamento delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP. Anche l'attività di etichettatura rientra nel ruolo di Confezionatore.

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 di origine specifica.

Controllo etichetta e modalità di confezionamento

Atto mediante il quale l'OdC valuta la conformità del dispositivo di etichettatura al disciplinare di produzione e alle disposizioni MASAF

Disciplinare di Produzione

Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 49 del Reg. (UE) 2024/1143 e che specifica quali sono i requisiti obbligatori che deve possedere la IGP Olive Taggiasche Liguri;

EVO

Olio Extravergine di Oliva

Fascicolo aziendale

Documento, cartaceo e/o elettronico, in cui sono contenuti tutti i dati ed i documenti dichiarati dall'azienda. 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'OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP.

ICQRF

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 6 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari

Indicazione Geografica Protetta

Definizione art. 46, Reg. UE n. 2024/1143

Intermediario

Colui che effettua operazioni di acquisto e vendita di OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP 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 OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP, 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 lavorazione delle olive derivanti da appezzamenti riconosciuti idonei

Lotto di olive

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

Lotto oggetto di certificazione

Quantità omogenea di olive che verrà campionata per l'esecuzione delle analisi di laboratorio al fine del rilascio del certificato di conformità

MASAF

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Maturazione

Periodo di tempo minimo di 45 giorni in cui le olive permangono in salamoia

Non conformità

Mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione, specificati nel Disciplinare di produzione, nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini della rispondenza delle produzioni ai requisiti della denominazione OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP. Può essere Grave o Lieve.

Non conformità grave

Non conformità che ingenera l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudica la certificabilità del prodotto stesso.

Non conformità lieve

Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 7 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

OdC

Organismo di controllo autorizzato o Autorità pubblica designata

Olive in salamoia

Olive immesse sul mercato in salamoia. La salamoia è una soluzione concentrata di sale utilizzata per la conservazione di sostanze alimentari.

Olive denocciolate asciutte

Olive immesse sul mercato dopo il trattamento in salamoia, sgocciolate e private del nocciolo.

Olive denocciolate in salamoia

Olive immesse sul mercato in salamoia e private del nocciolo. La salamoia è una soluzione concentrata di sale utilizzata per la conservazione di sostanze alimentari.

Olive denocciolate in EVO

Olive immesse sul mercato dopo il trattamento in salamoia, sgocciolate e private del nocciolo, a cui è stata aggiunta una quantità nota di olio Extra Vergine di Oliva.

Operatore

Chiunque sia riconosciuto e inserito nel sistema di controllo della denominazione OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP. Gli Operatori si dividono in Olivicoltore, Trasformatore/Confezionatore e Intermediario.

Partita

Insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate e condizionate in circostanze tali che le olive contenute in ciascuna di queste unità di vendita e considerate omogenee per tutte le caratteristiche analitiche.

Pasta o Paté di olive

Olive immesse sul mercato dopo il trattamento in salamoia, sgocciolate e private del nocciolo, sottoposte a lavorazione meccanica finalizzata a realizzare un alimento di consistenza cremosa e spalmabile.

Peso sgocciolato

Il peso sgocciolato è il peso di un alimento solido contenuto in un liquido di governo senza il peso del liquido stesso.

Produttore Agricolo (o Olivicoltore)

Operatore che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione delimitata dal Disciplinare di produzione. Qualora il produttore agricolo (olivicoltore) eserciti anche attività di trasformazione e/o confezionamento, lo stesso operatore assume anche gli obblighi e le responsabilità previste per il trasformatore e/o confezionatore.

Requisito

Disposizione del disciplinare che è oggetto di controllo.

Sistema Informativo di Tracciabilità

Software gestionale - per il quale è prevista l'operatività online - ad uso degli operatori della filiera al fine di registrare e conservare dati inerenti la produzione e il confezionamento funzionali all'adempimento dei requisiti definiti all'interno del disciplinare di produzione e al piano dei controlli. L'accesso al Sistema Informativo di Tracciabilità avviene attraverso autenticazione dell'operatore.

Tale Sistema Informativo potrà essere oggetto di consultazione da parte del personale di Made in Quality e dell'Associazione tra i produttori di Olive taggiasche liguri o del Consorzio di Tutela. Nello

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 8 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

specifico, per quanto concerne l'Organismo di Controllo, saranno resi disponibili dati funzionali alla verifica della tracciabilità di prodotto che potranno essere utilizzati anche come supporto all'attività di controllo. Per quanto concerne l'Associazione tra i produttori di Olive taggiasche liguri o del Consorzio di Tutela saranno resi disponibili dati funzionali all'attività di controllo in fase successiva alla certificazione relativi al prodotto confezionato.

Termine minimo di Conservazione (TMC)

È la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Trasformatore

Operatore che trasforma le olive nella zona di produzione delimitata dal Disciplinare di produzione.

Trasformazione da frutto fresco a olive in salamoia

Consiste nell'immersione delle drupe in salamoia, ovvero in una soluzione composta da acqua e cloruro di sodio, dal 5% al 15%, limiti compresi.

Trattamento delle olive in salamoia

Consiste in ulteriori trattamenti, consistenti nell'aggiunta di olio EVO e/o, senza previa calibratura, nella riduzione in pasta a cui sono sottoposte le olive in salamoia, una volta denocciolate e asciugate.

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 OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP così come descritta all'art. 3 del disciplinare di produzione.

3. ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO

Tutti gli Operatori che rispettano i requisiti previsti dal disciplinare di produzione possono presentare la richiesta di adesione al sistema di controllo utilizzando specifico modulo (**OT.1a**). Gli operatori che possono essere inseriti nel sistema di controllo OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP si dividono nelle seguenti categorie: olivicoltore, trasformatore, confezionatore e intermediario. L'Olivicoltore che intende aderire al sistema di controllo deve assoggettare al sistema di controllo stesso tutte le particelle olivetate, presenti nel proprio fascicolo aziendale, che soddisfano i requisiti del Disciplinare di Produzione. E' previsto un periodo di adeguamento per gli operatori che non soddisfino tale requisito pari a mesi 6 (sei) a partire dalla data di approvazione del presente Piano dei Controlli.

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

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 9 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

SOGGETTO	OBBLIGHI	SCADENZA
Olivicoltore	- richiesta di adesione al sistema di controllo (modello OT.1a) - costituzione e/o aggiornamento fascicolo aziendale	entro il 30 giugno . In deroga Made in Quality si riserva di accettare richieste di adesione pervenute entro e non oltre il 31 agosto¹ per la verifica di conformità dell'olivicoltore
Trasformatore Confezionatore Intermediario	- richiesta di adesione al sistema di controllo (modello OT.1a) - copia autorizzazione sanitaria/ notifica di registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e ss.mm.ii.	entro il 31 marzo¹ .
Modalità di invio: - via PEC a madeinquality@legalmail.it; - via email a info@madeinquality.it; - 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) Il modulo di adesione può essere trasmesso o presentato da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda.		

Con la sottoscrizione della richiesta di assoggettamento (modello **OT.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 a utilizzare i riferimenti alle "Olive taggiasche liguri IGP" solo dopo essere stati inseriti nell'elenco dei soggetti riconosciuti.

Il rinnovo dell'adesione al sistema si intende confermata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell'operatore che dovrà essere comunicata al Made in Quality con le modalità definite al cap. 6.

4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO

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

¹ Fatta salva la possibilità per l'OdC di accettare oltre tale termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 10 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

SITUAZIONI	PROVVEDIMENTO
Nessuna mancanza nella documentazione presentata: richiesta accettata	Pianificazione della visita ispettiva iniziale
Richiesta incompleta 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 adesione 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 Made in Quality salvo presentazione di formale rinuncia, con i tempi e le modalità descritte al capitolo 6 del presente documento.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale Made in Quality controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per la specifica attività svolta dal richiedente; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

- per i produttori agricoli: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale (ad esempio ubicazione delle superfici, numero delle piante, quaderno di campagna, fascicolo aziendale aggiornato, ecc.);
- per trasformatori/confezionatori: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di locali, attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta, il rispetto delle norme cogenti (es. DIA/SCIA Sanitaria) nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- per gli intermediari: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per il trasporto, il rispetto delle norme cogenti (es. DIA/SCIA Sanitaria) e l'eventuale stoccaggio, separando il prodotto idoneo alla produzione di Olive taggiasche liguri IGP da quello non idoneo, nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

4.1 RICONOSCIMENTO DELL'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 quindici (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;

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 11 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

- nel caso in cui dalla visita emergano circostanze difformi da quanto dichiarato e pregiudizievoli la conformità al disciplinare o emergono motivi che possono ostacolare il rilascio del certificato, la procedura viene chiusa o sospesa fino al soddisfacimento del requisito previsto, ove possibile. Laddove l'Operatore non ottemperi alle richieste di adeguamento entro trenta (30) giorni, Made in Quality chiude l'istruttoria e invia al richiedente comunicazione di chiusura della pratica.

La procedura di riconoscimento si conclude, in ogni caso, entro trenta (30) giorni dalla presentazione della domanda di adesione al sistema di controllo.

Gli operatori già inseriti all'interno del sistema dei controlli della DOP Riviera Ligure ed interessati ad aderire al sistema dei controlli dell'IGP "OLIVE TAGGIASCHE LIGURI" dovranno attenersi a quanto indicato all'interno del capitolo 3 "Adesione al sistema di controllo", ma saranno esonerati dall'espletamento della visita ispettiva iniziale, tenuto conto dei requisiti già previsti dal Disciplinare di produzione e dal Piano di Controllo dell'OLIO DOP RIVIERA LIGURE, nonché la sostanziale identità della materia prima riferita alla cv. Taggiasca.

