

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP "Oliva Ascolana del Piceno"	Rev. 2 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

PIANO DEI CONTROLLI

DOP "OLIVA ASCOLANA DEL PICENO"

STATO DELLE REVISIONI

Data revisione	Revisione
06/12/2017	Rev. 2

Elaborato e Redatto	VERIFICATO	APPROVAZIONE
Dr. Roberto Catorci Dr. Fabio Onofri	Commissione Tecnica di valutazione	Avv. Cristina Martellini
	Dr. Roberto Catorci Dr. Fabio Onofri Dr. ssa Valeria Beelli	

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP "Oliva Ascolana del Piceno"	Rev. 2 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

1. PREMESSA.....	4
2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	4
3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO.....	5
4. DEFINIZIONI, ACRONIMI	5
5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	7
5.1 PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI ADESIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI	7
5.2 RICONOSCIMENTO, INSERIMENTO E MANTENIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI.....	7
5.3 VARIAZIONI	8
6. REQUISITI DI RICONOSCIMENTO DEGLI OPERATORI.....	8
6.1 CARATTERISTICHE DEGLI OLIVICOLTORI, ALLEVAMENTI, TRASFORMATORI OLIVE IN SALAMOIA, TRASFORMATORI OLIVE RIPIENE, CONFEZIONATORI ED EVENTUALI INTERMEDIARI	8
6.2 CARATTERISTICHE SPECIFICHE PER GLI OLIVICOLTORI	8
6.3 LOCALIZZAZIONE SITI PRODUTTIVI	9
7. CESSAZIONE, RECESSO E SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ.....	9
8. PIANO DEI CONTROLLI	9
8.1 GENERALITÀ.....	9
8.2 FREQUENZA DEI CONTROLLI IN SORVEGLIANZA.....	10
9. ATTIVITÀ DI SORVEGLIANZA	11
9.1 OLIVICOLTORI	11
9.1.1 Requisiti.....	11
9.1.2 Autocontrollo.....	12
9.1.3 Controllo A.S.S.A.M.	12
9.2 REQUISITI ALLEVATORI	12
9.2.1 Requisiti.....	12
9.2.2 Autocontrollo.....	12
9.2.3 Controllo A.S.S.A.M.	12
9.3 REQUISITI TRASFORMATORI OLIVE IN SALAMOIA	13
9.3.1 Requisiti.....	13
9.3.2 Autocontrollo.....	14
9.3.3 Controllo A.S.S.A.M.	14
9.4 REQUISITI TRASFORMATORI OLIVE RIPIENE	14
9.4.1 Requisiti.....	14
9.4.2 Autocontrollo.....	16
9.4.3 Controllo A.S.S.A.M.	16
9.5 REQUISITI CONFEZIONATORI	16
9.5.1 Requisiti.....	16
9.5.2 Autocontrollo.....	17
9.5.3 Controllo A.S.S.A.M.	17
9.6 INTERMEDIARIO	18
9.6.1 Requisiti.....	18
9.6.2 Autocontrollo.....	18
9.6.3 Controllo A.S.S.A.M.	18
10. APPROVAZIONE DELL'ETICHETTE	18
11. MODALITÀ DI PRELIEVO CAMPIONI.....	19

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP "Oliva Ascolana del Piceno"	Rev. 2 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

12.	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO	19
13.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ.....	19
13.1	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI	20
13.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DELL'A.S.S.A.M.....	20
14.	COMUNICAZIONI ALL'A.S.S.A.M.	21
15.	COMUNICAZIONI AL M.I.P.A.A.F.	22
16.	RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI	22
17.	ENTRATA IN VIGORE DEL PIANO DEI CONTROLLI/TARIFFARIO E NORME TRANSITORIE ...	23
18.	SCHEMA DEI CONTROLLI (SDC)	23

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP “Oliva Ascolana del Piceno”	Rev. 2 – 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

1. Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una Denominazione di Origine Protetta (DOP) o di una Indicazione Geografica Protetta (IGP), siano ottenuti in conformità ad un Disciplinare di Produzione (di seguito Disciplinare), e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli Stati Membri.

