

**CONSORZIO DI GARANZIA
DELL'OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA DI QUALITÀ**



**Via Rocca di Papa, 12
00179 Roma
c/o Unasco
Via Tevere, 20
00198 Roma**

**RELAZIONE STATO AVANZAMENTO
LAVORI - III ANNUALITÀ
MISURA 1B
Reg. (CE) 2080/05
Parte I**

**Studio di fattibilità per la messa a punto di un disciplinare di filiera dell'olio
extra vergine di oliva italiano – Reg. (CE) 2080/05**

Le Regole Generali

PARTE I INFORMAZIONI GENERALI

1 DOCUMENTI NORMATIVI

Il presente documento spiega la struttura della certificazione secondo lo Standard OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI ALTA QUALITÀ e le procedure da seguire per ottenere e mantenere una certificazione. Descrive i diritti e doveri del Consorzio Extravergine di oliva (detentore del marchio), dell'Organismo di certificazione e dei diversi operatori che richiedono l'uso del marchio.

1.1 Le Regole Generali

Il documento Regole Generali descrive i passi e i fattori fondamentali che il Consorzio Extravergine di Oliva deve considerare per ottenere, mantenere e aggiornare il sistema di certificazione Olio Extravergine di Oliva di Alta Qualità, i passi e fattori fondamentali che ciascun operatore del settore olivicolo deve fare per poter ottenere e mantenere la certificazione Olio Extravergine di Oliva di Alta Qualità ed utilizzarne il marchio, inoltre, spiega il ruolo e il rapporto tra ciascun operatore che richiede l'uso del marchio, il Consorzio Extravergine di oliva e OdC.

Il documento è composto di due parti:

PARTE I: INFORMAZIONI GENERALI

La **Parte I, Informazioni Generali**, è il documento base e contiene informazioni importanti per **tutte le parti interessate alla certificazione** Olio Extravergine di Oliva di Alta Qualità; spiega di cosa tratta, descrive il procedimento di certificazione e i regolamenti di certificazione e formazione ecc. Gli operatori del settore oleicolo che intendono accedere al disciplinare Olio Extravergine di Oliva di Alta Qualità, ottenere la certificazione e utilizzare il marchio sono invitati ad approfondire le proprie conoscenze in merito a questa parte delle Regole Generali.

La **Parte II, check list**, è costituita da un elenco di requisiti o punti di controllo per ciascun operatore della filiera aderente al disciplinare. I Punti di Controllo e Criteri di Adempimento (PCCA) devono essere rispettati dal richiedente l'accesso al disciplinare Olio Extravergine di Oliva di Alta Qualità e il cui adempimento è verificato dall'Organismo di certificazione. La check list può essere utilizzata sia nell'ambito dell'attività di autocontrollo, sia nell'ambito dell'attività di controllo del Consorzio che per quella esercitata dall'OdC.

2 TERMINI E DEFINIZIONI

Richiedente la certificazione: è il soggetto capofiliera che richiede all'Organismo di certificazione la certificazione ai sensi dello Standard OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI

ALTA QUALITA'. È il soggetto che assicura nel tempo il mantenimento del sistema di rintracciabilità implementato e assicura la gestione degli aspetti di sistema qualità applicabili all'ottenimento del prodotto.

Detentore del marchio (Consorzio): è il soggetto che assicura nel tempo la gestione e l'aggiornamento dello Standard OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI ALTA QUALITA' per gli aspetti di sistema applicabili all'ottenimento del prodotto.

Richiedente l'uso del marchio: è il soggetto che ottenuta dall'Organismo di certificazione la certificazione ai sensi dello Standard OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI ALTA QUALITA' commercializza il prodotto assicurando nel tempo l'applicazione del sistema qualità.

Operatore

Gruppo di operatori

3 INTRODUZIONE

3.1 Cos'è il Consorzio Extravergine di oliva (di seguito Consorzio)

3.2 Associazione

La partecipazione a Olio Extravergine di Oliva di Alta Qualità è volontaria. L'Olio Extravergine di Oliva di Alta Qualità è un sistema aperto, per il quale una azienda può richiedere e ottenere la certificazione, purché osservi i criteri oggettivi stabiliti. I membri si impegnano a formare e migliorare l'Olio Extravergine di Oliva di Alta Qualità come partner attivi.

3.3 Requisiti principali del disciplinare

3.3.1 Finalità dello standard Olio Extravergine di Oliva di Alta Qualità

3.3.2 Requisiti dello standard Olio Extravergine di Oliva di Alta Qualità

I requisiti oggetto di certificazione del presente documento sono:

- coltivazione delle olive secondo tecniche di lotta integrata o biologica secondo quanto disposto nel Disciplinare Olio Extra vergine di Oliva Alta Qualità; nel disciplinare sono riportate le Norme tecniche che consentono di produrre le olive in conformità agli obiettivi richiamati evidenziando requisiti oggetto di certificazione e raccomandazioni oggetto di verifica da parte dell'OdC;**
- il rispetto delle procedure di lavorazione delle olive, produzione, stoccaggio e imbottigliamento dell'olio secondo quanto disposto nel Disciplinare Olio Extra vergine di Oliva Alta Qualità; nel disciplinare sono riportate le Norme che consentono di produrre, stoccare e imbottigliare olio in conformità agli obiettivi richiamati evidenziando requisiti oggetto di certificazione e raccomandazioni oggetto di verifica da parte dell'OdC;**

- il rispetto delle procedure di distribuzione dell'olio confezionato secondo quanto disposto nel Disciplinare Olio Extra vergine di Oliva Alta Qualità; nel disciplinare sono riportate le Norme che consentono di distribuire olio in conformità agli obiettivi richiamati evidenziando requisiti oggetto di certificazione e raccomandazioni oggetto di verifica da parte dell'OdC;
- il rispetto delle Norme etiche secondo quanto disposto nel Disciplinare Olio Extra vergine di Oliva Alta Qualità;
- Produrre olio extra vergine di oliva Alta Qualità avente i seguenti parametri analitici:

CARATTERISTICA ED ESPRESSIONE DEL RISULTATO	OLIO ALTA QUALITA'	METODICA ANALITICA
ACIDITA' (% acido oleico)	≤ 0,3	Reg. UE 1989/2003, allegato II
N. PEROSSIDI (meq O ₂ /Kg)	≤ 12	Reg. UE 1989/2003, allegato III
ACIDO OLEICO (%)	≥ 65	Reg. UE 1989/2003, allegato Xa e Xb.
1,2-DIGLICERIDI (%)	≥ 70 (dic-mar)	Metodo SSOG
	≥ 60 (apr-lug)	
	≥ 50 (ago-nov)	
ANALISI SENSORIALE	mediana dei difetti = 0	Reg. UE 1989/2003 All. XII. Determinazione del profilo sensoriale: secondo il COI /T20/Doc.22 e la ISO 13299:2003
	mediana delle note varietali di origine non nazionale=0	
α-TOCOFEROLO (mg/Kg)	≥ 120	Metodo: Psomiadou, E.; Tsimidou, M. J. Agric. Food Chem. 1998, 46, 5132-5138
POLIFENOLI tot. (mg/Kg) (determinati per HPLC)	≥ 200	Metodo Coi: Risoluzione N. Ris-4/94-V/06

4 REGOLE GENERALI

4.1 Accesso alla Certificazione

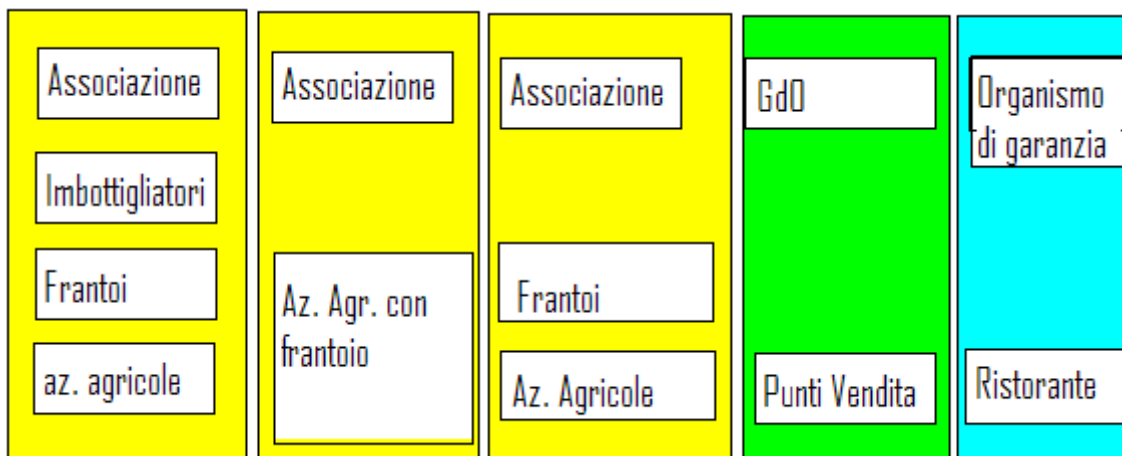
4.1.1. RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE

La certificazione viene richiesta dal CONSORZIO EXTRAVERGINE DI OLIVA che deve comunicare all'OdC l'elenco completo degli operatori aderenti al progetto e che si configurano come Operatori richiedenti l'uso del marchio.

4.1.2 RICHIEDENTE L'USO DEL MARCHIO

Il marchio olio extravergine di oliva di alta qualità può essere richiesto da:

1. Gruppi omogenei di operatori che hanno un organismo di garanzia interno che ha il compito di gestire gli aspetti di assicurazione qualità (es. filiere certificate secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008, filiere orizzontali es. di aziende agricole e/o di frantoi etc.):



2. Operatori Singoli: le uniche tipologie di operatori singoli che possono accedere al disciplinare sono:

- a. Imbottigliatore
- b. PV
- c. Ristoranti

5 OPZIONI PER LA CERTIFICAZIONE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI ALTA QUALITÀ

Gli operatori richiedenti l'uso del marchio potranno ottenere il marchio da parte del Consorzio secondo una delle due opzioni sottostanti.

5.1 Opzione 1

Un operatore richiedente il marchio fa domanda al Consorzio e ottiene la possibilità di utilizzare il marchio solo dopo superamento con esito positivo della verifica di certificazione da parte dell'OdC.

5.2 Opzione 2

Un richiedente l'uso del marchio rappresenta diversi operatori (in filiera es. Filiere Verticali : Olio extravergine di oliva o filiere orizzontali: es. PV, Ristoranti etc.) Solo dopo il superamento con esito positivo della verifica il Consorzio autorizza l'uso del marchio.

6 RUOLO DEL CONSORZIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Il Consorzio è:

- ❖ il soggetto richiedente la certificazione
- ❖ proprietario del marchio
- ❖ proprietario dello standard e dei documenti ad esso collegati

Ha il compito di:

1. Redigere ed approvare i documenti di riferimento
2. Distribuire lo standard ed i documenti collegati
3. Registrare in apposito DB gli operatori richiedenti l'uso del marchio

4. Mantenere i contatti con l'Organismo di certificazione in merito alle attività di pianificazione delle attività, gestione delle non conformità etc.
5. Coordinare e controllare (attraverso verifiche ispettive e attraverso la gestione dei quantitativi di olio prodotti e commercializzati) tutti gli operatori richiedenti l'uso del marchio
6. Gestire tutti gli aspetti di assicurazione qualità finalizzati al mantenimento dei requisiti previsti dal disciplinare
7. E' titolare della certificazione ed è il responsabile ultimo della conformità del prodotto e dell'uso del marchio
8. Autorizzare l'uso del marchio Olio Extravergine di Oliva di Alta Qualità
9. Comunicare all'OdC eventuali aggiornamenti su cambiamenti relativi alla tipologia e numero di operatori aderenti al progetto.
10. Effettuare l'attività di autocontrollo in conformità allo Standard