5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

Nel caso in cui situazioni già documentate nella richiesta di adesione fossero oggetto di variazioni (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche), 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;
- 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)

Made in Quality svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito elenco dei soggetti riconosciuti.

Le variazioni devono essere formalmente comunicate con le seguenti modalità:

SOGGETTO	OBBLIGO	SCADENZA
Olivicoltore	Variazione del fascicolo aziendale	<u>30 giugno.</u> In deroga possono essere accettate variazioni pervenute 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
Trasformatore Confezionatore Intermediario	Aggiornamento fascicolo aziendale	Entro <u>6 giorni</u> dall'intervenuta variazione
Olivicoltore Trasformatore Confezionatore Intermediario	Comunicazioni a Made in Quality	Entro <u>15 giorni</u> dall'intervenuta variazione

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 12 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

Eventuali variazioni di dati inerenti all'anagrafica aziendale (es. ragione sociale) dovranno essere corredate da 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: 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.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da Made in Quality secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ, SUBENTRO

L'Operatore che voglia cessare la propria attività ed uscire dal sistema dei controlli 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 **OT.1b**). In ogni caso la comunicazione deve pervenire a Made in Quality almeno 7 giorni prima dell'evento.

La formale rinuncia pervenuta nei termini previsti non comporterà il versamento degli oneri di gestione 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 dall'elenco dei soggetti riconosciuti e dal sistema dei controlli;
- la sospensione immediata della commercializzazione delle olive all'interno della filiera delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP. Per quanto concerne il prodotto già certificato OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP e confezionato è ammesso l'esaurimento delle scorte; non è ammessa la commercializzazione OLIVE TAGGIASCHE LIGURI allo stato sfuso atte a divenire OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP;
- la sospensione immediata dell'utilizzo di etichette, carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni divulgate tramite qualunque mezzo di comunicazione nei quali compaiono i riferimenti alla IGP OLIVE TAGGIASCHE LIGURI;
- il divieto di utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi di Made in Quality potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato di Certificazione, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della IG per un periodo di ventiquattro (24) mesi. In tal caso Made in Quality invierà una comunicazione preventiva informando l'operatore della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi trenta (30) giorni senza che l'operatore esprima volontà contraria, Made in Quality procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco dei riconosciuti.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 13 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi di Made in Quality potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- viene accertato, a seguito controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- l'operatore riconosciuto è dichiarato fallito.

Tutti gli Operatori (olivicoltori, trasformatori, confezionatori e intermediari) iscritti al sistema di controllo che vogliano sospendere la propria attività 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, pertanto l'operatore che presenti richiesta di sospensione dell'attività per la campagna 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, ai fini della verifica del non uso della indicazione geografica nelle transazioni di prodotto (tutte le tipologie di prodotto).

L'operatore può chiedere a Made in Quality 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.

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.

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 **OT.1a**) e sottoporsi nuovamente all'iter previsto dal presente documento.

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IG, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione, nel relativo elenco delle Olive taggiasche liguri IGP senza l'effettuazione della verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del Comitato di Certificazione nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi, Made in Quality pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nell'*Elenco degli operatori riconosciuti* delle Olive taggiasche liguri IGP, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 14 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

7. REQUISITI DI CONFORMITA'

I requisiti di conformità verificati da Made in Quality per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata **Tabella 1** con il relativo riferimento al disciplinare di produzione e/o ai paragrafi del presente piano di controllo.

Inoltre, tutti gli Operatori iscritti nel sistema di controllo:

- registrano gli eventuali reclami, le non conformità e le relative azioni correttive adottate e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato IGP;
- 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 IGP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- sottoscrivono le modalità di campionamento, di controllo e analitiche applicate da Made in Quality (si veda in merito il capitolo 11).

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.

8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli predispongono un piano di autocontrollo documentale aziendale basato sulla modulistica qui di seguito riportata ed utilizzata in funzione delle diverse tipologie di soggetti della filiera al fine di rispettare i requisiti di cui al capitolo 7.

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

- Verificare all'interno del portale informatico appositamente predisposto la presenza dell'Operatore in qualità di fornitore nell'elenco degli operatori iscritti al sistema di controllo e che pertanto il prodotto possa effettivamente essere destinato alla filiera tutelata;
- Controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo;
- Tenere un registro di carico e scarico dal quale si possa desumere la quantità di (prodotto) entrata ed uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/acquirente;
- Identificare eventuali celle o magazzini di stoccaggio, garantire la separazione del prodotto idoneo a IG da quello non idoneo.

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 produttore;

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 15 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

- Il destinatario
- il numero di lotto di confezionamento, nel caso dei Trasformatori/Confezionatori;
- La data di raccolta/conferimento/confezionamento (gg/mm/aaaa);
- La quantità venduta;
- La dicitura "OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP" nel caso di prodotto certificato o la dicitura "OLIVE ATTE A DIVENIRE OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP" in caso di prodotto in attesa di essere certificato.

Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la tracciabilità, il prodotto è da considerarsi non idoneo e pertanto non potrà essere destinato alla filiera tutelata.

8.1 PRODUTTORE AGRICOLO

Al fine dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP tutti i Produttori agricoli iscritti nel sistema di controllo e la cui totalità delle particelle olivetate presenti all'interno del fascicolo aziendale siano indentificate ed iscritte nel sistema di controllo, dovranno mantenere aggiornate in autocontrollo le seguenti registrazioni:

- fornire a Made in Quality il modello **B.2** compilato (fisicamente o digitalmente sul Sistema Informativo di Tracciabilità) 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 IGP OLIVE TAGGIASCHE LIGURI;
- nel caso di autoconferimento di olive, l'olivicoltore è comunque tenuto alla compilazione del modello **B.2**, nonché si applica il capitolo successivo (cap. 8.2);
- 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 3 e 5 del presente documento. Si specifica che l'aggiornamento del fascicolo aziendale deve avvenire antecedentemente alla commercializzazione delle olive;
- identificazione delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione (scheda olivetata aggiornata);
- identificazione del prodotto idoneo alla IG.

8.2 TRASFORMATORI E/O CONFEZIONATORI

Al fine dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione IGP OLIVE TAGGIASCHE LIGURI tutti i Trasformatori e/o Confezionatori, iscritti nel sistema di controllo, dovranno registrare le singole operazioni di produzione, lavorazione e confezionamento sul Sistema Informativo di Tracciabilità che consentiranno la generazione automatica dei moduli seguenti e, nello specifico, di:

- registrare la modello **OT.3** sul Sistema Informativo di Tracciabilità;
- identificare il prodotto idoneo alla IG;
- dimostrare di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria/DIA o SCIA sanitaria/notifica di registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e ss.mm.ii.
- registrare sul Sistema Informativo di Tracciabilità, 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;
- conservare documenti di accompagnamento/documenti fiscali;

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 16 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

- effettuare tutte le dovute comunicazioni attraverso il Sistema Informativo di Tracciabilità:
 - a. richiesta di analisi per certificazione, con le informazioni specificate al cap. 10.4.2;
 - b. inizio delle operazioni di confezionamento, almeno 3 giorni prima o almeno un giorno prima dell'inizio delle operazioni di confezionamento purché le operazioni avvengano almeno nei tre giorni successivi;
 - c. registrazione di ciascuna operazione di confezionamento, entro e non oltre il sesto (6) giorno successivo a quello dell'operazione con generazione automatica del modulo **OT.4**.

Le operazioni di confezionamento sono effettuate utilizzando contenitori idonei all'uso alimentare con peso netto del prodotto da 40 g a 5,0 kg e in condizioni atte a garantire l'idoneità del prodotto.

L'Operatore, dopo aver ricevuto la notifica di conformità ai requisiti disciplinati e una volta concluse le attività di confezionamento, invia a Made in Quality, tramite il Sistema Informativo di Tracciabilità, apposita comunicazione inerente la fine delle operazioni di confezionamento (mod. **OT.4**). Tale comunicazione deve pervenire a Made in Quality entro sei (6) giorni dalla data di fine delle operazioni suddette, che in ogni caso devono essere effettuate entro la data di scadenza del certificato di idoneità indicate al capitolo 13.

È permessa la vendita di OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP ad aziende trasformatrici che le 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, qualora presente, entro sei (6) giorni dall'Operazione trasmettendo lo stesso documento di accompagnamento.

8.3 INTERMEDIARI

Al fine dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP tutti gli Intermediari iscritti nel sistema di controllo dovranno registrare le singole movimentazioni di olive sfuse e/o confezionate sul Sistema Informativo di Tracciabilità che consentiranno la generazione automatica dei relativi moduli e, nello specifico, di:

- tenere traccia della movimentazione di olive e/o olive trattate/confezionate con generazione automatica del modello **OT.3** sul Sistema Informativo di Tracciabilità;
- 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 e registrarlo sul Sistema Informativo di Tracciabilità;
- conservare tutta la documentazione volta a garantire la tracciabilità del prodotto e di quanto utile ai fini del controllo svolto da Made in Quality.

Con l'introduzione del Sistema Informativo di Tracciabilità l'operatore registrerà le singole operazioni di confezionamento che consentiranno al Sistema di generare automaticamente la chiusura delle operazioni di confezionamento.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 17 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

8.4 SEPARAZIONE DELLE PRODUZIONI IG

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

Nel caso in cui le produzioni generiche e a Indicazione Geografica 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.