L'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche, attraverso l'Autorità Pubblica di Controllo (di seguito A.S.S.A.M.), quale Autorità pubblica designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (di seguito Mi.P.A.A.F.) per effettuare i controlli sulla Denominazione di Origine Protetta “Oliva Ascolana del Piceno” (di seguito DOP “Oliva Ascolana del Piceno”), ha definito il presente documento denominato Piano dei Controlli (di seguito Piano), come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità dei requisiti di prodotto e di processo della DOP “Oliva Ascolana del Piceno”, per le tipologie previste dal Disciplinare, e cioè in salamoia e ripiena.

Il Piano, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Mi.P.A.A.F. ed i competenti Servizi dell'Unione Europea, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto DOP “Oliva Ascolana del Piceno”, ed in particolare:

- la delimitazione della zona geografica nel cui territorio devono essere ubicati gli oliveti, gli allevamenti, gli impianti di trasformazione e gli impianti di confezionamento;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima/ingredienti e delle caratteristiche finali del prodotto DOP “Oliva Ascolana del Piceno”, nelle tipologie previste dal Disciplinare (tipologia salamoia e tipologia ripiena);
- la descrizione del metodo di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti;
- le modalità di presentazione del prodotto al momento dell'immissione al consumo;
- i controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con i segni distintivi della DOP “Oliva Ascolana del Piceno”.

2. Scopo e campo di applicazione

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Piano i seguenti soggetti:

- Olivicoltori (produttori olivicoli);
- Allevatori;
- Trasformatori di olive in salamoia;
- Trasformatori di olive ripiene;
- Confezionatori;
- Intermediari (eventuali).

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP "Oliva Ascolana del Piceno"	Rev. 2 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

3. Documenti di riferimento

I riferimenti normativi e legislativi sono riportati nell'allegato A al Piano.

4. Definizioni, acronimi

Operatore: Olivicoltore (Produttore Olivicolo), Trasformatore di olive in salamoia, Trasformatore di olive ripiene, Confezionatore, Allevatore, Intermediario

Soggetto riconosciuto: operatore che ha presentato la domanda di adesione alla filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno" e che A.S.S.A.M. ha verificato e giudicato in possesso dei requisiti minimi di riconoscimento previsti dal Piano.

Allevatore: soggetto riconosciuto che conduce un allevamento di bovini e/o suini e/o polli e/o tacchini.

Olivicoltore (Produttore Olivicolo): soggetto riconosciuto che conduce un oliveto.

Trasformatore di olive in salamoia: soggetto riconosciuto che conduce un impianto di trasformazione per l'ottenimento dell'oliva in salamoia.

Trasformatore di olive ripiene: soggetto riconosciuto che conduce un impianto di trasformazione per l'ottenimento dell'oliva ripiena.

Confezionatore (condizionatore): soggetto riconosciuto che conserva, confeziona ed etichetta il prodotto (tipologia salamoia e/o tipologia ripiena). Nel caso della tipologia DOP "Oliva Ascolana del Piceno" in salamoia, provvederà anche all'aggiunta della salamoia ai fini di immettere il prodotto sul mercato. E' l'unico soggetto deputato a richiedere all'A.S.S.A.M. l'approvazione dell'etichetta.

Intermediario: soggetto riconosciuto che effettua esclusivamente attività di acquisto e vendita, tra operatori riconosciuti ed operanti nella filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno", senza effettuare alcuna manipolazione.

Consorzio di Tutela: Consorzio autorizzato dal Mi.P.A.A.F.

Frutto fresco: oliva della varietà d'olivo "Ascolana Tenera" che non ha subito processi di lavorazione; costituisce la materia prima per la produzione della tipologia in salamoia.

Oliva deamarizzata: frutto fresco sottoposto a deamarizzazione.

Deamarizzazione in NaOH: fase in cui il frutto fresco è immerso in una soluzione sodica (NaOH).

Deamarizzazione in NaCl (deamarizzazione al naturale): fase in cui il frutto fresco è immerso in una soluzione di NaCl.

