

Piano dei Controlli Olio extra vergine di oliva

“GARDA”

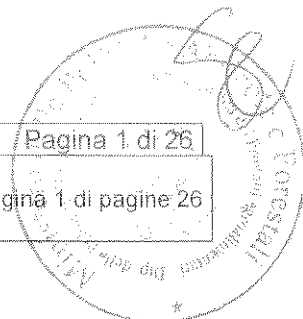
Denominazione di origine protetta

e menzioni geografiche aggiuntive

“Bresciano” – “Orientale” – “Trentino”

DPC 009

Revisione 2	del 28.10.2005		Pagina 1 di 26
Redatto	Verificato	Approvato	Pagina 1 di pagine 26



Indice

1 - Scopo.....	3
2 – Applicabilità del Piano dei controlli.....	3
3 – Documenti di riferimento.....	3
4 – definizioni e abbreviazioni.....	4
4.1 - Definizioni.....	4
4.2 - Abbreviazioni.....	4
5 – Accesso e mantenimento nel sistema di controllo della DOP "Garda".....	4
5.1 – Richiesta di accesso al sistema di controllo.....	5
5.2 – Procedura di accettazione delle domande iniziali.....	5
5.2.1- Olivicoltori.....	5
5.2.2 – Frantoiani, intermediari e confezionatori.....	5
5.3 – Mantenimento nel sistema di controllo della denominazione.....	5
5.4 – Variazioni dei dati della domanda.....	5
5.5 – Adempimenti degli operatori.....	6
5.5.1 - Prescrizioni generali.....	6
5.5.2 - Olivicoltori.....	6
5.5.3 - Frantoiani.....	6
5.5.4 - Intermediari.....	6
5.5.5 - Confezionatori.....	6
5.5.6 – Pubblicità dei soggetti inseriti nel circuito.....	6
6 – Requisiti disciplinati.....	7
6.1 - Generalità.....	7
6.2 – Requisiti di conformità.....	7
6.2.1 – Varietà di olivo.....	7
6.2.2 – Zona di produzione.....	8
6.2.3 – Caratteristiche di coltivazione.....	8
6.2.4 – Modalità di oleificazione.....	9
6.2.5 - Caratteristiche al consumo.....	9
6.2.7 - Confezionamento.....	10
6.2.8 – Designazione e presentazione.....	10
7 – Sistema dei controlli.....	10
8 – Documentazione.....	11
8.1 – Documentazione di accompagnamento del prodotto.....	11
8.2 – Documentazione di trasporto.....	11
8.3 – Autorizzazione al confezionamento.....	12
8.3.1 – Procedura di rilascio e gestione della numerazione progressiva.....	12
8.4 – Etichettatura.....	13
9 – Gestione delle non conformità.....	13
9.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera.....	13
9.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA.....	13
10 – Sospensione e revoca degli operatori.....	13
11 - Ricorsi.....	14
12 - Riservatezza.....	14
13 – Schema dei controlli.....	15
14 – Elenco modulistica.....	26
14.1 - Modulistica obbligatoria.....	26
14.2 - Modulistica indicativa.....	26



1 - SCOPO

Come richiesto dal Regolamento (CEE) n. 2081/92, i prodotti agroalimentari che vogliono beneficiare della denominazione di origine protetta (DOP) o della indicazione geografica protetta (IGP) devono soddisfare i requisiti di conformità richiamati nel Disciplinare (definito dall'art. 4 dello stesso Regolamento).

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale organismo di controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dalla legge 526799 - art. 4 - per l'olio extra vergine di oliva a Denominazione Origine Protetta "Garda", ha definito il presente documento – DPC 009 - per l'effettuazione e per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e trasmesso ai competenti servizi dell'Unione europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano l'Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP e in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione;
- la descrizione del prodotto con identificazione delle caratteristiche;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e di rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti,
- le modalità di presentazione e designazione.

Oltre a quanto sopra il presente Piano dei Controlli DPC 009 descrive anche l'insieme dei controlli sistematici ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con la denominazione di origine protetta "Olio Extra Vergine di Oliva Garda" e le menzioni geografiche aggiuntive "Bresciano", "Orientale" e "Trentino".

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

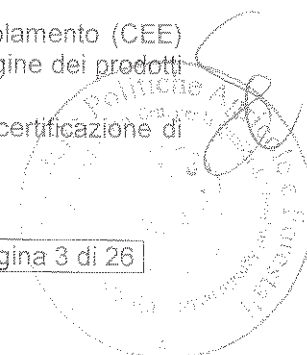
Il presente Piano dei Controlli stabilisce l'insieme delle procedure di controllo cui sono sottoposti i soggetti della filiera produttiva ed il relativo prodotto affinché l'olio extra vergine di oliva possa essere identificato con la Denominazione di Origine Protetta "Garda".