In ogni momento dovrà essere identificata, quantificata e resa distinguibile la produzione atta a divenire certificata e/o certificata da tutte le altre produzioni.

Nel caso in cui le produzioni generiche e a Indicazione Geografica vengano invece separate *temporalmente*, gli Operatori devono registrare le date ed eventualmente gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate, preferendo prima la lavorazione delle produzioni a IGP. Le produzioni destinate alle Olive taggiasche liguri IGP devono essere mantenute distinte dal prodotto generico ed opportunamente identificate e registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili.

Il rispetto della separazione spaziale e temporale sarà oggetto di verifica da parte di Made in Quality nel corso della verifica ispettiva.

Tutte le altre produzioni di olive di varietà taggiasca diverse dalle Olive Taggiasche Liguri IGP dovranno essere oggetto di comunicazione annuale in cui sarà specificata la provenienza e la quantità. La comunicazione dovrà essere inviata entro il 31/03 di ciascun anno con riferimento alla produzione/lavorazione/confezionamento/commercializzazione dell'anno solare precedente. La registrazione dovrà avvenire attraverso il portale dedicato, ovvero con modalità concordate con Made in Quality.

9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE ALL'ODC

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte dell'OdC ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere al proprio OdC le informazioni periodiche contenute nel capitolo 8 e nella Tabella 2 "Comunicazioni periodiche degli operatori" suddivise per soggetto di filiera.

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, Made in Quality solleciterà l'operatore alla trasmissione delle stesse entro quindici (15) giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, Made in Quality effettuerà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

Tutta la documentazione può essere fornita a Made in Quality con le seguenti modalità:

- via PEC a madeinquality@legalmail.it;
- via e-mail a info@madeinquality.it;
- con consegna a mano presso la sede di Made in Quality.

10. CONTROLLI DELL'ODC PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Made in Quality, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente Piano di Controllo, da parte di tutti gli operatori che:

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 18 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

- sono stati inseriti nell'Elenco degli Operatori assoggettati al sistema di controllo delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP;
- hanno compilato e presentato tutta la modulistica richiesta, comprensiva di allegati.

In particolare, Made in Quality verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita; 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 al sistema di controllo OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP;
- l'effettivo rispetto delle modalità di coltivazione, lavorazione, confezionamento e dei parametri del prodotto finito previsti dal disciplinare di produzione;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione sopracitata.

10.1 CONTROLLI DOCUMENTALI

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare all'OdC nel corso dell'anno (vedi allegata **Tabella 2**) che sui documenti (registri, etc.) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili a Made in Quality nel corso delle verifiche ispettive.

10.1.1 CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLE ETICHETTE E SISTEMA INFORMATIVO DI TRACCIABILITÀ

Made in Quality verifica a campione la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, designazione della IGP OLIVE TAGGIASCHE LIGURI in sede di visita ispettiva.

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

- corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura;
- corretto uso del logo comunitario;
- indicazioni rese obbligatorie dal MASAF ("Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente" seguito dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei Paesi di destinazione del prodotto);
- assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la IGP, costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte dell'OdC, l'Associazione tra i produttori di Olive taggiasche liguri o il Consorzio di tutela, nell'esercizio delle funzioni di tutela della IGP Olive Taggiasche Liguri e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva dell'etichetta antecedentemente all'impiego delle medesime da parte degli operatori.

Al momento del confezionamento, l'operatore ha l'obbligo di adempiere a quanto previsto dal Sistema Informativo di Tracciabilità che darà evidenza delle informazioni obbligatorie relative alla certificazione di conformità, all'attestato di idoneità dei prodotti, al confezionamento ed alla etichettatura. L'attività di verifica della tracciabilità, realizzata attraverso un sistema informativo, prevede l'attribuzione al confezionatore di un codice univoco per singola confezione di prodotto e consente di monitorare l'immissione nel mercato del prodotto durante le verifiche post - certificazione effettuate nel corso dell'attività di vigilanza sulle Olive taggiasche liguri IGP.

10.2 CONTROLLI ISPETTIVI ORDINARI

I controlli ispettivi vengono effettuati annualmente presso gli operatori della filiera censiti al

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 19 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

momento dell'inserimento degli stessi nel sistema dei controlli delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP. Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

10.2.1 ENTITÀ DEI CONTROLLI ISPETTIVI ORDINARI

Nell'allegata **Tabella 3** è riportata la frequenza delle visite ispettive da parte di Made in Quality presso le diverse tipologie di operatori. La scelta degli operatori da sottoporre a controllo avviene mediante un sorteggio casuale entro il mese di settembre in base alle modalità riportate nella tabella 3.

10.3 VERIFICHE ISPETTIVE SUPPLEMENTARI

Made in Quality effettua visite ispettive supplementari:

- nei casi previsti dall'allegato delle non conformità;
- in caso di reiterazione della medesima NC oppure nel caso di specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate nell'Allegato delle non conformità;
- 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;
- nei casi per i quali l'OdC ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi l'OdC dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso all'OdC le informazioni periodiche riportate nel capitolo 9;
- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori.

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. Le evidenze rilevate durante Audit non annunciati sono gestite al pari delle evidenze rilevate durante Audit annunciati.

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

10.4 CONTROLLI FISICI, ORGANOLETTICI ED ANALITICI SUL PRODOTTO

Made in Quality, oltre ai controlli documentali svolti durante le visite ispettive, effettua i controlli analitici per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione (di cui alla Tabella 1) e degli adempimenti previsti dal presente Piano di Controllo, da parte di tutti gli operatori che rientrano nella filiera certificata. Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento che saranno esplicitate nel verbale di prelievo campioni. Il controllo analitico avviene in seguito alla richiesta dell'operatore e prevede analisi chimico-fisiche e organolettiche sia sul prodotto in salamoia che sul prodotto trattato. Le verifiche dei parametri previsti dal disciplinare di produzione sono subappaltate a un Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 20 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

I controlli relativi alle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP sono effettuati obbligatoriamente sul prodotto al termine del processo di maturazione delle olive intere in salamoia al fine di poter emettere il certificato di conformità come descritto nella sottostante **Tabella A**.

I controlli relativi alle olive in salamoia sottoposte ad ulteriori trattamenti* sono eseguiti ai fini del rilascio dell'attestato di idoneità come descritto nella sottostante **Tabella B**.

Le OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle caratteristiche previste dagli articoli 2 e 5 del Disciplinare di Produzione e tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente.

Nella tabella A si riporta la sintesi dei controlli da eseguire sulle olive in salamoia oggetto di certificazione di conformità.

Tabella A

Controlli previsti a disciplinare	Tipologia di verifica	Fase di valutazione	Olive intere in salamoia oggetto di certificazione di conformità
Pezzatura ⁽¹⁾	Fisica	Al campionamento	X
Forma ⁽²⁾			X
TMC ⁽⁵⁾			X
Colore	Sensoriale	Panel di valutazione sensoriale accreditato	X ⁽³⁾
Spiccagnolo			X ⁽³⁾
Amaro			X ⁽³⁾
Aroma			X ⁽³⁾
Sapore			X ⁽³⁾
Polpa			X ⁽³⁾
Dolce			X ⁽³⁾
Consistenza			X ⁽³⁾
Dosaggio NaCl	Analitica	Laboratorio di analisi accreditato	X ⁽⁴⁾

(1) Utilizzo di calibro o di cilindro campione; (2) A vista; (3) Metodo COI/OT/MO/DOCN1 - UNI EN ISO 13299:2016; (4) Rapporti ISTISAN 1996/34; (5) TMC (Termine Minimo di Conservazione): da scheda tecnica del prodotto o da altra documentazione aziendale.

Se gli esiti dei controlli previsti a disciplinare delle olive in salamoia risultano conformi, Made in Quality procede all'emissione del certificato di conformità. Nella tabella B si riporta la sintesi dei controlli da eseguire sulle olive trattate oggetto di attestazione di idoneità.

* Le olive taggiasche sono raccolte, lavate, calibrate e messe in salamoia secondo le regole stabilite dal Disciplinare di produzione. Al termine del periodo di maturazione in salamoia, le olive possono essere commercializzate: tal quali (olive intere in salamoia), oppure possono essere sottoposte ad ulteriori trattamenti per ottenere le olive denocciolate in salamoia, denocciolate e private della salamoia (olive denocciolate asciutte), denocciolate e immesse in olio EVO, ridotte in pasta o paté.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 21 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

Tabella B

Controlli previsti a disciplinare	Tipologia di verifica	Fase di valutazione	Olive trattate oggetto di attestazione di idoneità ⁽⁷⁾				
			denocciolate asciutte	intere in salamoia	denocciolate in salamoia	denocciolate in EVO	Pasta o paté
Pezzatura ⁽¹⁾	Fisica	Al campionamento	X	X	X	X	-
Forma ⁽²⁾			X	X	X	X	-
TMC ⁽⁵⁾	Documentale	Al campionamento, se pertinente	X	X	X	X	X
EVO ⁽⁶⁾			-	-	-	X	X
Erbe aromatiche			X	X	X	X	X
Acidificanti			X	X	X	X	X
Aromi naturali			X	X	X	X	X
Agenti chimici alcalini			X	X	X	X	X
Colore			X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾
Aspetto al tatto	Sensoriale	Panel di valutazione sensoriale accreditato	-	-	-	-	X ⁽³⁾
Spiccagnolo			-	X ⁽³⁾	-	-	-
Amaro			X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾
Aroma			X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾
Sapore			-	X ⁽³⁾	-	-	X ⁽³⁾
Polpa			X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾
Dolce			X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾
Consistenza			X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾	X ⁽³⁾
Dosaggio NaCl	Analitica	Laboratorio accreditato	-	X ⁽⁵⁴⁾	X ⁽⁵⁴⁾	-	-

(1) Utilizzo di calibro o di cilindro campione; (2) A vista; (3) Metodo COI/OT/MO/DOCN1 - UNI EN ISO 13299:2016; (4) Rapporti ISTISAN 1996/34; (5) TMC (Termine Minimo di Conservazione): da scheda tecnica del prodotto o da altra documentazione aziendale; (6) verifica inerente la % di olio EVO basata sulla verifica della documentazione inerente la tracciabilità aziendale; (7) Verifica della idoneità come previsto al capitolo 10.4.3

10.4.1 FASE DI PRELIEVO DEL CAMPIONE

Possono fare richiesta di prelievo solo i soggetti iscritti nel sistema dei controlli con il ruolo di Trasformatore e/o Confezionatore che possiedono strutture, locali e autorizzazioni idonei alle attività.