7 DOVERI DEGLI OPERATORI RICHIEDENTI / CONCESSIONARI L'USO DEL MARCHIO

Ciascun richiedente l'uso del marchio deve:

- ❖ Richiedere l'uso del marchio al Consorzio
- ❖ Registrare presso il Consorzio tutti i dati relativi alla propria organizzazione (Opzione 1 o Opzione 2)¹
- ❖ Impegnarsi formalmente al rispetto del disciplinare e i documenti correlati
- ❖ Accettare formalmente gli audit del Consorzio e dell'OdC
- ❖ Aderire a sistemi di rintracciabilità di filiera approvati dal Consorzio e aggiornare il DB Consorzio (obbligo relativo ad aziende agricole, frantoi, stabilimenti di imbottigliamento)
- ❖ Effettuare l'attività di autocontrollo in conformità allo Standard

Ciascun concessionario del marchio deve:

- ❖ Aggiornare il Consorzio in relazione ad eventuali revisioni dell'elenco operatori di filiera e in merito ad eventuali variazioni delle condizioni che hanno portato alla concessione
- ❖ Aggiornare il DB del Consorzio in relazione ai quantitativi di olio prodotto / commercializzato
- ❖ Essere responsabile della conformità del prodotto immesso sul mercato in relazione ai requisiti del disciplinare
- ❖ Effettuare l'attività di autocontrollo in conformità allo Standard

8 ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE

L'Organismi di Certificazione approvato Olio Extravergine di oliva di alta qualità è CSQA Certificazioni Srl.

Fra CSQA Certificazioni Srl e il Consorzio viene stipulato un accordo di certificazione mentre il Consorzio definisce un accordo con i singoli richiedenti l'uso del marchio.

L'Organismo di certificazione deve:

- ❖ Stipulare un accordo contrattuale con il Consorzio per le attività di certificazione

¹ La procedura di registrazione presso il Consorzio deve essere terminata prima della prima visita ispettiva/audit da parte dell'OdC.

- ❖ Effettuare l'attività di certificazione / sorveglianza annuale in accordo al presente documento ed ai regolamenti per la certificazione ed esso collegati.

9 REGISTRAZIONE

Tutta la documentazione relativa agli operatori singoli o organizzati in gruppo con un Organismo di garanzia interno che svolge le attività di assicurazione qualità richiedenti l'uso del marchio deve essere registrata su apposito Data Base del Consorzio a cura del Consorzio stesso. L'OdC deve avere accesso a questo data base per poter pianificare le attività di audit.

Le informazioni per la registrazione includono:

9.1 Informazioni Generali

- (i) Nome dell'Operatore richiedente il marchio
- (ii) Nome della persona da contattare
- (iii) Recapito completo e aggiornato (fisico e postale)
- (iv) Altre informazioni identificative (P.IVA, ecc.)
- (v) Contatto (numero telefonico e indirizzo e-mail e/o numero fax)

NB: Qualora l'operatore rappresenti una filiera o un gruppo di operatori è necessario che nel Data Base del Consorzio vengano riportate le informazioni di cui sopra per ciascuna azienda rappresentata dall'Operatore richiedente il marchio.

NB: è necessario che nel DB siano riportate in corrispondenza dell'operatore richiedente anche le informazioni relative al possesso della certificazione UNI EN ISO 22005/08 e al n. di certificato.

9.2 Accettazione della Registrazione

Affinché la registrazione sia accettata da parte del Consorzio il richiedente l'uso del marchio deve:

- (i) aver sottoscritto il Regolamento d'uso del marchio, l'accettazione della documentazione di riferimento (regole generali, CCPP, etc.) e l'accordo contrattuale con il Consorzio.
- (ii) aver ricevuto una approvazione formale da parte del Consorzio
- (iii) aver accettato di pagare le spettanze pattuite con il Consorzio

10 AUTOCONTROLLO

10.1 Livelli di autocontrollo

Il sistema di autocontrollo previsto è su 3 livelli:

- 1 – autocontrollo del singolo operatore
- 2 – autocontrollo del gruppo di operatori (dove presente)
- 3 – autocontrollo del Consorzio

10.2 Frequenza autocontrollo di ogni singolo operatore

L'autocontrollo interno deve essere effettuato almeno una volta all'anno da ciascun operatore aderente al disciplinare Olio Extravergine di oliva di alta qualità n (fatta eccezione per le aziende agricole).

L'autocontrollo deve comprendere l'intera check-list (Requisiti Maggiori e Minori e Raccomandazioni). La check-list compilata deve trovarsi in azienda, affinché il valutatore possa esaminarla durante la verifica esterna.

10.3 Frequenza autocontrollo del Gruppo di operatori

10.3.1 Audit Interno del Sistema Qualità (SQ)

Il SQ, creato secondo i requisiti definiti nelle Regole Generali deve essere verificato per mezzo di un audit interno almeno una volta l'anno da un auditor interno. Tutti gli operatori che si registrano come opzione 2 devono predisporre un sistema qualità che copra tutti i punti previsti dal disciplinare e dalla check list.

L'audit deve essere effettuato impiegando la check-list SQ, la quale si basa sulle Regole Generali.

10.3.2 Verifiche Interne di Gruppi di Operatori

Il gruppo di operatori deve effettuare almeno una verifica all'anno su almeno il 10 % degli operatori; questa verifica deve essere condotta da un valutatore qualificato interno dei gruppi di produttori.

La verifica interna deve essere effettuata sulla base dell'intera check-list (Requisiti Maggiori e Minori e Raccomandazioni).