Oliva in salamoia: oliva deamarizzata. Nel procedimento di deamarizzazione con l'utilizzo di NaOH, il frutto viene successivamente sottoposto a dei lavaggi con acqua al fine di ridurre la concentrazione di NaOH, e poi posto in salamoia (acqua + NaCl). Nel procedimento di deamarizzazione, al naturale, il frutto viene posto direttamente in salamoia (acqua + NaCl). L'oliva in salamoia, può essere sia prodotto finito che materia prima utilizzata, previa denocciatura, per la produzione della tipologia ripiena.

Oliva denocciata: oliva in salamoia privata del nocciolo.

Oliva ripiena: prodotto ottenuto dall'oliva in salamoia, denocciata, farcita e panata.

Prodotto finito (tipologia in salamoia e tipologia ripiena): prodotto etichettato e confezionato ottenuto nel rispetto di quanto previsto dal Piano.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP “Oliva Ascolana del Piceno”	Rev. 2 – 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

Carne di bovino maturo: carne proveniente da un capo bovino.

Carne di suino maturo: carne proveniente da un capo suino.

Luogo di provenienza delle carni (carne di bovino, carne di suino, carne di pollo, carne di tacchino):

si intende che le carni utilizzate per la DOP “Oliva Ascolana del Piceno” provengano da allevamenti riconosciuti. Il periodo di permanenza minimo del capo, nell'allevamento riconosciuto, prima della data di macellazione, è variabile a seconda della specie. Per la specie bovina il periodo di permanenza è di 12 mesi, per la specie suina è di 9 mesi, per la specie avicola (pollo) è di 40 giorni e per la specie avicola (tacchino) è di 60 giorni.

Formaggio stagionato: formaggio che ha subito un periodo minimo di stagionatura pari a 12 mesi.

Uova: uova intere o ovoprodotto (nel caso dell'ovoprodotto, si considera che 50 g dello stesso corrispondano ad un uovo intero).

Aliquota: unità minima di prodotto che coincide con una confezione di prodotto finito.

Zona di Produzione: zona territoriale delimitata e destinata alla produzione, trasformazione confezionamento/etichettatura della DOP “Oliva Ascolana del Piceno”.

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità del prodotto DOP “Oliva Ascolana del Piceno” attuata ed evidenziata mediante le registrazioni previste, da parte di tutti gli operatori presso i propri siti produttivi.

Azione correttiva a cura dell'A.S.S.A.M.: attività intrapresa dall'A.S.S.A.M. e comunicata al soggetto in merito a decisioni relative a non conformità riscontrate (riportata nella SdC).

Controllo di Conformità: atto mediante il quale l'A.S.S.A.M. verifica il rispetto dei requisiti di conformità del processo/prodotto al presente Piano.

Correzione/Trattamento a cura dell'A.S.S.A.M.: azione intrapresa dall'A.S.S.A.M. e comunicata al soggetto in merito all'eliminazione della non conformità riscontrata (riportata nella SdC).

Correzione/Trattamento proposta/o dal soggetto: azione proposta dal soggetto e tesa ad eliminare una Non Conformità rilevata.

Disciplinare: documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori della DOP “Oliva Ascolana del Piceno” e i procedimenti necessari alla sua realizzazione.

Non conformità (NC): mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e/o di prodotto indicati nel Piano.

Non conformità grave: mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Piano.

Non conformità lieve: mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Piano.

Raccomandazione: rilievi che non pregiudicano il giudizio di conformità sul prodotto.

Riconoscimento: atto mediante il quale l'A.S.S.A.M. riconosce un soggetto conforme a quanto previsto dal Piano. Il soggetto, identificato con un codice alfanumerico, è inserito dall'A.S.S.A.M. nell'Elenco dei Soggetti Riconosciuti.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP “Oliva Ascolana del Piceno”	Rev. 2 – 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

5. Accesso al sistema di controllo

5.1 Presentazione della domanda di Adesione al sistema dei controlli

Gli operatori che intendono aderire alla filiera DOP “Oliva Ascolana del Piceno”, devono inviare all'A.S.S.A.M., compilata in tutte le sue parti, la domanda di adesione al Sistema di Controllo utilizzando l'apposita modulistica (**Mod.01**), scaricabile dal sito dell'A.S.S.A.M., allegando la documentazione indicata nel modello stesso.