Ricevuta la richiesta di prelievo tramite e-mail, Made in Quality incarica il prelevatore di effettuare il campionamento.

1. In caso di lotto di olive in salamoia contenuto in un unico serbatoio, tutte le aliquote saranno prelevate da quel serbatoio. Dal serbatoio deve essere prelevato un quantitativo totale di olive non inferiore a 1,80 kg, il cui quantitativo viene suddiviso nelle n. sei (6) aliquote, pari a 300 g per singola aliquota.

- una sarà lasciata all'Operatore insieme a una copia del verbale di prelievo sottoscritta dall'Operatore stesso;
- due saranno inoltrate al laboratorio di cui si avvale Made in Quality e autorizzato dal MASAF per le analisi chimico-fisiche e organolettiche;
- una sarà conservata da Made in Quality come controcampione per l'eventuale ripetizione dell'esame organolettico;
- una sarà conservata da Made in Quality come controcampione per l'eventuale ripetizione delle analisi chimico-fisiche;
- una sarà conservata da Made in Quality, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti e dal Consorzio di Tutela.

2. In caso di lotto di olive in salamoia contenuto in più serbatoi separati della stessa tipologia, sarà cura dell'operatore comunicare il numero dei serbatoi facenti parte del lotto.

Al momento del prelievo sarà eseguito un campionamento da un numero di serbatoi pari alla Radice Quadrata del numero dei contenitori dichiarati per il lotto. Il numero di serbatoi campionati non potrà essere inferiore a due (2).

Il campione finale, di peso non inferiore a 1,80 kg, sarà generato dalla omogeneizzazione dei vari campionamenti prelevati dai contenitori di olive individuati, per poi suddividerlo nelle sei (6) aliquote, pari a 300 g per singola aliquota.

- una sarà lasciata all'Operatore insieme a una copia del verbale di prelievo sottoscritta dall'Operatore stesso;
- due saranno inoltrate al laboratorio di cui si avvale Made in Quality e autorizzato dal MASAF per le analisi chimico-fisiche e organolettiche;
- una sarà conservata da Made in Quality come controcampione per l'eventuale ripetizione dell'esame organolettico;
- una sarà conservata da Made in Quality come controcampione per l'eventuale ripetizione delle analisi chimico-fisiche;
- una sarà conservata da Made in Quality, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti e dal Consorzio di Tutela.

Le partite di olive taggiasche in salamoia contenute nei contenitori di cui ai punti 1 e 2, 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 che per cause di forza maggiore.

3. In caso di lotto di prodotto (tutte le tipologie previste a disciplinare) già confezionato nei contenitori finali, sarà prelevato in modo casuale una tipologia di prodotto confezionato, in relazione a quelle presenti in azienda. Se la tipologia di prodotto da campionare è della tipologia "in salamoia" vengono prelevate n. sei (6) aliquote in base a quanto indicato ai punti precedenti, di peso 300 g ciascuna; se la tipologia di prodotto non è in salamoia vengono prelevate n. quattro (4) aliquote, di peso 300 g ciascuna:

- una sarà lasciata all'Operatore insieme a una copia del verbale di prelievo sottoscritta dall'Operatore stesso;
- una sarà inoltrata al laboratorio di cui si avvale Made in Quality e autorizzato dal MASAF per le analisi organolettiche;
- una sarà conservata da Made in Quality come controcampione per l'eventuale ripetizione dell'esame organolettico;
- una sarà conservata da Made in Quality, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti e dal Consorzio di Tutela.

10.4.2 CERTIFICAZIONE LOTTO PER LOTTO (CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ)

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione vengono effettuati dal Made in Quality controlli analitici (chimico-fisici e organolettici) sistematici su ciascun lotto di produzione.

Una volta formato il lotto di olive atte a divenire OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP e superato il periodo minimo di maturazione di quarantacinque (45) giorni, l'operatore può inviare a Made in Quality la richiesta di analisi.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 23 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

L'Operatore detentore del prodotto che voglia richiedere a Made in Quality un prelievo è tenuto all'invio di una e-mail di richiesta che riporti gli elementi di tracciabilità (elenco dei mod. B.2 o altri documenti aziendali) che permettano di identificare univocamente il lotto oggetto di certificazione.

La richiesta di analisi si riferisce al prodotto Olive taggiasche in salamoia sfuse e intere e deve contenere le seguenti informazioni:

1. Ragione Sociale del richiedente;
2. indirizzo presso il quale si richiede il prelievo del campione;
3. lotto oggetto di richiesta di certificazione. Esso deve essere univocamente riconoscibile in base alle seguenti informazioni e facilmente accessibile per il prelievo dei campioni:
 - a. codice identificativo del contenitore/contenitori o lotto di olive;
 - b. numero dei contenitori;
 - c. quantità in kg;
 - d. la dicitura "Olive Taggiasche atte a divenire OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP".
 - e. Campagna di raccolta

Made in Quality, all'atto della ricezione della richiesta di analisi, verifica preventivamente la effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata e il rispetto dei requisiti relativi al periodo minimo di maturazione. Se tali condizioni non sono assolte, Made in Quality non procede al prelievo e lo comunica all'Operatore.

10.4.3 CERTIFICAZIONE A CAMPIONE (ATTESTATO DI IDONEITÀ)

Gli operatori che immettono in commercio prodotti confezionati, sono tenuti ad avere le schede tecniche dei prodotti o altra documentazione aziendale in cui sono indicate le caratteristiche del prodotto e il relativo TMC (termine minimo di conservazione).

Le verifiche in autocontrollo devono essere registrate, archiviate e rese disponibili al tecnico in sede di verifica ispettiva. Se in seguito alla verifica dell'attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati, l'Operatore è tenuto a dimostrare l'avvenuta esclusione dal circuito tutelato del lotto di prodotto confezionato (olive denocciolate asciutte, olive denocciolate in salamoia, olive denocciolate in EVO, Pasta o paté).

Nel caso in cui non venisse fornita evidenza delle operazioni sopra indicate, Made in Quality opererà secondo quanto previsto dal Piano dei Controlli e dell'allegato delle Non Conformità.

L'inizio del confezionamento di ciascun lotto certificato deve essere comunicato a Made in Quality almeno tre (3) giorni prima o almeno un giorno prima dell'inizio delle operazioni di confezionamento purché le operazioni avvengano almeno nei tre giorni successivi.

L'operatore che immette in commercio prodotti confezionati (olive intere in salamoia, olive denocciolate asciutte, olive denocciolate in salamoia, olive denocciolate in EVO, Pasta o Paté di olive) sarà oggetto di campionamento:

- a. di norma durante la visita ispettiva di sorveglianza (annualmente);
- b. nel caso in cui i prodotti confezionati non fossero presenti al momento della visita ispettiva di sorveglianza sarà effettuato un prelievo concordato.

Sia in (a) che in (b), dovranno essere rese disponibili le seguenti informazioni:

1. la data di inizio attività di confezionamento;
2. il certificato di conformità contenente la quantità iniziale di olive in salamoia certificate.

Alla chiusura dell'attività di confezionamento, e comunque entro sei (6) giorni, l'azienda deve inserire nel Sistema Informativo di Tracciabilità il quantitativo del prodotto confezionato ottenuto in funzione dei relativi lotti di confezionamento (con la relativa creazione del modulo OT.4).

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 24 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

Made in Quality si riserva di verificare la congruità del bilancio di massa relativo al lotto di olive certificate e i lotti di prodotti confezionati ottenuti attraverso un controllo dei dati inseriti nel portale dedicato.

Il prodotto oggetto di campionamento sarà scelto sorteggiando annualmente una delle tipologie di prodotto confezionato realizzato con la materia prima certificata. Il sorteggio sarà eseguito con modalità definite nell'istruzione operativa relativa al campionamento.

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 e a richiedere all'operatore di provvedere al richiamo del prodotto già commercializzato.

10.4.4 NOTIFICA RISULTATI ANALITICI

Made in Quality, ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e 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 conformità o dell'attestato 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.
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 o i lotti nonché l'indicazione presente sul rispettivo contenitore/contenitori di prodotto finito. Il declassamento deve essere comunicato a Made in Quality tramite PEC. Nel caso in cui venga richiesta la revisione di analisi, l'operatore non procede a "riclassificare" il lotto ed il serbatoio/serbatoi dovrà ancora recare la dicitura "olive atte a divenire OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP" accompagnata dall'indicazione "in fase di revisione di analisi". Qualora queste ultime confermino la non certificabilità del lotto, la relativa "riclassificazione" e l'adeguamento delle indicazioni riportate sul contenitore/contenitori di prodotto finito interessato dovranno essere effettuati entro sei (6) giorni dall'avvenuta conoscenza della non certificabilità del lotto stesso da parte dell'operatore.