2 – APPLICABILITÀ DEL PIANO DEI CONTROLLI

Il presente Piano dei Controlli DPC 009 trova applicazione presso tutti i soggetti della filiera disciplinata della DOP "Garda". Tali soggetti sono costituiti dagli olivicoltori, dai frantoiani, dagli intermediari e dai confezionatori (denominati complessivamente operatori) che concorrono alla produzione di olio extravergine di oliva che si intende identificare con la denominazione di origine protetta "Garda".

3 – DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari e successive modifiche ed integrazioni.
- Regolamento (CEE) n. 2325/97 della Commissione relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta dell'olio "Garda".
- Lettera circolare H-38 del 12 gennaio 2004, concernente il riconoscimento dei comitati di assaggio ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di cui all'art. 4 del Reg. (CEE) n. 2568/91, come modificato dal Reg. (CE) n. 769/02 della Commissione del 6 maggio 2002.
- Nota MIPAF 16 febbraio 2005, prot. 61026 concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per confezionamento e commercializzazione degli oli di oliva DOP.
- Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa nonché ai metodi ad essi attinenti e successive modifiche.
- Regolamento (CE) n. 1019/02 della Commissione relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
- Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 relativo all'etichettatura, alla presentazione ed alla pubblicità dei prodotti alimentari.
- Legge 128/98 – legge comunitaria 1995/97 – con particolare riferimento all'articolo 53 così come sostituito da articolo 14 della legge n. 526/99.
- D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- UNI CEI EN 45011: "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti».



4 – DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

4.1 - Definizioni

Disciplinare: documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Regolamento (CEE) n. 2081/92 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed i competenti Servizi dell'Unione europea.

Zona di produzione: zona delimitata per la produzione dell'Olio Extravergine di Oliva "Garda", come definita nel disciplinare e riportata nel presente Piano dei Controlli.

Attestazione di conformità: atto mediante il quale CSQA dichiara che, con ragionevole attendibilità, l'olio ottenuto rispetta le prescrizioni previste dal Disciplinare e dal presente Piano dei Controlli.

Operatore: Olivicoltore, frantoiano, intermediario o confezionatore che presenta a CSQA richiesta di accesso al sistema dei controlli della DOP Garda ovvero appartiene al circuito della denominazione.

Richiedente: soggetto della filiera disciplinata che richiede l'immissione nel sistema dei controlli della Denominazione di Origine Protetta "Garda".

Olivicoltore: soggetto riconosciuto che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione.

Frantoiano: soggetto riconosciuto che conduce un frantoio ubicato nella zona di produzione.

Intermediario: soggetto già riconosciuto (come olivicoltore, frantoiano o confezionatore) che svolge anche attività di intermediazione su olive o olio destinato alla DOP Garda con acquisizione del prodotto presso i propri impianti, situati nella zona di produzione.

Confezionatore: soggetto riconosciuto che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione e che confeziona il prodotto finito apponendovi la Denominazione di Origine Protetta.

Detentore della partita: soggetto che possiede e/o può disporre della partita di olio.

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera disciplinata della DOP "Garda" presso i propri siti produttivi.

Controllo di conformità: atto mediante il quale CSQA verifica il rispetto dei requisiti di conformità della Denominazione di Origine Protetta "Garda" specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio della attestazione di conformità.

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati.

Non conformità gravi: carenze che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione (inosservanza degli obblighi di produzione e mantenimento in autocontrollo delle registrazioni) o il prodotto e che generano l'impossibilità di determinare la conformità al disciplinare del prodotto o manifestano la non conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Tale prodotto pertanto non potrà essere utilizzato per la produzione della DOP Olio Extravergine di oliva "Garda".

Non conformità lievi: carenze nelle attività svolte, o nella documentazione, rispetto alle prescrizioni del presente Piano dei Controlli, senza pregiudizio immediato della conformità del prodotto. Le produzioni interessate possono essere immesse nel circuito della Denominazione di Origine Protetta "Garda".

Azione correttiva: insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare la cause di non conformità.

Lotto di confezionamento: partita di olio ritenuta omogenea, della stessa annata di produzione, contenuta in uno o più recipienti ubicati presso il medesimo sito produttivo e oggetto di campionamento ai fini del rilascio di attestazione di conformità da parte di CSQA per il confezionamento come olio DOP "Garda".

Partita omogenea di olio: ai sensi della Direttiva 396/89, si intende l'insieme delle unità di vendita prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche. La partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o condizionatore del prodotto.

Il detentore della partita di olio dichiara, sotto la propria responsabilità, l'omogeneità della stessa che sarà verificata nel caso di partite costituite da olio stoccato in più cisterne.

Consorzio di Tutela: Consorzio di Tutela incaricato da MIPAF ai sensi della legge n.526/99, articolo 14.