10.4 Frequenza autocontrollo del Consorzio

Annualmente il consorzio deve verificare:

1. 100 % degli operatori registrati in Opzione 1
2. 10 % degli operatori omogenei registrati in Opzione 2 oltre alla verifica presso l'organismo di garanzia interno che gestisce gli aspetti di assicurazione qualità (sistema qualità)

11 PROCESSO DI CERTIFICAZIONE

11.1 Periodo della Verifica

La verifica è legata alla registrazione (non può essere effettuata una verifica finché il Consorzio non ha accettato la registrazione o la re-iscrizione annuale dell'operatore richiedente il marchio e degli eventuali operatori di filiera), ma può essere effettuata in periodi diversi a seconda che si tratti di una prima verifica o di una verifica susseguente.

La verifica di certificazione deve essere effettuata in modo tale da poter verificare in campo le fasi di produzione / imbottigliamento e vendita.

Le successive visite di sorveglianza devono essere effettuate in occasione di almeno una delle fasi di produzione / lavorazione etc.

Eventuali verifiche di estensione vengono effettuate in occasione della prima sorveglianza utile a meno che il numero di operatori di filiera inseriti da uno specifico operatore richiedente l'uso del marchio non superi il 30 % di quello comunicato inizialmente nel qual caso si prevede una visita di estensione

Le verifiche ispettive vengono effettuate secondo i criteri descritti nel proseguo.

11.2 Livelli di adempimento

Nell'ambito dello standard olio extravergine di oliva di alta qualità esistono tre livelli di adempimento (come descritto nel documento Punti di Controllo e Criteri di Adempimento) che devono essere rispettati dal produttore. Si tratta di: Requisiti Maggiori, Requisiti Minori e Raccomandazioni che devono essere osservati come segue:

11.3 Requisiti Maggiori

È obbligatorio un adempimento del 100% di tutti i Punti di Controllo applicabili classificati Requisiti Maggiori.

La prova di adempimento deve essere registrata come commento nella check-list per ogni Requisito Maggiore.

11.4 Requisiti Minori

È obbligatorio un adempimento del 95% di tutti i Punti di Controllo applicabili. Per la realizzazione del calcolo, si applica la seguente formula:

$$\left\{ \begin{array}{l} \text{(Numero Totale} \\ \text{dei Requisiti} \\ \text{Minori/modulo)} \end{array} - \begin{array}{l} \text{(Requisiti Minori non} \\ \text{Non Applicabili} \\ \text{Riscontrati)} \end{array} \right\} \times 5\% = \begin{array}{l} \text{(Numero Totale} \\ \text{di Requisiti Minori} \\ \text{Non Conformi} \\ \text{Ammissibile)} \end{array}$$

11.5 Raccomandazioni

Non esiste una percentuale minima di adempimento.

Tutti i punti di controllo classificati Raccomandazione nei PCCA devono essere verificati durante le verifiche interne e le verifiche esterne dell'OdC.

11.6 Verifica dell'Adempimento e Commenti

L'adempimento viene indicato con un "sì" in caso di adempimento, con un "no" in caso di non adempimento e con un "N/A".

Si raccomanda di fornire delle prove (commenti) per ogni punto di controllo. Questo faciliterà una successiva ricapitolazione dell'audit e includerà dettagli di referenza raccolti durante le verifiche. È comunque obbligatorio fornire delle prove (commenti) per **tutti** i Requisiti Maggiori **verificati/auditati** durante le verifiche esterne, gli autocontrolli e le verifiche interne.

NOTA: I commenti **devono** essere inseriti nella check-list per tutti i punti di controllo considerati "non adempimento" durante le verifiche esterne, gli autocontrolli/le verifiche interne e gli audit.

11.7 Non conformità

La non conformità rappresenta il mancato soddisfacimento dei requisiti maggiori e/o minori dello standard

11.8 Validità del certificato Olio extravergine di oliva di Alta Qualità

Il rilascio del certificato dipende dall'adempimento da parte degli operatori richiedenti l'uso del marchio di tutti i requisiti applicabili stabiliti nel presente documento Regole Generali e dal documento Punti di controllo e criteri di adempimento.

La validità del certificato è di 3 anni, salvo eventuali sanzioni e proroghe, secondo il Regolamento per la certificazione di prodotto dell'Organismo di certificazione.

La **data di validità** iniziale che appare sul certificato, corrisponde al giorno in cui l'OdC ha **deciso la certificazione**, dopo che tutte le non conformità maggiori sono state risolte.

11.9 Verifica dell'OdC

Annualmente L'OdC verifica:

1. il Consorzio
2. il 100 % degli operatori registrati in Opzione 1
3. il 10 % degli operatori omogenei registrati in Opzione 2 oltre al sistema qualità dell'organismo di garanzia

11.9.1 Frequenza delle verifiche dell'OdC nel caso di Opzione 1

L'OdC deve effettuare almeno una verifica ispettiva all'anno per ogni operatore registrato in Opzione 1.

L'OdC esamina l'intera check-list (Requisiti Maggiori e Minori e Raccomandazioni).

11.9.2.2 Frequenza delle verifiche dell'OdC nel caso di Opzione 2

Annualmente l'OdC deve verificare il 10 % degli operatori omogenei registrati in opzione 2 oltre all'organismo di garanzia interno che gestisce gli aspetti di assicurazione qualità. L'OdC utilizzerà la check list specifica per ciascuna tipologia di operatore verificato.

Tutte le verifiche dell'OdC sono annunciate; l'OdC invia, con un preavviso di almeno 10 giorni, il piano di verifica al Consorzio. Nel piano di verifica saranno riportati: ispettore/i incaricato/i, data/e di verifica, siti oggetto della verifica. La scelta degli operatori è fatta su un campione casuale, stabilendo un numero minimo di campioni pari almeno al numero di siti di cui ai paragrafi precedenti.