Ai fini del rilascio del giudizio di idoneità, sul dato analitico riportato sul rapporto di prova Made in Quality considera – ove previsto e necessario – 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,

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 25 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

nei casi in cui detta incertezza sia necessaria, ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

In tale situazione i risultati delle analisi sono direttamente confrontati con i valori massimi ivi previsti.

Nel caso di analisi sensoriali, l'incertezza di misura non è applicabile.

In caso di analisi non conforme il produttore può chiedere la revisione dell'analisi, di cui al successivo capitolo 12.

11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DALL'ODC

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo di Made in Quality viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono: data ed ora di inizio e fine della verifica ispettiva; identificazione della tipologia di visita ispettiva (iniziale/sorveglianza/supplementare), che l'ispettore si appresta a condurre; identificazione dell'ispettore di Made in Quality e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica; elenco dei requisiti verificati (check list); spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni; firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

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.

Per il prelievo di campioni, dovrà essere compilato un verbale di prelievo appositamente predisposto.

Gli elementi base di ciascun verbale di prelievo campione sono: data e luogo del prelievo; identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi); tipo di prodotto prelevato; numero di aliquote che costituiscono il campione; annata di raccolta; quantità di prodotto per ogni singola aliquota (minimo 300 grammi); data di inizio maturazione; il TMC del prodotto campionato; il lotto di confezionamento.

All'Operatore viene rilasciata copia del verbale di prelievo.

12. REVISIONE DELL'ANALISI

In caso di esito non conforme delle analisi, Made in Quality deve comunicare tempestivamente tale esito e, contestualmente, portare a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di sei (6) giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza. Nel caso in cui l'Operatore richieda istanza di revisione entro i termini sopra specificati Made in Quality provvede a reinviare al laboratorio il campione ritenuto in prima istanza non conforme, previa attribuzione di un nuovo codice di anonimizzazione.

Le analisi/verifiche di revisione relative alle analisi di laboratorio (nel caso specifico: la misura del contenuto in NaCl) sono eseguite presso laboratori conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 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

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 26 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

si effettuerà la revisione, alla quale potrà assistere un rappresentante aziendale o un consulente tecnico di parte. L'esito negativo dell'analisi chimica di revisione è definitivo.

Per quanto riguarda le analisi accreditate con il metodo COI/OT/MO/DOCN1, sarà eventualmente ricercato un laboratorio accreditato diverso da quello che ha eseguito le valutazioni. L'esito negativo dell'analisi sensoriale di revisione è definitivo.

In caso di esito negativo 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 sei (6) giorni dalla notifica deve procedere:

- all'esclusione del prodotto dal circuito tutelato secondo quanto previsto dall'allegato delle non conformità ed entro sei (6) giorni dalla notifica della Non Conformità;
- al declassamento del prodotto non conforme;
- all'adeguamento delle indicazioni sui relativi serbatoi o contenitori di prodotto finito;
- 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, la stessa procederà all'espletamento di una verifica ispettiva non annunciata entro quindici (15) giorni dal mancato aggiornamento, con spese a carico dell'Operatore.

Se la prova di revisione dà esito conforme Made in Quality procede al rilascio del certificato di conformità e all'autorizzazione al confezionamento.

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

In caso di esito non conforme relativo al rilascio del **certificato di conformità**, l'Operatore procede al declassamento del lotto o dei lotti nonché dell'indicazione presente sul rispettivo contenitore/i di prodotto finito e comunica il declassamento a Made in Quality tramite PEC.

In caso di esito non conforme relativo al rilascio **dell'attestato di idoneità**, l'Operatore ha l'obbligo di escludere il lotto di olive trattate (prodotto confezionato) oggetto del campionamento dalla filiera certificata.

13. DECISIONE IN MERITO A CONFORMITÀ E IDONEITÀ DEL PRODOTTO E LIMITI TEMPORALI

La decisione relativa al rilascio del certificato di conformità delle Olive taggiasche liguri IGP viene presa dal Comitato di Delibera della Certificazione.

Il certificato di conformità viene rilasciato alle Olive taggiasche liguri dopo la maturazione in salamoia entro massimo cinque (5) giorni dalla ricezione dei rapporti di prova dal laboratorio di analisi e comunque entro quindici (15) giorni dalla data del prelievo².

Il certificato di conformità ha una validità pari a dodici (12) mesi dalla sua emissione. Entro questo termine il lotto certificato dovrà essere confezionato nella sua totalità; se ciò non si verifica l'azienda invia comunicazione di declassamento tramite PEC. Tutte le operazioni di confezionamento devono essere caricate nel Sistema Informativo di Tracciabilità (modulo OT.4).

Le olive sottoposte ai successivi trattamenti (denocciolatura, asciugatura, sostituzione di salamoia, aggiunta di EVO, riduzione in pasta di olive) sono soggette a verifica della loro idoneità rispetto al disciplinare.

² Il rilascio del certificato di conformità avviene se l'operatore è in regola con i pagamenti dovuti per l'effettuazione delle analisi. In merito a tali pagamenti si applicano le disposizioni del laboratorio di analisi il quale rilascia i rapporti di prova in seguito ad emissione della fattura e relativo pagamento da parte dell'operatore.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 27 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

La decisione relativa al rilascio dell'attestato di idoneità delle olive trattate (prodotti confezionati) viene presa dal Comitato di Delibera della Certificazione.

L'attestato di idoneità viene rilasciato all'operatore entro massimo cinque (5) giorni dalla ricezione dei rapporti di prova da parte del laboratorio di analisi e comunque entro quindici (15) giorni dalla data del prelievo, se in regola con i pagamenti dovuti².

In caso di mancata idoneità, Made in Quality comunicherà l'obbligo di esclusione del lotto oggetto del campionamento dalla filiera certificata.

14. NON CONFORMITÀ

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato da Made in Quality, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati da Made in Quality dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore prevedendo:

Verifiche ispettive supplementari (VIS): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

Esclusione del prodotto dal circuito IG: che impedisce all'operatore di rivendicare il lotto campionato come IG;

Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale l'OdC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento. Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

Nell'allegato delle non conformità sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

Le non conformità 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 dieci (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.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 28 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

Made in Quality, ove necessario e in base sempre alle specifiche indicate nell'allegato delle non conformità, comunica la necessità di audit 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.

Nell'allegata **Tabella 4** sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

14.1 NC RILEVATE DALL'ODC NEL CORSO DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza. La comunicazione alle autorità competenti delle non conformità gravi rilevate dall'ODC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso e di richiesta di revisione di analisi.

14.2 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 contenzioso 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 trenta (30) 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 spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

15. 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.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 29 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

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.

Si ricorda, inoltre, in questa sede quanto stabilito dalla Legge 21 aprile 2026 n. 75 - Disposizioni sanzionatorie a tutela dei prodotti alimentari italiani. L'art. 7 della citata legge modifica infatti l'art. 3, commi 3 e 4 del decreto legislativo n. 297/2004. In particolare, in tema di inadempimento, da parte dei soggetti immessi nel sistema di controllo di una DOP/IGP, degli obblighi pecuniari nei confronti delle relative strutture di controllo, la nuova disciplina introduce, quale presupposto di fatto della contestazione della relativa violazione, l'omesso pagamento entro 30 gg. dalla ricezione della diffida (rectius intimazione di pagamento) da parte della struttura di controllo e conferisce alla struttura medesima il potere di inibire all'operatore inadempiente, alla scadenza del suddetto termine, l'utilizzo della denominazione di origine/indicazione geografica protetta in via cautelare e sino all'irrogazione della sanzione amministrativa da parte dell'ICQRF.

16. 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 Olive taggiasche liguri (modello **OT.1a**) richiede il consenso scritto all'Operatore per trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento o al Consorzio di tutela 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 Riviera 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.

17. 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 OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP destinati all'Operatore e approvati dal MASAF.

PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ delle OLIVE TAGGIASCHE LIGURI IGP	REGO_CERTIF_300_OdC	Data emissione 22.07.2026	Revisione 02	Pag. 30 di 42
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

ALLEGATI

Tabella 1 – Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione o ai capitoli del presente piano di controllo

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	SINTESI REQUISITO	CODICE REQUISITO	RIFERIMENTI
Produttore agricolo	Varietà	Le "Olive taggiasche liguri" possono essere ottenute dalle olive della varietà "taggiasca".	P01	Art.2 del disciplinare
Produttore agricolo	Area geografica	L'area geografica di produzioni delle "Olive taggiasche liguri" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Liguria.	P02	Art. 3 del disciplinare
Produttore agricolo	Prova dell'origine	Attraverso l'adesione dei produttori di olive al Sistema di controllo si garantisce la tracciabilità del prodotto (compilazione modello OT.1a).	P03	Art. 4 del disciplinare e Cap. 3 del piano dei controlli
Produttore agricolo	Adesione	Tutte le particelle olivetate presenti nel fascicolo aziendale e conformi al Disciplinare di Produzione devono essere assoggettate al sistema di controllo	P04	Cap. 3
Produttore agricolo	Modifiche	Le modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti devono avvenire con la compilazione del modulo OT.1b e trasmesse a Made in Quality con le modalità e le tempistiche previste.	P05	Cap. 5 e 6 del piano dei controlli
Produttore agricolo	Metodo di ottenimento	Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti di varietà taggiasca destinati alla produzione delle "Olive taggiasche liguri" devono essere quelle tradizionali.	P06	Art. 5 del disciplinare
Produttore agricolo	Raccolta olive	La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo stabilito dal Disciplinare e dal Piano di Controllo, pertanto entro il 31 Marzo di ogni anno.	P07	Art.5 del disciplinare
Trasformatori	Prova dell'origine	Attraverso l'adesione dei trasformatori al Sistema di controllo si garantisce la tracciabilità del prodotto (compilazione modello OT.1a).	T01	Art. 4 del disciplinare e Cap. 3 del piano dei controlli
Trasformatori	Lavorazione	La lavorazione delle "Olive taggiasche liguri" deve essere effettuata nell'area di produzione di cui all'art. 3.	T02	Art. 8 del disciplinare