4.2 - Abbreviazioni

MIPAF: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

R: identificazione dei requisiti di conformità, in par. 6

ID: in par. 11 - schema dei controlli, numero identificativo di ogni singola riga

D: in par. 11 - schema dei controlli, identificazione di controllo di tipo documentale

I: in par. 11 - schema dei controlli, identificazione di controllo di tipo ispettivo

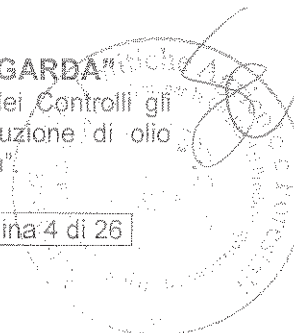
A: in par. 11 - schema dei controlli, identificazione di controllo di tipo analitico

NC: Non conformità - situazione non conforme

AC: Azione correttiva

5 – ACCESSO E MANTENIMENTO NEL SISTEMA DI CONTROLLO DELLA DOP "GARDA"

Sono tenuti al rispetto delle prescrizioni contenute nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli gli operatori (olivicoltori, frantoiani, intermediari e confezionatori) che concorrono alla produzione di olio extravergine di oliva che si intende identificare con la denominazione di origine protetta "Garda".



CSQA Certificazioni Srl	Olio extra vergine di oliva Garda DOP – Piano dei Controlli	DPC 009
----------------------------	---	---------

Gli operatori non già riconosciuti che intendessero produrre ai fini della denominazione di origine protetta "Garda" devono inizialmente far pervenire a CSQA le richieste di adesione al sistema dei controlli della denominazione e successivamente attenersi alle prescrizioni previste dal presente Piano dei Controlli – DPC 009 – approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

E' cura di CSQA provvedere alla verifica della conformità e del rispetto dei requisiti disciplinati secondo le modalità riportate nel successivo paragrafo 11 – Schema dei controlli.

5.1 – Richiesta di accesso al sistema di controllo

Tutti i soggetti della filiera disciplinata che intendono accedere alla realizzazione della Denominazione di Origine Protetta "Garda" devono preliminarmente predisporre richiesta di adesione al sistema dei controlli a CSQA entro il 31 luglio di ogni campagna olearia, mediante l'inoltro a CSQA del modulo "MOD 001" Richiesta di adesione al sistema dei controlli (MOD 001-1 olivicoltore; MOD 001-2 altri operatori).

Tutte le adesioni devono essere redatte e sottoscritte dal legale rappresentante del richiedente, il quale può delegare un terzo per la trasmissione dell'adesione all'organismo di controllo.

In questo ultimo caso il soggetto terzo deve essere opportunamente e formalmente delegato dal richiedente; la delega scritta deve contenere l'esplicita indicazione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti del soggetto delegante sono di sua esclusiva responsabilità, così come gli obblighi che ne derivano.

Il Consorzio di Tutela incaricato da MIPAF può presentare domanda di adesione al sistema dei controlli della DOP "Garda" per conto delle aziende associate.

Nel caso di delega ad un soggetto terzo ovvero di domanda presentata da Consorzio di Tutela incaricato dovrà essere presentato un elenco contenente i soggetti della filiera produttiva rappresentati (MOD 002 – Elenco dei soggetti di filiera), accompagnato dalle richieste di adesione specificate in detto elenco.

CSQA inserirà in appositi Elenchi i soggetti richiedenti per i quali stati verificati i requisiti preliminari di conformità.

5.2 – Procedura di accettazione delle domande iniziali

5.2.1- Olivicoltori

Entro 90 giorni dal termine di presentazione delle domande di adesione al sistema di controllo, e comunque prima dell'inizio della raccolta, CSQA predispone ed effettua il controllo sugli oliveti al fine di verificare la rispondenza alle dichiarazioni fornite nella richiesta iniziale ed ai requisiti previsti dal Disciplinare e dal presente Piano dei Controlli, con particolare riferimento all'ubicazione degli impianti nel territorio delimitato ed alla presenza della percentuali varietali ammesse (negli oliveti dello stesso conduttore devono essere presenti le percentuali varietali così come previste dal disciplinare e dal presente Piano dei Controlli).

Esclusivamente gli oliveti che possiedono i requisiti previsti possono essere iscritti in apposito elenco del sistema dei controlli della DOP "Garda".

L'iscrizione in elenco degli oliveti idonei viene comunicata ai conduttori richiedenti, al Consorzio di Tutela incaricato ed ai frantoiani, qualora gli stessi abbiano presentato richiesta di adesione per conto dei propri fornitori.

5.2.2 – Frantoiani, intermediari e confezionatori

Entro 90 giorni dal termine di presentazione delle domande di adesione al sistema di controllo CSQA predispone ed effettua il controllo sugli impianti dei frantoiani, degli intermediari e dei confezionatori al fine di verificare la rispondenza delle condizioni alle dichiarazioni fornite nella richiesta iniziale e le effettive condizioni di idoneità di impianti ed attrezzature a rispettare le prescrizioni applicabili.

CSQA comunica l'iscrizione degli impianti idonei nel relativo elenco ai conduttori ed al Consorzio di Tutela incaricato.

5.3 – Mantenimento nel sistema di controllo della denominazione

Per le annate successive a quella del riconoscimento, a notifica della permanenza nel sistema di controllo della denominazione, gli operatori della filiera devono far pervenire a CSQA entro il 15 ottobre la denuncia di previsione – Mod 003 (olivicoltori) - o la dichiarazione di inizio attività – Mod 005 (altri operatori diversi da olivicoltori) - ovvero, nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto, il Mod 002 – Elenco dei soggetti di filiera.