12 REQUISITI MINIMI DEI VALUTATORI

12.1 Requisiti minimi dei valutatori interni

- ❖ Laurea o diploma in agraria o disciplina equipollente
- ❖ Competenza specifica nel settore dell'olio extravergine di oliva
- ❖ Indipendenza rispetto alla realtà verificata
- ❖ Frequenza di almeno un corso per valutatori interni di sistema qualità
- ❖ Frequentazione di un corso HACCP (limitatamente ai valutatori che effettuano verifiche sulle attività di frantoio / imbottigliatore/ ristoranti/ punti vendita)

12.2 Requisiti minimi dei valutatori dell'OdC

- ❖ Competenza specifica nel settore dell'olio extravergine di oliva
- ❖ Frequenza e superamento dell'esame finale del corso per valutatori di sistema qualità
- ❖ Frequentazione di un corso HACCP (limitatamente ai valutatori che effettuano verifiche sulle attività di frantoio / imbottigliatore/ ristoranti/ punti vendita)
- ❖ Laurea o diploma in agraria o disciplina equipollente
- ❖ Esecuzione di almeno 10 verifiche su aziende del settore oleicolo

13 NON CONFORMITÀ E SANZIONI A CURA DELL'CONSORZIO

13.1 Tipi di Non Conformità

Nel sistema alta qualità sono presenti 2 tipi di non conformità: Maggiore o Minore. Queste non conformità riguardano il non adempimento dei punti di controllo e di argomenti contrattuali, come descritto qui di seguito:

13.2 Non Conformità di Requisiti Maggiori

Questo tipo di non conformità è presente, quando il produttore non adempie il 100% dei Requisiti Maggiori per la parte di propria competenza.

13.3 Non Conformità di Requisiti Minori

Quando un produttore adempie a meno del 95% dei Requisiti Minori dei punti di controllo applicabili, è presente una non conformità dei Requisiti Minori.

13.4 Tipi di Sanzioni definite dal Consorzio

Le sanzioni possibili sono:

- 1 – richiesta di risoluzione della non conformità entro un tempo prestabilito
- 2 – sospensione dell'operatore o del gruppo di operatori dal disciplinare AQ
- 3 – esclusione definitiva dell'operatore o del gruppo di operatori dal disciplinare AQ

Per tutti i tipi di non conformità riscontrate sarà richiesta la formulazione di una azione correttiva indicando chiaramente i tempi in cui se ne prevede l'attuazione.

Il termine concesso per la correzione sarà concordato **tra operatore aderente al disciplinare e Consorzio**.

13.5 Sospensione

Viene applicata una Sospensione di un operatore o di un gruppo di operatori, quando:

- ❖ Si riscontrano non conformità MAGGIORI o NC minori superiori al 95% dei requisiti applicabili
- ❖ Le azioni correttive non vengono gestite entro i tempi e secondo le modalità concordate

Nel periodo di sospensione vale quanto previsto dal regolamento per la certificazione di prodotto dell'OdC (RCP 001).

La sospensione può riguardare anche solo una parte della degli operatori della filiera (sospensione parziale).

13.6 Esclusione definitiva

Il Consorzio decide di escludere in via definitiva un operatore o un gruppo di operatori nel caso di NC reiterate o particolarmente gravi.

14 NON CONFORMITÀ E SANZIONI A CURA DELL'ODC

14.1 Tipi di Non Conformità

Nel sistema alta qualità sono presenti tre tipi di non conformità: Maggiore o Minore. Queste non conformità riguardano il non adempimento dei punti di controllo e di argomenti contrattuali, come descritto qui di seguito:

14.2 Non Conformità di Requisiti Maggiori

Questo tipo di non conformità è presente, quando il produttore non adempie il 100% dei Requisiti Maggiori per la parte di propria competenza.

14.3 Non Conformità di Requisiti Minori

Quando un produttore adempie a meno del 95% dei Requisiti Minori dei punti di controllo applicabili, è presente una non conformità dei Requisiti Minori.

14.4 Tipi di Sanzioni definite dall'OdC

Le sanzioni possibili sono:

- 1 – richiesta di risoluzione della non conformità prima del rilascio del certificato e, nel caso in cui venga riscontrata in sorveglianza – richiesta di risoluzione della NC entro un tempo prestabilito
- 2 – sospensione del certificato rilasciato al Consorzio
- 3 – revoca del certificato rilasciato al Consorzio

Per tutti i tipi di non conformità riscontrate sarà richiesta la formulazione di una azione correttiva indicando chiaramente i tempi in cui se ne prevede l'attuazione.

Il termine concesso per la correzione sarà concordato **tra OdC e Consorzio**.

14.5 Sospensione

Viene applicata una Sospensione del certificato al Consorzio, quando:

- ❖ Si riscontrano non conformità diffuse fra i diversi operatori aderenti al progetto
- ❖ Le azioni correttive non vengono gestite entro i tempi e secondo le modalità concordate

Nel periodo di sospensione vale quanto previsto dal regolamento per la certificazione di prodotto dell'OdC (RCP 001).

La sospensione può riguardare anche solo una parte della degli operatori della filiera (sospensione parziale).

14.6 Revoca

Il certificato viene revocato nel caso di non conformità maggiori sugli operatori verificati, diffuse e sistematiche e/ o nel caso in cui le azioni correttive stabilite in accordo con OdC non vengano adottate nei tempi e e secondo le modalità concordate

15 USO DEL MARCHIO COMMERCIALE E DEL LOGO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI ALTA QUALITA'

Il marchio commerciale e il logo ***OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI ALTA QUALITA'*** come definito nel presente documento è un marchio commerciale registrato a tutti gli effetti e potrà essere raffigurato sul prodotto, sulla confezione del prodotto o sul punto di vendita. Il consorzio deve autorizzare in forma scritta i diversi operatori all'utilizzo del marchio e ha il compito di approvare le etichette / comunicazioni etc. in cui figurino il marchio prima che le stesse vengano utilizzate.