Trasformatori	Modifiche	Le modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti devono avvenire con la compilazione del modulo OT.1b e trasmesse a Made in Quality con le modalità e le tempistiche previste.	T03	Cap. 5 e 6 del piano dei controlli
Trasformatori	Lavorazione	La lavorazione delle "Olive taggiasche liguri" deve garantire l'origine e la tracciabilità del prodotto.	T04	Art. 8 del disciplinare
Trasformatori	Lavorazione	La lavorazione delle olive deve avvenire come da disciplinare di produzione.	T05	Art. 5 del disciplinare
Trasformatori	Segregazione	La lavorazione deve avvenire rispettando la segregazione delle produzioni IG.	T06	Cap. 8.4 del piano dei controlli
Trasformatori	Movimentazione e tracciabilità	La movimentazione delle olive deve essere registrata nel Sistema Informativo di Tracciabilità (OT.3) e i documenti fiscali devono riportare tutte le indicazioni di tracciabilità.	T07	Cap. 8.2 del piano dei controlli
Trasformatori	Lavorazione	È vietata la forzatura della deamarizzazione con agenti chimici alcalini	T08	Art. 5 del disciplinare
Trasformatori	Specifiche	Gli operatori devono esibire le schede tecniche dei prodotti confezionati, o altra documentazione attinente, riportante le indicazioni dell'alimento e il relativo TMC.	T09	Cap. 10.4.3 del piano dei controlli
Trasformatori	Richiesta di campionamento	L'operatore deve richiedere il campionamento delle olive per il rilascio del certificato di conformità.	T10	Cap. 10.4.2 del piano dei controlli
Confezionatori	Prova dell'origine	Attraverso l'adesione dei confezionatori al Sistema di controllo si garantisce la tracciabilità del prodotto (compilazione modello OT.1a).	C01	Art. 4 del disciplinare e Cap. 3 del piano dei controlli
Confezionatori	Modifiche	Le modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti devono avvenire con la compilazione del modulo OT.1b e trasmesse a Made in Quality con le modalità e le tempistiche previste.	C02	Cap. 5 e 6 del piano dei controlli
Confezionatori	Confezionamento	Il confezionamento delle "Olive taggiasche liguri" deve essere effettuato nell'area di produzione di cui all'art. 3.	C03	Art. 8 del disciplinare
Confezionatori	Confezionamento	Ogni confezionamento di "Olive taggiasche liguri" deve riportare in etichetta: la denominazione "Olive taggiasche liguri", la specificazione merceologica, l'acronimo IGP, il simbolo delle IGP e il logotipo. Il	C04	Art. 8 del disciplinare e cap. 10.1.1 del piano dei controlli

		confezionamento è effettuato in contenitori idonei all'uso alimentare con peso netto da 40 g a 5,0 kg.		
Confezionatori	Confezionamento e tracciabilità	Le operazioni di confezionamento devono garantire la tracciabilità del prodotto.	C05	Art. 8 del disciplinare
Confezionatori	Confezionamento	L'operatore deve comunicare a Made in Quality, almeno 3 giorni prima, l'inizio delle operazioni di confezionamento nel Sistema Informativo di Tracciabilità.	C06	Cap. 8.2 del piano dei controlli
Confezionatori	Confezionamento	Le operazioni di confezionamento devono essere riportate nel Sistema Informativo di Tracciabilità entro 6 giorni.	C07	Cap. 8.2 del piano dei controlli
Confezionatori	Movimentazione e tracciabilità	La movimentazione delle olive deve essere registrata nel Sistema Informativo di Tracciabilità (OT.3) e i documenti fiscali devono riportare tutte le indicazioni di tracciabilità.	C08	Cap. 8.2 del piano dei controlli
Confezionatori	Stoccaggio	Il prodotto confezionato deve essere conservato in modo tale da salvaguardare la qualità evitando sbalzi termici, lunghe percorrenze e ulteriori manipolazioni.	C09	Art. 8 del disciplinare
Intermediari	Prova dell'origine	Attraverso l'adesione degli intermediari al Sistema di controllo si garantisce la tracciabilità del prodotto (compilazione modello OT.1a).	I01	Art. 4 del disciplinare e Cap. 3 del piano dei controlli
Intermediari	Modifiche	Le modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti devono avvenire con la compilazione del modulo OT.1b e trasmesse a Made in Quality con le modalità e le tempistiche previste.	I02	Cap. 5 e 6 del piano dei controlli
Intermediari	Stoccaggio	Il prodotto confezionato deve essere conservato in modo tale da salvaguardare la qualità evitando sbalzi termici, lunghe percorrenze e ulteriori manipolazioni.	I03	Art. 8 del disciplinare

Tabella 2 - Comunicazioni periodiche degli operatori

CATEGORIA OPERATORE	DI	CODICE COMUNICAZIONE	INFORMAZIONI PERIODICHE	SCADENZE
Produttore agricolo		OT.1a	Richiesta di adesione al sistema dei controlli	Una tantum, entro il 30 Giugno (deroga entro il 31 Agosto)
Produttore agricolo		OT.1b	Modifiche/rinuncia al sistema di controllo	In funzione delle modifiche, entro il 30 Giugno (deroga entro il 31 Agosto)
Produttore agricolo		B.2	Presa in carico e destino delle olive	Entro 6 giorni dall'operazione (Sistema Informativo di Tracciabilità)
Trasformatore		OT.1a	Richiesta di adesione al sistema dei controlli	Una tantum, entro il 31 Marzo
Trasformatore		OT.1b	Modifiche/rinuncia al sistema di controllo	Entro 6 giorni dall'avvenuta variazione
Trasformatore		B.2	Presa in carico e destino delle olive compilato dall'olivicoltore e da registrare su portale informatico	Entro 6 giorni dal ricevimento (Sistema Informativo di Tracciabilità)
Trasformatore		OT.3	Documento trasporto olive sfuse (certificate o atte a divenire olive taggiasche liguri IGP)	All'occorrenza (Sistema Informativo di Tracciabilità)
Trasformatore		PRODUZIONE OLIVE NON IGP	Provenienza e quantità di olive di varietà taggiasca diverse dalle Olive taggiasche liguri IGP	Entro il 31/03 (Sistema Informativo di Tracciabilità)
Confezionatore		OT.1a	Richiesta di adesione al sistema dei controlli	Una tantum, entro il 31 Marzo
Confezionatore		OT.1b	Modifiche/rinuncia al sistema di controllo	Entro 6 giorni dall'avvenuta variazione
Confezionatore		INIZIO CONFEZIONAMENTO	Comunicazione inizio operazioni confezionamento	Almeno 3 giorni prima o almeno un giorno prima dell'inizio delle operazioni di confezionamento purché le operazioni avvengano almeno nei tre giorni successivi (Sistema Informativo di Tracciabilità)
Confezionatore		OT.4	Chiusura operazioni di confezionamento	Entro 6 giorni dalla fine dell'operazione (Sistema Informativo di Tracciabilità)
Confezionatore		PRODUZIONE OLIVE NON IGP	Provenienza e quantità di olive di varietà taggiasca diverse dalle Olive taggiasche liguri IGP	Entro il 31/03 (Sistema Informativo di Tracciabilità)

Intermediario	OT.1a	Richiesta di adesione al sistema dei controlli	Una tantum, entro il 31 Marzo
Intermediario	OT.1b	Modifiche/rinuncia al sistema di controllo	Entro 6 giorni dall'avvenuta variazione
Intermediario	B.2	Presa in carico e destino delle olive e da registrare su portale informatico	Entro 6 giorni dal ricevimento (Sistema Informativo di Tracciabilità)
Intermediario	OT.3	Documento trasporto olive sfuse (certificate o atte a divenire olive taggiasche liguri IGP)	All'occorrenza (Sistema Informativo di Tracciabilità)
Intermediario	PRODUZIONE OLIVE NON IGP	Provenienza e quantità di olive di varietà taggiasca diverse dalle Olive taggiasche liguri IGP	Entro il 31/03 (Sistema Informativo di Tracciabilità)

Tabella 3 - Frequenza visite ispettive

OPERATORE	% OPERATORI CONTROLLATI	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore ⁽⁵⁾	33% ⁽¹⁾ +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti 5% degli estratti: controllo requisiti strutturali ⁽²⁾	Documentale ⁽⁴⁾ , ispettivo
Trasformatore/ Confezionatore ⁽⁵⁾	100% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti	Documentale, ispettivo e analitico ⁽³⁾ ⁽⁶⁾
Intermediario ⁽⁵⁾	100% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti	Documentale, ispettivo e analitico ⁽³⁾

(1) Il 33% corrisponde ad una visita ogni tre anni.

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

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

(4) il controllo avviene mediante il confronto tra il documento attestante la provenienza e il quantitativo di olive oggetto di conferimento alla filiera (B2, vedi più sotto) e la scheda olivetata riportante l'indicazione delle particelle investite a Olivo var. Taggiasca.