Esclusi i casi di recesso volontario dal sistema di controllo della denominazione, per gli operatori riconosciuti che per 2 campagne di produzione consecutive non avranno notificato la permanenza nel sistema di controllo potrà essere revocato il riconoscimento e gli stessi potranno essere cancellati dal relativo Elenco.

5.4 – Variazioni dei dati della domanda

Eventuali modifiche dei dati e delle informazioni trasmesse con la domanda iniziale (o con le successive variazioni ed integrazioni alla stessa) devono essere comunicate a CSQA entro 15 giorni dal loro verificarsi.



In ragione delle variazioni intervenute e comunicate, laddove queste rientrino tra gli elementi strutturali verificati in sede di primo riconoscimento, CSQA effettuerà verifiche ispettive supplementari a riscontro della conformità delle nuove situazioni comunicate.

Qualora le variazioni comprendano l'inserimento nel circuito tutelato di ulteriori impianti per un operatore riconosciuto CSQA, per questi nuovi impianti, applicherà la procedura già descritta per il primo riconoscimento.

5.5 – Adempimenti degli operatori

5.5.1 - Prescrizioni generali

E' responsabilità di ogni operatore produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli e trasmettere a CSQA, secondo quanto previsto, la documentazione di autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti definiti dal presente Piano dei Controlli ed ai fini della identificazione e della rintracciabilità delle produzioni.

Salvo diverse prescrizioni in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in autocontrollo devono essere conservate almeno per due anni.

Salvo casi di forza maggiore, il mancato assolvimento in autocontrollo degli adempimenti documentali nei confronti dell'organismo di controllo sotto previsti comporta la sospensione delle procedure di certificazione a carico dell'operatore inadempiente, secondo le previsioni dello schema dei controlli (paragrafo 11 del Presente Piano dei Controlli).

La ripresa delle procedure di certificazione potrà avvenire esclusivamente dopo adeguato ripristino delle condizioni previste, controllato attraverso verifica ispettiva dell'avvenuta risoluzione della non conformità rilevata.

5.5.2 - Olivicoltori

Gli olivicoltori devono produrre entro il 15 ottobre e trasmettere a CSQA la denuncia di previsione di produzione di olive (Mod. 003, ovvero Mod. 002 in caso di trasmissione da Consorzio incaricato, laddove abbia presentato domanda di adesione per conto degli associati).

Ultimate le operazioni di raccolta delle olive, e comunque non oltre il 15 febbraio di ogni campagna olearia, i produttori devono dichiarare a CSQA i quantitativi di olive raccolte e i relativi siti ove sono avvenute le operazioni di oleificazione mediante dichiarazione sottoscritta (Mod 004, ovvero Mod. 002 in caso di trasmissione da Consorzio incaricato, per gli associati).

5.5.3 - Frantoiani

I frantoiani devono produrre entro il 15 ottobre e trasmettere a CSQA la denuncia di inizio produzione (Mod. 005, ovvero Mod. 002 in caso di trasmissione da Consorzio incaricato, per gli associati).

I frantoiani devono accertarsi che la documentazione di trasporto sia correttamente e completamente compilata. A conferma della corretta e completa compilazione del documento di trasporto il frantoiano dovrà apporre la propria firma.

Ogni frantoio deve documentare e registrare opportunamente la materia prima approvvigionata e le operazioni di oleificazione (es. Mod 006 – Registro di frantoio). Tali evidenze devono essere sistematicamente prodotte, conservate e rese disponibili ai controlli.

I frantoiani devono comunicare a CSQA l'inizio delle proprie attività (MOD 005, ovvero Mod. 002 in caso di trasmissione da Consorzio incaricato, per gli associati) e successivamente, entro il 15 febbraio, trasmettere a CSQA la quantità complessiva di olive accettate ai fini della DOP e la quantità complessiva di olio ottenuta ai fini della denominazione Garda (con propria comunicazione o MOD 002 PT in caso di trasmissione da Consorzio incaricato, per gli associati).

5.5.4 - Intermediari

Gli intermediari devono produrre entro il 15 ottobre e trasmettere a CSQA la denuncia di inizio produzione (Mod. 005, ovvero Mod. 002 in caso di trasmissione da Consorzio incaricato) e successivamente, con frequenza almeno mensile, trasmettere a CSQA la quantità di olio approvvigionata ai fini della DOP e la quantità di olio a tal fine ceduta.

Tutte le operazioni effettuate ai fini della DOP "Garda" devono essere opportunamente documentate e registrate (es. Mod 007 – Registro stoccaggio e movimentazione) e tale documentazione resa disponibile ai controlli.

5.5.5 - Confezionatori

I confezionatori devono produrre entro il 15 ottobre e trasmettere a CSQA la denuncia di inizio produzione (Mod. 005, ovvero Mod. 002 in caso di trasmissione da Consorzio incaricato).