L'Organismo di Certificazione deve sempre controllare l'uso corretto del marchio commerciale e del logo ***OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI ALTA QUALITA'*** nelle aziende.

L'organismo di certificazione ha il compito di approvare le etichette in cui si faccia riferimento alla certificazione in accordo al proprio regolamento di certificazione.

Una violazione di questo regolamento da parte dei diversi operatori può implicare delle sanzioni.

15.1 Specifiche

Il logo ***OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI ALTA QUALITA'*** deve essere sempre richiesto al Consorzio. Questo garantisce che ha sempre il colore e il formato aziendale esatto.

15.2 Uso del Logo EUREPGAP e GLOBALGAP

Il Consorzio concede l'uso del marchio / logo agli operatori che aderiscono formalmente al disciplinare dell'Olio extravergine di oliva di Alta qualità a seguito dell'ottenimento della certificazione da parte dell'ente terzo.

15.3 Divieti

È vietato dal Consorzio l'utilizzo del marchio in caso di sospensione / esclusione / revoca dal circuito AQ.

16 SISTEMA QUALITA' DEL GRUPPO DI OPERATORI

16.1 COS'È UN GRUPPO DI PRODUTTORI?

Un gruppo di produttori è un'associazione di produttori (con i loro rispettivi siti di produzione) che si candida per una certificazione olio extravergine di oliva di Alta qualità). Il

gruppo di produttori deve essere strutturato in modo tale da consentire l'applicazione di un Sistema Qualità per l'intero gruppo.

Il Sistema Qualità (SQ) in atto deve essere abbastanza efficace da assicurare (e dimostrare tramite gli audit) che i membri produttori/siti di produzione registrati adempiono in maniera uniforme i requisiti dello standard. I membri registrati del gruppo di produttori devono detenere la responsabilità giuridica dei loro siti di produzione. Il gruppo di produttori deve osservare i requisiti definiti nel presente documento al fine di qualificarsi per la certificazione secondo l'Opzione 2.

16.2 Struttura

La struttura amministrativa del gruppo di produttori deve essere documentata e indicare chiaramente il rapporto tra i produttori e l'entità legale.

16.3 Documentazione Contrattuale

Devono esserci contratti scritti e firmati tra ogni produttore e l'entità giuridica. I contratti devono includere i seguenti elementi:

- (i) Nome o identificativo fiscale di ogni produttore
- (ii) Recapito
- (iii) Dettagli di ogni singolo sito di produzione
- (iv) Dichiarazione d'Impegno di osservare i requisiti dello standard Olio Extravergine di oliva di alta qualità
- (v) Accordo di osservare le procedure e politiche documentate del gruppo, e se presenti, i consigli tecnici del gruppo di produttori.
- (vi) Possibili sanzioni da applicare in caso di mancata osservanza dei requisiti Alta Qualità o di altri requisiti interni.

16.4 Registro degli operatori

Deve essere tenuto un registro di tutti i membri aderenti allo standard Alta Qualità, e di tutti i siti applicabili e usati per la produzione.

Tutti gli operatori, elencati nel registro degli operatori, devono essere registrati individualmente nel database del Consorzio, secondo i requisiti elencati nei capitoli precedenti

Il registro dovrà contenere almeno le seguenti informazioni per ogni produttore:

- (i) Nome del produttore
- (ii) Nome della persona da contattare
- (iii) Recapito completo (fisico e postale)
- (iv) Dati di contatto (numero di telefono e indirizzo e-mail e/o numero fax)
- (v) Altri numeri identificativi (P.IVA,.) se richiesti nel paese di produzione
- (vi) Prodotti registrati
- (vii) Area di coltivazione/produzione e/o quantità per ogni prodotto registrato
- (viii) appartenenza o meno a filiere certificate a fronte della norma UN I EN ISO 22005:2008

16.5 Gestione e Organizzazione

16.5.1 Struttura

Il gruppo di produttori deve essere in possesso di una struttura gestionale e avere a disposizione sufficiente personale qualificato al fine di assicurare che le aziende registrate osservino i requisiti del Disciplinare olio Extravergine di oliva di Alta Qualità nei loro siti di produzione. La struttura organizzativa del gruppo di produttori deve essere documentata e includere quanto segue:

- (i) Rappresentante Direzionale – persona o reparto - responsabile dell'implementazione di dello standard Olio Extravergine di oliva di Alta Qualità all'interno del gruppo.
- (ii) Valutatore/i interno/i – persona/e responsabile/i delle verifiche interne annuali di ogni membro produttore di un gruppo; essi devono osservare i requisiti del disciplinare per valutatori interni di gruppi di produttori.
- (iii) Auditor/i interni – persona/e responsabile/i degli audit interni del Sistema Qualità; essi devono osservare i requisiti del disciplinare per auditor interni di gruppi di produttori
- (iv) Responsabile/reparto tecnico di produzione agricola o di trasformazione – consulente tecnico del gruppo
- (v) Gestione (persona/reparto) del Sistema Qualità (SQ) – persona/e responsabile/i della gestione del SQ.

16.5.2 Responsabilità e Doveri

Dovranno essere documentati i doveri e le responsabilità di tutte le persone coinvolte nell'adempimento dei requisiti del disciplinare dell'Olio Extravergine di oliva di Alta Qualità. Dovrà, inoltre, essere nominata una persona con sufficiente esperienza e anzianità di lavoro che ha responsabilità generale per quanto riguarda il mantenimento della certificazione.