(5) Nel caso di contestuale adesione dell'operatore al piano di controllo dell'olio Riviera Ligure DOP e al piano di controllo delle Olive taggiasche liguri IGP, la visita ispettiva di sorveglianza può essere eseguita contestualmente per entrambi i sistemi di controllo.

(6) Il controllo analitico sul prodotto confezionato avverrà come previsto al cap. 10.4.3.

Tabella 4 – Classificazione delle Non conformità e relativi trattamenti

Operatore	Categoria requisito adempimento	ID	Codice requisito specifico adempito	Non Conformità NC L=lieve G=grave	Trattamento della non conformità	Azione OdC
Produttore agricolo	Mancato assoggettamento di tutte le particelle olivetate conformi al Disciplinare di Produzione al sistema di controllo. E' concesso un periodo di adeguamento pari a mesi 6 (sei) a partire dalla data di approvazione del presente Piano dei Controlli	01	P01	L	Invio della documentazione richiesta entro il periodo di adeguamento	Richiesta di integrazione particelle da assoggettare al sistema di controllo.
Produttore agricolo	Mancato assoggettamento di tutte le particelle olivetate conformi al Disciplinare di Produzione al sistema di controllo una volta trascorso il periodo di adeguamento.	02	P02	G	Trasmissione immediata dell'aggiornamento del fascicolo aziendale recante l'inclusione delle particelle mancanti. L'operatore resta sospeso dal sistema di certificazione fino ad avvenuta validazione da parte dell'OdC.	Ulteriore richiesta di integrazione particelle da assoggettare al sistema di controllo e sospensione dell'operatore fino a risoluzione
Produttore agricolo	Mancato aggiornamento fascicolo aziendale prima della commercializzazione del prodotto	03	P03	L	Effettuazione dell'aggiornamento	Richiesta aggiornamento
Produttore agricolo	Mancato aggiornamento del fascicolo aziendale o aggiornamento dello stesso dopo la commercializzazione del prodotto	04	P04	G	Esclusione del prodotto ottenuto per la campagna olivicola in corso	Richiesta di esclusione del prodotto ottenuto per la campagna olivicola in corso
Produttore agricolo	Mancata comunicazione all'OdC delle variazioni successive al riconoscimento	05	P05	L	Invio della documentazione richiesta	Richiesta di documentazione comprovante la conformità alle prescrizioni del Piano dei Controlli e alle disposizioni disciplinate
Produttore agricolo	Mancata comunicazione all'OdC delle variazioni successive al riconoscimento	06	P06	G	Esclusione del prodotto ottenuto in difformità	Se le variazioni non sono compatibili con il disciplinare o con il Piano dei Controlli, esclusione del prodotto ottenuto in difformità
Produttore agricolo	Inadeguatezza degli impianti di coltivazione e loro gestione (varietà consentita/sesti d'impianto/sistemi di potatura, ubicazione degli uliveti, raccolta entro la data ultima indicata nel disciplinare ecc)	07	P07	L	Comunicazione del ripristino delle condizioni di conformità	Richiesta di ripristino delle condizioni di conformità - Verifica ispettiva supplementare per la valutazione del ripristino come comunicato dall'operatore

Produttore agricolo	Inadeguatezza degli impianti di coltivazione e loro gestione (varietà consentita/sesti d'impianto/sistemi di potatura, ubicazione degli uliveti, raccolta entro la data ultima indicata nel disciplinare ecc)	08	P08	G	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare	Richiesta di esclusione del prodotto in assenza della mancata comunicazione del ripristino da parte dell'operatore, oppure situazione non sanabile - Verifica nel registro Telematico dell'avvenuta esclusione del prodotto da parte dell'operatore
Produttore agricolo	Carenza di evidenze relative alla identificazione e/o tracciabilità del prodotto e/o della materia prima e/o dei requisiti disciplinati	09	P09	L	Invio della documentazione comprovante le condizioni di conformità - Segregazione del prodotto fino alla ricezione di esito positivo da parte dell'OdC	Richiesta di documentazione comprovante le condizioni di conformità - Non certificabilità del prodotto fino alla dimostrazione giustificativa - Presenza di documentazione comunque sufficiente ad una identificazione del prodotto tale da non pregiudicarne la tracciabilità
Produttore agricolo	Carenza di evidenze relative alla identificazione e/o tracciabilità del prodotto e/o della materia prima e/o dei requisiti disciplinati	10	P10	G	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare	In caso di 1. reiterazione della NC Lieve N° 7 per la seconda volta nel corso della campagna olearia Oppure: 2. Assenza di documentazione volta all'identificazione del prodotto tale da pregiudicarne la tracciabilità, richiesta di esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare
Produttore agricolo	Perdita di identificazione e/o tracciabilità del prodotto e/o della materia prima e/o dei requisiti disciplinati o reiterata carenza di evidenze relative alla medesima tracciabilità	11	P11	G	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare	Comunicazione di esclusione del prodotto e verifica sul registro Telematico da parte dell'operatore
Produttore agricolo	Mancato invio all'Organismo di Controllo delle comunicazioni e della modulistica contemplate dal Piano dei Controlli da parte dell'operatore anche per via telematica ove previsto ed entro le tempistiche dovute	12	P12	L	Invio della documentazione richiesta	Richiesta di adeguamento dell'operatore attraverso l'invio della documentazione mancante al fine di ripristinare le condizioni di conformità
Trasformatore	Mancata comunicazione all'OdC delle variazioni successive al riconoscimento	13	T01	L	Invio della documentazione richiesta	Richiesta di documentazione comprovante la conformità alle prescrizioni del Piano dei Controlli e alle disposizioni disciplinate
Trasformatore	Mancata comunicazione all'OdC delle variazioni successive al riconoscimento	14	T02	G	Esclusione del prodotto ottenuto in difformità	Se le variazioni non sono compatibili con il disciplinare o con il Piano dei Controlli, richiesta di esclusione del prodotto ottenuto in difformità

Trasformatore	Mancata comunicazione di sospensione, revoca o scadenza dell'autorizzazione sanitaria/notifica di registrazione all'autorità competente, ai sensi della normativa vigente	15	T03	G	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare ed invio nuova autorizzazione sanitaria	Richiesta di esclusione del prodotto e di aggiornamento
Trasformatore	Inadeguatezza degli impianti di lavorazione, stoccaggio e confezionamento (ubicazione degli impianti, idoneità degli impianti e/o delle attrezzature, ecc.)	16	T04	L	Comunicazione del ripristino delle condizioni di conformità	Richiesta di ripristino delle condizioni di conformità - Verifica ispettiva supplementare per la valutazione del ripristino come comunicato dall'operatore
Trasformatore	Inadeguatezza degli impianti di lavorazione, stoccaggio e confezionamento (ubicazione degli impianti, idoneità degli impianti e/o delle attrezzature, ecc.)	17	T05	G	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare	Richiesta di esclusione del prodotto in assenza della mancata comunicazione del ripristino da parte dell'operatore, oppure situazione non sanabile - Verifica nel registro Telematico dell'avvenuta esclusione del prodotto da parte dell'operatore
Trasformatore	Carenza di evidenze relative alla identificazione e/o tracciabilità del prodotto e/o della materia prima e/o dei requisiti disciplinati	18	T06	L	Invio della documentazione comprovante le condizioni di conformità - Segregazione del prodotto fino alla ricezione di esito positivo da parte dell'OdC	Richiesta di documentazione comprovante le condizioni di conformità - Non certificabilità del prodotto fino alla dimostrazione giustificativa - Presenza di documentazione comunque sufficiente ad una identificazione del prodotto tale da non pregiudicarne la tracciabilità
Trasformatore	Carenza di evidenze relative alla identificazione e/o tracciabilità del prodotto e/o della materia prima e/o dei requisiti disciplinati	19	T07	G	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare	In caso di 1. reiterazione della NC Lieve N° 16 per la seconda volta nel corso della campagna olearia Oppure: 2. assenza di documentazione volta all'identificazione del prodotto tale da pregiudicarne la tracciabilità, richiesta di esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare e verifica ispettiva supplementare
Trasformatore	Perdita di identificazione e/o tracciabilità del prodotto e/o della materia prima e/o dei requisiti disciplinati o reiterata carenza di evidenze relative alla medesima tracciabilità	20	T08	G	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare	Comunicazione di esclusione del prodotto e verifica sul registro Telematico da parte dell'operatore
Trasformatore	Mancato rispetto delle caratteristiche di prodotto definite dal disciplinare di produzione (produzione massima per ha, forma, pezzatura, colore, ecc) con riferimento alle olive in salamoia e agli altri prodotti confezionati (olive denocciolate asciutte, olive	21	T09	L	Comunicazione di "non certificabilità" Declassamento del lotto oggetto della richiesta di certificazione entro 6 giorni dalla data di comunicazione	Comunicazione di non certificabilità a IG del prodotto e richiesta di declassamento entro 6 giorni - verifica del rispetto della tempistica sul registro Telematico