CSQA Certificazioni Srl	Olio extra vergine di oliva Garda DOP – Piano dei Controlli	DPC 009
----------------------------	---	---------

L'attività di confezionamento ai fini della DOP "Garda" deve essere opportunamente documentata e registrata (es. Mod. 008 – Registro operazioni di confezionamento) e tale documentazione deve essere conservata e resa disponibile ai controlli.

Entro 15 giorni dal termine delle operazioni di imbottigliamento di ogni lotto di confezionamento conforme i confezionatori devono trasmettere a CSQA la quantità di prodotto immessa nel circuito ai fini della DOP Garda.

Prima di procedere all'imbottigliamento deve essere richiesto a CSQA il prelievo del campione per le analisi sui lotti di confezionamento pronti per le successive fasi di confezionamento.

Successivamente al prelievo i lotti di confezionamento campionati non possono essere miscelati con altre partite di olio, né subire procedimenti che ne possano alterare le caratteristiche chimiche, fisiche od organolettiche.

Con esclusione delle modalità di conservazione e stoccaggio del prodotto di cui al punto 8.3, qualora un lotto di confezionamento autorizzato non sia completamente confezionato entro 45 giorni dalla comunicazione della conformità, preliminarmente al completamento delle operazioni di confezionamento ai fini della DOP, deve essere richiesta ed effettuata una ulteriore analisi chimica ed organolettica sul quantitativo di olio residuo a conferma del mantenimento di caratteristiche conformi.

5.5.6

Pubblicità dei soggetti inseriti nel circuito della DOP.

E' fondamentale che ciascun soggetto abbia conoscenza degli operatori con cui dovrà operare.

Gli elenchi relativi agli operatori (olivicoltori, frantoiani, intermediari e confezionatori) inseriti nel sistema di controllo sono pubblici e quindi di immediata e diretta visione da parte di chiunque abbia interesse a consultarli presso CSQA Certificazioni Srl – via San Gaetano, 74 – Thiene (VI).

6 – REQUISITI DISCIPLINATI

6.1 - Generalità

I soggetti della filiera disciplinata che concorrono alla realizzazione della DOP Olio Extravergine di Oliva "Garda" devono operare nel rispetto delle prescrizioni previste dal disciplinare e evidenziate nel presente Piano dei Controlli.

Il prodotto immesso nel circuito della DOP "Garda" deve essere opportunamente identificato, dalla raccolta delle olive ed in tutte le successive trasformazioni fino al prodotto confezionato.

E' necessario accertarsi della corretta provenienza del prodotto acquisito verificando per completezza ed adeguatezza delle indicazioni la documentazione di trasporto e siglando la stessa a conferma dell'avvenuto controllo e del suo positivo esito.

La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da adeguate registrazioni delle attività di stoccaggio, e movimentazione delle partite.

Le registrazioni inerenti rintracciabilità e conformità delle produzioni devono essere conservate per almeno due anni, salvo disposizioni diverse in applicazione della normativa vigente.

Sono di seguito riportati i requisiti disciplinati applicabili, opportunamente codificati (**Rx**) al fine di identificarne le disposizioni ad essi relative di cui al successivo paragrafo 11 – Piano dei controlli di conformità.

6.2 – Requisiti di conformità

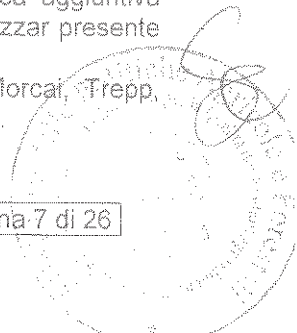
La denominazione di origine protetta "Garda", accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Bresciano", "Orientale", "Trentino", è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

6.2.1 – Varietà di olivo

1 - La denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Bresciano" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente negli oliveti: Casaliva, Frantoio e Leccino per almeno il 55%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 45% (**R1**).

2 - La denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Orientale" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Casaliva o Drizzar presente negli oliveti per almeno il 50%.

Possono, altresì, concorrere le seguenti varietà Lezzo, Favarol, Rossanel, Razza, Fort, Morcai, Trepp, Pendolino presenti negli oliveti, da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 50% (**R2**).



CSQA Certificazioni Srl	Olivo extra vergine di oliva Garda DOP – Piano dei Controlli	DPC 009
----------------------------	--	---------

3 - La denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino per almeno l' 80%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20% (R3).

6.2.2 – Zona di produzione

1 - La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva "Garda" comprende i territori olivati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste dal disciplinare di produzione situati nel territorio amministrativo delle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento.

2 – La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Bresciano" comprende, in provincia di Brescia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Botticino, Calvagese della Riviera, Desenzano del Garda, Gardone Riviera, Gargnano, Gavardo, Limone sul Garda, Lonato, Manerba del Garda, Moniga del Garda, Muscoline, Padenghe sul Garda, Paitone, Polpenazze del Garda, Pozzolengo, Puegnago del Garda, Roè Volciano, Salò, San Felice del Benaco, Serle, Sirmione, Soiano del Lago, Tignale, Toscolano Maderno, Tremosine, Villanuova sul Clisi, Vobarno (R4).