16.5.3 Competenze e Formazione del Personale

- (i) Il gruppo di produttori deve assicurare che tutte le persone responsabili dell'adempimento dello standard siano formate in maniera adeguata e in possesso dei requisiti di competenza definiti nello standard disciplinare dell'Olio Extravergine di oliva di Alta Qualità.
- (ii) I requisiti di competenza, la formazione e le qualifiche degli attori principali devono essere documentati e corrispondere ai requisiti di competenza definiti nello standard.
- (iii) Le registrazioni delle qualifiche e dei corsi di formazione devono essere conservati per tutti gli attori principali (manager, auditor, valutatori, ecc.) coinvolti nell'adempimento dei requisiti del disciplinare dell'Olio Extravergine di oliva di Alta Qualità al fine di dimostrare la competenza.
- (iv) Gli auditor/i e il/i valutatore/i interno/i dovranno seguire un programma di formazione e valutazione, per esempio per mezzo di audit esemplari, per assicurare che l'approccio e le interpretazioni dello standard siano le stesse.
- (v) Devono essere in atto dei sistemi che dimostrano che gli attori principali sono a conoscenza di sviluppi, problemi e modifiche di legge relative all'adempimento dello standard.

16.5.4 Manuale della Qualità

- (i) I sistemi operativi e i sistemi qualità legati allo standard GLOBALGAP (EUREPGAP) devono essere documentati ed inseriti nel Manuale Qualità.
- (ii) Le politiche e le procedure devono essere descritte accuratamente al fine di dimostrare che il gruppo osservi i principali requisiti dello standard dell'Olio Extravergine di oliva di Alta Qualità.
- (iii) Le rispettive procedure e politiche devono essere messe a disposizione dei membri registrati del gruppo di produttori e del personale principale.
- (iv) Il contenuto del Manuale Qualità deve essere revisionato regolarmente al fine di assicurare che continui ad essere in linea con i requisiti dello standard dell'Olio Extravergine di oliva di Alta Qualità e con i requisiti del gruppo di produttori. Ogni modifica dello standard o delle linee guida pubblicate e entranti in vigore deve essere inserita nel Manuale Qualità entro i termini stabiliti dal Consorzio.

16.5.5 Documenti del Sistema Qualità (SQ)

Devono essere controllati in maniera adeguata, tutti i documenti relativi alle attività del Sistema Qualità (SQ) per l'adempimento dello standard dell'Olio Extravergine di oliva di Alta Qualità. Ciò include:

- (i) Manuale Qualità
- (ii) Procedure operative
- (iii) Istruzioni di lavoro
- (iv) Moduli di registrazione
- (v) Rispettivi standard esterni, p.e. documenti normativi in vigore.

16.5.6 Requisiti per il controllo dei documenti del Sistema Qualità

- (i) Deve esistere una procedura scritta che definisce le modalità di controllo dei documenti.
- (ii) Tutti i documenti devono essere revisionati e approvati da persone autorizzate prima della loro pubblicazione e distribuzione.
- (iii) Tutti i documenti controllati devono essere contrassegnati con un numero di pubblicazione, una data di revisione/pubblicazione ed essere impaginati adeguatamente.
- (iv) Tutte le modifiche apportate a tali documenti devono essere revisionate e approvate da persone autorizzate prima della loro distribuzione. Dove possibile, è necessario individuare spiegazioni sulla ragione e la natura delle modifiche.
- (v) Una copia di tutte le rispettive documentazioni deve essere disponibile in tutti i luoghi, nei quali il SQ sarà controllato.
- (vi) Deve essere in atto un sistema che garantisce la revisione della documentazione e l'annullamento di documenti obsoleti, in seguito alla pubblicazione di documenti nuovi.

16.5.7. RegISTRAZIONI

- (i) Il gruppo di produttori deve conservare le registrazioni che dimostrano un efficace controllo del Sistema Qualità dell'Olio Extravergine di oliva di Alta Qualità e l'adempimento dei requisiti dello standard.
- (ii) Le registrazioni relative all'adempimento dei requisiti del SQ dell'Olio Extravergine di oliva di Alta Qualità devono essere conservate almeno per due anni.
- (iii) Le registrazioni devono essere in copia originale, leggibili, archiviate e conservate in maniera idonea. Inoltre, su richiesta, devono essere disponibili per un controllo.
- (iv) Sono valide anche registrazioni archiviate online o elettronicamente. Qualora sia richiesta una firma, può essere effettuata per mezzo di una password o di una firma elettronica, purché sia garantito il riferimento univoco e l'autorizzazione del sottoscrittore. Quando è necessaria la firma scritta di un responsabile, esso dovrà essere presente. Le registrazioni elettroniche devono essere messe a disposizione durante le verifiche degli OdC. Copie di sicurezza (back-up) devono essere sempre disponibili.

16.5.8 Trattamento dei Reclami

- (i) Il gruppo deve aver messo in atto un sistema efficace per gestire i reclami dei clienti.
- (ii) Deve essere presente una procedura scritta che descrive il modo in cui i reclami sono ricevuti, documentati, identificati, esaminati e revisionati.
- (iii) La procedura deve essere messa a disposizione dei clienti su richiesta.
- (iv) La procedura deve riguardare sia il trattamento dei reclami nei confronti del gruppo sia nei confronti di singoli produttori.

16.5.9 audit interno e verifica ispettiva

Devono essere in atto sistemi di audit interno per valutare l'idoneità e l'adempimento del SQ documentato e per verificare i produttori e le aziende agricole nei confronti dello standard dell'Olio Extravergine di oliva di Alta Qualità.

16.5.9.1 audit del sistema qualità

L'audit interno del Sistema Qualità sarà effettuato da auditor interni che adempiono i requisiti delle regole generali per auditor interni del gruppo di produttori.

- (i) Il SQ dello standard dovrà essere auditato almeno una volta l'anno.
- (ii) Gli auditor interni dovranno essere addestrati adeguatamente ed essere indipendenti dall'area da auditare.
- (iii) L'OdC valuterà la competenza del auditor interno nel corso dell'audit esterno,
- (iv) Devono essere conservate e disponibili le registrazioni relative al piano audit interno, ai problemi riscontrati e alle azioni correttive.