	denocciolate in EVO, pasta o patè di olive)					
Trasformatore	Mancato rispetto delle caratteristiche di prodotto definite dal disciplinare di produzione (produzione massima per ha, forma, pezzatura, colore, ecc) con riferimento alle olive in salamoia e agli altri prodotti confezionati (olive denocciolate asciutte, olive denocciolate in EVO, pasta30 patè di olive)4	22	T10	G	Esclusione del lotto oggetto della richiesta di certificazione	Richiesta di esclusione del lotto se prodotto non declassato entro 6 giorni dalla data di comunicazione o vendita di olive senza l'attestato di idoneità
Trasformatore	Esito di analisi chimico/fisica e organolettica non rispondente ai requisiti del disciplinare per un prodotto ottenuto nel rispetto della tecnica di produzione disciplinata	23	T11	L	Comunicazione di "non certificabilità" Declassamento del lotto oggetto della richiesta di certificazione entro 6 giorni dalla data di comunicazione	Comunicazione di non certificabilità a IG del prodotto e richiesta di declassamento entro 6 giorni - verifica del rispetto della tempistica sul registro Telematico
Trasformatore	Esito di analisi chimico/fisica e organolettica non rispondente ai requisiti del disciplinare per un prodotto ottenuto nel rispetto della tecnica di produzione disciplinata	24	T12	G	Esclusione del lotto oggetto della richiesta di certificazione	Richiesta di esclusione del lotto se prodotto non declassato entro 6 giorni dalla data di comunicazione o vendita di olio senza l'attestato di idoneità
Trasformatore	Materia prima proveniente da conferitori non assoggettati	25	T13	G	Esclusione del prodotto	Richiesta di esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati o, in caso di miscelazione con altri oli, di tutto il prodotto derivante dalla miscelazione
Trasformatore	Mancato invio all'Organismo di Controllo delle comunicazioni e della modulistica contemplate dal Piano dei Controlli da parte dell'operatore anche per via telematica ove previsto ed entro le tempistiche dovute	26	T14	L	Invio della documentazione richiesta	Richiesta di adeguamento dell'operatore attraverso l'invio della documentazione mancante al fine di ripristinare le condizioni di conformità
Trasformatore	Mancato aggiornamento o esibizione del piano di autocontrollo entro 5 giorni dalla visita	27	T15	L	Invio della documentazione richiesta	Richiesta copia del piano di autocontrollo
Trasformatore	In caso di non conformità rilevate in autocontrollo: mancata comunicazione all'Organismo di controllo dell'esclusione del lotto	28	T16	G	Esclusione del prodotto. Se il prodotto non è più sotto il controllo dell'azienda: ritiro e/o richiamo del prodotto - comunicazione all'OdC, con evidenze, dell'avvenuto richiamo	Richiesta di esclusione del prodotto dalla filiera certificata. Se prodotto non è più sotto il controllo dell'azienda, comunicazione di esclusione del prodotto - richiesta di ritiro e/o richiamo prodotto dal mercato - verifica delle evidenze prodotte dall'operatore
Confezionatore	Mancata comunicazione all'OdC delle variazioni successive al riconoscimento	29	C01	L	Invio della documentazione richiesta	Richiesta di documentazione comprovante la conformità alle prescrizioni del Piano dei Controlli e alle disposizioni disciplinate
Confezionatore	Mancata comunicazione all'OdC delle variazioni successive al riconoscimento	30	C02	G	Esclusione del prodotto ottenuto in difformità	Se le variazioni non sono compatibili con il disciplinare o con il Piano dei Controlli, richiesta di esclusione del prodotto ottenuto in difformità

Confezionatore	Carenza di evidenze relative alla identificazione e/o tracciabilità del prodotto e/o della materia prima e/o dei requisiti disciplinati	31	P03	L	Invio della documentazione comprovante le condizioni di conformità - Segregazione del prodotto fino alla ricezione di esito positivo da parte dell'OdC	Richiesta di documentazione comprovante le condizioni di conformità - Non certificabilità del prodotto fino alla dimostrazione giustificativa - Presenza di documentazione comunque sufficiente ad una identificazione del prodotto tale da non pregiudicare la tracciabilità
Confezionatore	Carenza di evidenze relative alla identificazione e/o tracciabilità del prodotto e/o della materia prima e/o dei requisiti disciplinati	32	P04	G	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare	In caso di 1. reiterazione della NC Lieve N° 29 per la seconda volta nel corso della campagna olearia Oppure: 2. assenza di documentazione volta all'identificazione del prodotto tale da pregiudicare la tracciabilità, richiesta di esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare e verifica ispettiva supplementare
Confezionatore	Perdita di identificazione e/o tracciabilità del prodotto e/o della materia prima e/o dei requisiti disciplinati o reiterata carenza di evidenze relative alla medesima tracciabilità	33	P05	G	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare	Comunicazione di esclusione del prodotto e verifica sul registro Telematico da parte dell'operatore
Confezionatore	Designazione e presentazione del prodotto certificato in modo non conforme a quanto previsto dal disciplinare (compresa la tipologia dei contenitori utilizzati per il confezionamento e idoneità di conservazione del prodotto)	34	C06	L	Comunicazione del ripristino delle condizioni di conformità	Richiesta del ripristino delle condizioni di conformità al disciplinare
Confezionatore	Designazione e presentazione del prodotto certificato in modo non conforme a quanto previsto dal disciplinare (compresa la tipologia dei contenitori utilizzati per il confezionamento e idoneità di conservazione del prodotto)	35	C07	G	Se non è stata ripristinata la conformità esclusione del prodotto. Se il prodotto non è più sotto il controllo dell'azienda: controllo e/o richiamo del prodotto - comunicazione all'OdC, con evidenze, dell'avvenuto richiamo	Esclusione del prodotto dalla filiera certificata. Se prodotto non è più sotto il controllo dell'azienda, comunicazione di esclusione del prodotto - richiesta di ritiro e/o richiamo prodotto dal mercato - verifica delle evidenze prodotte dall'operatore
Confezionatore	Carenza di evidenze relative alla identificazione e/o tracciabilità del prodotto e/o della materia prima e/o dei requisiti disciplinati	36	P08	L	Invio della documentazione comprovante le condizioni di conformità - Segregazione del prodotto fino alla ricezione di esito positivo da parte dell'OdC	Richiesta di documentazione comprovante le condizioni di conformità - Non certificabilità del prodotto fino alla dimostrazione giustificativa - Presenza di documentazione comunque sufficiente ad una identificazione del prodotto tale da non

						pregiudicarne la tracciabilità
Confezionatore	Carenza di evidenze relative alla identificazione e/o tracciabilità del prodotto e/o della materia prima e/o dei requisiti disciplinati	37	P09	G	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare	In caso di: 1. reiterazione della NC Lieve N° 34 per la seconda volta nel corso della campagna olearia Oppure: 2. assenza di documentazione volta all'identificazione del prodotto tale da pregiudicarne la tracciabilità, richiesta di esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare e verifica ispettiva supplementare
Confezionatore	Mancato rispetto del valore massimo di resa delle olive in salamoia nei prodotti confezionati rispetto alla materia prima utilizzata per le lavorazioni (olive denocciolate asciutte, olive denocciolate in EVO, pasta o patè di olive)	38	C10	G	Esclusione del prodotto	Esclusione del prodotto
Confezionatore	Mancato invio all'Organismo di Controllo delle comunicazioni e della modulistica contemplate dal Piano dei Controlli da parte dell'operatore anche per via telematica ove previsto ed entro le tempistiche dovute	39	C11	L	Invio della documentazione richiesta	Richiesta di adeguamento dell'operatore attraverso l'invio della documentazione mancante al fine di ripristinare le condizioni di conformità
Intermediario	Mancata comunicazione all'OdC delle variazioni successive al riconoscimento	40	I01	L	Invio della documentazione richiesta	Richiesta di documentazione comprovante la conformità alle prescrizioni del Piano dei Controlli e alle disposizioni disciplinate
Intermediario	Mancata comunicazione all'OdC delle variazioni successive al riconoscimento	41	I02	G	Esclusione del prodotto ottenuto in difformità	Se le variazioni non sono compatibili con il disciplinare o con il Piano dei Controlli, esclusione del prodotto ottenuto in difformità
Intermediario	Perdita di identificazione e/o tracciabilità del prodotto e/o della materia prima e/o dei requisiti disciplinati o reiterata carenza di evidenze relative alla medesima tracciabilità	42	I03	G	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare	Comunicazione di esclusione del prodotto e verifica sul registro Telematico da parte dell'operatore
Intermediario	Designazione e presentazione del prodotto certificato in modo non conforme a quanto previsto dal disciplinare (compresa la tipologia dei contenitori utilizzati per il confezionamento e idoneità di conservazione del prodotto)	43	I04	L	Comunicazione del ripristino delle condizioni di conformità	Richiesta del ripristino delle condizioni di conformità al disciplinare
Intermediario	Designazione e presentazione del prodotto certificato in modo non conforme a quanto previsto dal disciplinare (compresa la	44	I05	G	Se non è stata ripristinata la conformità esclusione del prodotto.	Esclusione del prodotto dalla filiera certificata. Se prodotto non è più sotto il controllo dell'azienda,

	tipologia dei contenitori utilizzati per il confezionamento e idoneità di conservazione del prodotto)				Se il prodotto non è più sotto il controllo dell'azienda: ritiro e/o richiamo del prodotto - comunicazione all'OdC, con evidenze, dell'avvenuto richiamo	comunicazione di esclusione del prodotto - richiesta di ritiro e/o richiamo prodotto dal mercato - verifica delle evidenze prodotte dall'operatore attraverso verifica ispettiva supplementare.
Intermediario	Mancato invio all'Organismo di Controllo delle comunicazioni e della modulistica contemplate dal Piano dei Controlli da parte dell'operatore anche per via telematica ove previsto ed entro le tempistiche dovute	45	I06	L	Invio della documentazione richiesta	Richiesta di adeguamento dell'operatore attraverso l'invio della documentazione mancante al fine di ripristinare le condizioni di conformità