3 - La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Orientale" comprende, nelle province di Verona e Mantova, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

- provincia di Verona: Affi, Bardolino, Brenzone, Bussolengo, Caprino Veronese, Castelnuovo del Garda, Cavaion Veronese, Costernano, Garda, Lazise, Malcesine, Pastrengo, Peschiera del Garda, Rivoli Veronese, San Zeno di Montagna, Sommacampagna, Sonà, Torri del Benaco, Valeggio sul Mincio;

- provincia di Mantova: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solforino, Volta Mantovana (R5).

4 – La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" comprende, in provincia di Trento, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Arco, Calavano, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno, Vezzano.

Tale zona è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopraccitati, ad esclusione dei comuni di Lasino, Padergnone e Vezzano, i cui territori interessati riguardano esclusivamente le parti rivierasche in località S. Massenza, Sarche e Toblino limitrofe al lago di Toblino – S. Massenza (R6).

6.2.3 – Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva "Garda" devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive e all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e degli oli destinati alla denominazione di origine protetta.

Sono pertanto idonei gli oliveti collinari e pedo collinari dell'anfiteatro morenico del Garda, i cui terreni morenici di natura prevalentemente sabbiosa siano senza ristagni d'acqua e perfettamente sgrondi con presenza di calcare.

Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta "Garda", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Bresciano" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al precedente paragrafo 6.2.2 al punto 2 (R4).

Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta "Garda", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Orientale" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al precedente paragrafo 6.2.2 al punto 3 (R5).

Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta "Garda", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al precedente paragrafo 6.2.2 al punto 4 (R6).



La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" deve essere effettuata entro il 15 gennaio di ogni anno (R7).

La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" non può superare Kg 5.000 per ettaro per gli impianti intensivi. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere rapportata sui limiti predetti attraverso accurata cernita purché la produzione non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati (R8).

La resa massima in olio non può superare il 22% (R9).

6.2.4 – Modalità di oleificazione

1 - La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Bresciano" comprende l'interio territorio amministrativo dei comuni indicati al paragrafo 6.2.2, punto 2 (R4).

2 - La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Orientale" comprende l'interio territorio amministrativo dei comuni indicati al paragrafo 6.2.2, punto 3 (R5).

3 - La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" comprende l'interio territorio amministrativo dei comuni indicati al paragrafo 6.2.2, punto 4 (R6).

4 - La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici (R10).

5 - Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto (R11).

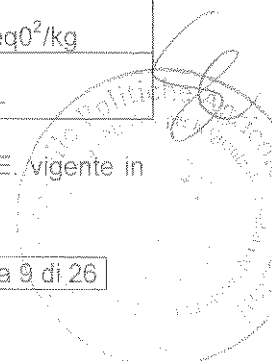
6 – Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro 5 giorni dalla raccolta delle olive (R12).

6.2.5 - Caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" deve rispondere alle seguenti caratteristiche (R13):

Parametro	Menzione Geografica Aggiuntiva		
	Bresciano	Orientale	Trentino
Colore	Dal verde al giallo	Verde da intenso a marcato, con modeste variazioni della componente del giallo	Verde con riflessi dorati
Odore	Di fruttato medio o leggero	Di fruttato leggero	Di fruttato leggero con sensazione erbacea
Sapore	Fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante	Fruttato con sensazione di mandorla dolce	Sapido, delicatamente fruttato
Acidità massima totale (espressa in acido oleico, in peso, per 100 g di olio)	Non superiore a 0,6 grammi	Non superiore a 0,6 grammi	Non superiore a 0,5 grammi
Panel test (punteggio)	≥ 7,00	≥ 7,00	≥ 7,00
Numero perossidi	≤ 12 MeqO ² /kg	≤ 14 MeqO ² /kg	≤ 14 MeqO ² /kg
Acido oleico	≥ 74 %	≥ 74 %	--

Per altri parametri non espressamente indicati vi deve essere conformità con la normativa U.E. vigente in materia.



6.2.7 - Confezionamento

Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine a denominazione di origine protetta "Garda" devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata al paragrafo 6.2.2, punto 1 (R14).

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda", accompagnato dalla menzione geografica aggiuntiva "Bresciano", deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro di capacità non superiore a litri 5 (R15).

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda", accompagnato dalla menzione geografica aggiuntiva "Orientale", deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro di capacità non superiore a litri 1 (R16).

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda", accompagnato dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino", deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro di capacità non superiore a litri 1 (R17).

6.2.8 – Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine protetta "Garda" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare e dal presente Piano dei Controlli o ammessa dalla normativa vigente in materia, ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".

E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

Le menzioni geografiche aggiuntive devono essere riportate in etichetta con dimensione non inferiore alla metà e non superiore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine protetta "Garda" (R18).

L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione di origine protetta "Garda" (R19).