16.5.9.2 verifica di produttori e siti di produzione

Le verifiche aziendali saranno effettuate da valutatori interni che adempiono i requisiti del dello standard Olio Extravergine di oliva di Alta Qualità per valutatori interni del gruppo di produttori.

- (i) Devono essere effettuate delle verifiche nei confronti sulla base della check-list Olio Extravergine di oliva di Alta Qualità sul 10 % degli operatori omogenei. Devono essere verificati tutti i Requisiti Maggiori, Requisiti Minori e tutte le Raccomandazioni.
- (ii) Deve essere in atto un procedimento per la revisione dei rapporti di verifica e dello stato dell'operatore.
- (iii) Nuovi membri del gruppo devono essere verificati internamente, prima di essere inseriti nella lista degli operatori aderenti al disciplinare Olio Extravergine di oliva di Alta Qualità.
- (iv) I rapporti di verifica originali e le annotazioni devono essere conservati e disponibili per un eventuale controllo richiesto dall'OdC.
- (v) Il rapporto di verifica dovrà includere le seguenti informazioni:
 - a) Identificazione del produttore e del sito / dei siti di produzione registrato/i
 - b) Firma del produttore registrato
 - c) Data
 - d) Nome del valutatore
 - e) Prodotti registrati
 - f) Risultato della valutazione nei confronti di ogni punto di controllo
 - g) Per tutti i Requisiti Maggiori della Check-list è necessario indicare nella colonna commenti della check-list i dettagli di ciò che è stato verificato, al fine di poter ricapitolare l'audit in un secondo momento.
 - h) Dettagli di ogni inadempienza riscontrata e i termini stabiliti per effettuare azioni correttive.
 - i) Stato
- (vi) L'auditor interno (o il team addetto all'audit) deciderà, sulla base dei rapporti di verifica messi a disposizione dal valutatore interno, se il produttore adempie i requisiti del disciplinare Olio Extravergine di oliva di Alta Qualità.

16.5.9.3 Inadempienze e Sistema delle Azioni Correttive

- (i) Deve essere in atto una procedura relativa al trattamento delle inadempienze e alle azioni correttive che risultano da audit e/o verifiche interne o esterne, da reclami clienti o da errori nel SQ.
- (ii) Devono esserci procedure documentate per identificare e valutare le inadempienze nei confronti del SQ da parte del gruppo o dei suoi membri.

(iii) È necessario valutare le azioni correttive in seguito a delle inadempienze e definire un calendario d'intervento.

iv) Deve essere stabilita la responsabilità per implementare e risolvere le azioni correttive.

16.6 Tracciabilità e Isolamento del Prodotto

(i) Prodotti che soddisfano i requisiti dello standard olio extravergine di oliva di Alta Qualità e che sono commercializzati come tali, devono essere tracciabili e trattati in maniera da non poter essere confusi con prodotti che non sono conformi.

(ii) Deve essere presente una procedura documentata relativa all'identificazione del prodotto registrato, che permette di tracciare tutti i prodotti (conformi e non conformi) ai siti di produzione applicabili. Deve essere effettuata un'analisi del patrimonio agricolo per dimostrare l'adempimento nei confronti dell'entità giuridica.

(iii) Il sito di manipolazione del prodotto deve avere in atto delle procedure che consentono di identificare e tracciare il prodotto dall'arrivo alla manipolazione, allo stoccaggio fino alla spedizione.

(iv) Devono essere in atto sistemi e procedure efficaci per evitare qualsiasi rischio di etichettatura errata oppure la confusione tra prodotti conformi allo standard e prodotti non conformi.

16.7 Sanzioni e Non Conformità

(i) Il gruppo di produttori deve gestire un sistema di sanzioni e non conformità con i propri produttori; questo sistema deve osservare i requisiti definiti nelle Regole Generali.

(ii) I contratti con singoli produttori devono definire le procedure sanzionatorie, inclusi i livelli non conformità.

(iii) Il gruppo di produttori deve avere messo a punto dei meccanismi di notifica per informare

tempestivamente l'Organismo di Certificazione e il Consorzio su eventuali Sospensioni o esclusioni di operatori registrati.

(iv) Devono essere conservate le registrazioni di tutte le sanzioni, incluse le prove delle relative azioni correttive e dei processi decisionali.

16.8 Ritiro di Prodotti Certificati

(i) Devono essere in atto delle procedure documentate per gestire in maniera efficace il ritiro di prodotti registrati.

(ii) Le procedure devono individuare i casi che potrebbero determinare un ritiro, le persone dotate di responsabilità decisionale relativa ad un eventuale ritiro di prodotto, il meccanismo di comunicazione nei confronti di clienti e Organismi di Certificazione approvati e, inoltre, i metodi per fare il confronto delle scorte.

(iii) La procedura deve essere attuabile in qualsiasi momento.

(iv) La procedura deve essere analizzata in maniera appropriata almeno una volta l'anno, al fine di assicurarne l'efficacia. Le registrazioni dell'analisi devono essere conservate.

Nel regolamento uso marchio specificare anche che in etichetta devono essere riportate determinate informazioni: es. campagna di raccolta? Nel PF può esserci max 20 % di olio della campagna precedente.

Definire i criteri di qualifica e l'elenco dei laboratori per l'analisi chimica e sensoriale.

Nel disciplinare va specificato come deve essere fatta l'etichetta. Tale aspetto deve essere parte integrante dell'etichetta. nell'etichetta va scritto che è fruttato (delicato, forte) mentre nel retroetichetta si può scrivere anche la nota "erbaceo, sentore di pomodoro, sentore di carciofo etc....)

In etichetta: fruttato medio, fruttato alto
In retroetichetta: piccante e amaro

Specificare che in bolla dal frantoio deve essere identificato come “potenzialmente Alta Qualità”

Mancano i metodi di analisi