Il nome della denominazione di origine protetta "Garda" deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che appaiono su di essa (R20).

La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto (R21).

Il contenitore deve riportare il logo identificativo "Garda DOP" costituito da un rettangolo verde (70% cyan, 100% yellow, 45% Magenta 50%, 10% black) all'interno del quale è raffigurata una sfera, a rappresentare l'oliva (20% cyan, 100% yellow, 50% black), e delle foglie di olivo (immagine foglie in sovrastampa 100% black); in bianco è scritto DOP (font zapf Humanist Bold dimensione 80).

Sopra al rettangolo in nero (font Shannon Book dimensione 39) c'è la scritta olio e nella parte sottostante in nero la scritta Garda (font Shannon Book dimensione 39).

Il logo identificativo della denominazione, registrato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, è detenuto dal Consorzio di Tutela incaricato che è tenuto alla distribuzione agli aventi diritto.

Sulle presentazioni, come richiesto da nota ministeriale del 06.12.00, prot. 6433, deve riportarsi la seguente dicitura:

"Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del reg. (CEE) 2081/92" (R22).

A garanzia della rintracciabilità i singoli contenitori utilizzati per il confezionamento e la commercializzazione della DOP Garda devono essere identificati con una numerazione progressiva, rilasciata e gestita come da procedura di cui al successivo punto 8.3.1.

7 – SISTEMA DEI CONTROLLI

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" è sottoposto ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.



CSQA Certificazioni Srl	Olio extra vergine di oliva Garda DOP – Piano dei Controlli	DPC 009
----------------------------	---	---------

L'insieme complessivo dei controlli, riportato al successivo punto 11 – Schema dei controlli, è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da CSQA al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile e che corrispondono a verifiche ispettive svolte su processi e strutture degli operatori e prove sul prodotto.

Il presente Piano dei Controlli stabilisce, pertanto, l'insieme delle procedure di controllo cui sono sottoposti i soggetti della filiera produttiva ed il relativo prodotto affinché l'olio extra vergine di oliva possa essere identificato con la Denominazione di Origine Protetta "Garda".

CSQA, quale organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, è incaricato all'esecuzione dei controlli di conformità ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità delle partite di olio oggetto di controllo.

Gli operatori della filiera disciplinata devono produrre e conservare per almeno due anni le registrazioni e la documentazione inerenti il sistema di controllo, salvo disposizioni diverse in applicazione della normativa vigente.

Devono inoltre fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità che CSQA intende effettuare al fine di valutare la conformità dell'olio extravergine di oliva "Garda" presso i propri siti produttivi e/o altri siti di interesse.

Nello schema dei controlli di cui al successivo paragrafo 11 sono dettagliati le attività di autocontrollo ed i controlli di conformità (in riferimento alle diverse fasi del processo interessato e dell'operatore coinvolto) da attuarsi ai fini della conformità delle partite alla denominazione di origine protetta "Garda".

8 – DOCUMENTAZIONE

8.1 – Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di olio idoneo alla DOP Garda per le quali si richiede l'attestazione di conformità devono essere dotate della documentazione sotto evidenziata, che deve essere resa disponibile ai controlli (e fornita in copia, quando richiesto) effettuati presso l'operatore da CSQA in seguito a richiesta di analisi e per ogni lotto di confezionamento.

- Documenti di trasporto (DDT) contrassegnati dal destinatario che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalla partita di olive e di olio: ad esempio dall'olivicoltore al frantoiano, dal frantoiano all'intermediario e/o al confezionatore, ecc. Nel caso in cui l'operatore non sia obbligato alla compilazione del documento di trasporto (DDT) la consegna delle olive al frantoio deve essere documentata mediante ricevuta (es. MOD 010) contenente gli elementi previsti per il DDT rilasciata all'olivicoltore dal frantoio, il quale ne deve conservare copia.
- Registre delle moliture che hanno concorso alla formazione della partita (MOD 006 o documentazione equivalente) ovvero altra documentazione predisposta allo scopo dalla amministrazione dello stato o delle regioni contenente comunque le medesime informazioni.
- Registrazione dei dati relativi alle attività di molitura, che evidenzino la rintracciabilità della partita di olio a partire dalle olive molite.
- Indicazione del recipiente di stoccaggio presso l'operatore.

Tale documentazione consente, nel suo complesso, la verifica della conformità del lotto lungo tutto il processo di produzione e risulta pertanto indispensabile ai fini dei controlli di conformità necessari per il rilascio dell'attestazione di conformità.

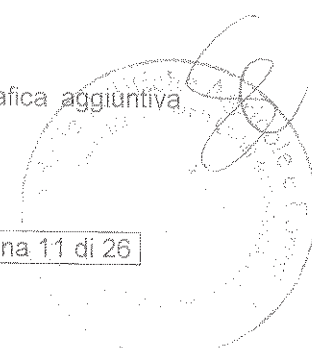
All'accettazione di ogni partita di prodotto, il ricevente ha la responsabilità di controllare la documentazione di accompagnamento per completezza ed adeguatezza; quale conferma dell'avvenuto controllo e dell'esito positivo dello stesso il ricevente è tenuto a sigillare ogni documento di accompagnamento.

8.2 – Documentazione di trasporto

Oltre a mittente e destinatario, la documentazione di trasporto deve chiaramente riportare:

Per le partite di olive:

- il peso della partita,
- la dicitura "prodotto destinato alla DOP Garda" con indicazione della menzione geografica aggiuntiva ("Bresciano", "Orientale" o "Trentino"),
- la data di raccolta delle olive,



- la data di consegna delle olive.

Per le partite di olio provenienti dal frantoio e movimentate successivamente al ritiro dal frantoio:

- il peso della partita,
- la dicitura "prodotto destinato alla DOP Garda" con indicazione delle menzione geografica aggiuntiva ("Bresciano", "Orientale" o "Trentino").

8.3 – Autorizzazione al confezionamento

Una volta formato il lotto di confezionamento il detentore della partita trasmette a CSQA la richiesta di analisi (MOD 009), autorizzando l'organismo di controllo ad effettuare il prelievo del campione per le determinazioni analitiche.

Ogni singolo campione é costituito da quattro unità campionarie equivalenti (ognuna di almeno 200 cc), delle quali due sono avviate al laboratorio per, rispettivamente, le determinazioni organolettiche e quelle chimiche, una viene rilasciata al detentore la partita ed una trattenuta da CSQA per eventuali esigenze di ripetizione delle determinazioni.

Entro 7 giorni dalla richiesta di analisi CSQA effettua il prelievo dei campioni e li trasmette al laboratorio di analisi per l'effettuazione delle prove richieste.

Per la quantificazione della numerosità campionaria si procede come da seguenti criteri:

- qualora il lotto di confezionamento sia confinato in unico contenitore si prevede la formazione di un unico campione;
- qualora il lotto di confezionamento sia distribuito in più cisterne, individuando almeno 2 cisterne tra loro non contigue e non collegate per effettuare sull'olio contenuto in ciascuna di esse le analisi chimico fisiche ed organolettiche. Laddove la refertazione d'analisi evidenziasse differenze tra i valori riscontrati nell'olio contenuto nelle singole cisterne, dovranno essere eseguite analisi per ogni cisterna considerata facente parte del lotto di confezionamento.

Prima di procedere alla vendita del lotto di confezionamento per cui è stato chiesto il prelievo, è necessario attendere il rilascio dell'attestazione di conformità, trasmessa unitamente al referto di analisi.

Il rilascio dell'attestazione di conformità del lotto di confezionamento avviene solamente dopo verifica ispettiva della documentazione relativa alla tracciabilità e alle registrazioni relative all'autocontrollo effettuato dagli operatori nonché alla conformità della refertazione analitica. Dell'esito di tali controlli viene fornito responso entro 5 giorni lavorativi a partire dal ricevimento del rapporto di analisi.

I confezionatori sono tenuti a comunicare la data del termine del confezionamento per la partite per le quali è stata rilasciata l'attestazione di conformità (es. Mod 008 – Registro operazioni di confezionamento). L'analisi chimico fisica ed organolettica del lotto di confezionamento ha validità di 45 giorni dalla data di comunicazione del positivo esito dei controlli.

Pertanto non possono più ritenersi idonei ed essere confezionati ai fini della denominazione lotti di confezionamento, o loro frazioni residue, con attestazione di conformità comunicata da più di 45 giorni. In tal caso la ripresa del confezionamento ai fini della DOP potrà avvenire solo dopo ulteriore richiesta di analisi e rilascio di attestazione di conformità.

Tale termine di validità delle analisi (45 giorni) non si applica nel caso in cui l'olio sia conservato in cisterne sotto battente di azoto a temperatura costantemente compresa tra 13 e 15°C ovvero stoccato in vasconi porcellanati chiusi, posti in locali sotterranei a temperatura compresa tra 15 e 18°C, al buio.

8.3.1 – Procedura di rilascio e gestione della numerazione progressiva

Tutto il prodotto immesso sul mercato come olio extravergine di oliva "Garda" deve riportare sul contenitore la numerazione progressiva rilasciata da CSQA

Tale numerazione progressiva viene distribuita agli aventi diritto dal Consorzio di Tutela incaricato in forza dell'attestazione di conformità del lotto di confezionamento e in sulla base della richiesta di attribuzione inoltrata dal confezionatore (Mod 011 – Richiesta attribuzione serie numerica); tale richiesta deve contenere le quantità di prodotto conforme alla DOP che si intende confezionare e capacità e quantità dei contenitori da utilizzare per l'imbottigliamento.

In ragione delle quantità di prodotto richieste e della capacità dei recipienti notificati, CSQA autorizza il Consorzio incaricato alla distribuzione agli aventi diritto delle corrispondenti serie numerate.

Il confezionatore deve conservare evidenza documentata della serie numerata ricevuta, nonché del corretto utilizzo della stessa registrando per ogni utilizzo il lotto di confezionamento lavorato, la quantità di