Esclusivamente per ruoli di olivicoltore e trasformatore di olive in salamoia, la domanda di adesione al sistema dei controlli DOP “Oliva Ascolana del Piceno”, (**Mod.01**) **dovrà essere trasmessa, all'A.S.S.A.M., entro e non oltre il 30/06 di ogni anno**, in riferimento all'anno solare di raccolta dell'olive. Le domande presentate dopo il 30/06 non saranno considerate valide ed il soggetto richiedente dovrà riprodurre, nell'anno successivo, una nuova domanda di adesione nel rispetto della suddetta tempistica.

Con l'atto di presentazione della domanda di adesione al Sistema di Controllo, ciascun operatore:

- dichiara di aver preso visione e di accettare integralmente i contenuti del Piano dei Controlli DOP “Oliva Ascolana del Piceno”;
- si impegna a collaborare con l'A.S.S.A.M. facilitando l'attività di controllo in tutte le sue fasi ed articolazioni ed autorizzando gli ispettori all'accesso ai locali ed ai documenti necessari alla verifica della conformità del prodotto e del processo;
- si impegna al regolare pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema indicate nel tariffario specifico per il prodotto DOP “Oliva Ascolana del Piceno”.

Nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mi.P.A.A.F., la domanda di adesione al Sistema di Controllo può essere presentata dal Consorzio stesso utilizzando il **Mod. 02**, a condizione che ogni singolo soggetto richiedente predisponga un'apposita delega per la consegna della domanda. Il Consorzio presenterà all'A.S.S.A.M. un elenco riassuntivo dei soggetti di cui viene consegnata la domanda (**Mod. 03**). Se la delega riguarda anche i rapporti economici, la fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di Tutela dettagliando/evidenziando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore. L'adesione al Sistema di Controllo, con gli impegni che comporta, si intende valida fino alla scadenza dell'autorizzazione rilasciata dal Mi.P.A.A.F. all'A.S.S.A.M., e rinnovata automaticamente sino a formale disdetta da parte dell'operatore, che deve essere comunicata all'A.S.S.A.M. secondo le modalità indicate al capitolo 7 del Piano.

Il Piano, dopo la validazione da parte del Mi.P.A.A.F., sarà pubblicato dall'A.S.S.A.M. sul proprio sito web www.apcassam.it dal quale possono essere scaricati tutti i modelli citati nel presente Piano.

5.2 Riconoscimento, inserimento e mantenimento nell'Elenco dei soggetti riconosciuti

Una volta ricevuta la domanda, l'A.S.S.A.M., entro 30 giorni lavorativi dalla data di ricevimento (data di riferimento protocollo dell'A.S.S.A.M.), verifica la corretta compilazione della stessa e la sua completezza. Qualora la documentazione risulti incompleta o inadeguata, A.S.S.A.M. lo notifica al soggetto interessato, richiedendo le necessarie integrazioni/modifiche, al fine di concludere l'iter di valutazione documentale.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP "Oliva Ascolana del Piceno"	Rev. 2 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

In caso di valutazione positiva della domanda, anche dopo l'eventuale integrazione documentale, l'A.S.S.A.M., entro 30 giorni lavorativi dalla data di conclusione della fase di verifica documentale, comunicata formalmente al soggetto, effettua sullo stesso un'ispezione iniziale di riconoscimento, nel corso della quale viene controllata la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati. Se l'esito dell'ispezione è favorevole, l'A.S.S.A.M., attraverso procedure interne, iscrive l'operatore nell'Elenco dei Soggetti Riconosciuti (di seguito Elenco), assegnandogli un codice identificativo; al contrario, l'operatore non viene inserito nell'elenco fino alla risoluzione, quando possibile, delle problematiche che lo hanno impedito.

L'iscrizione dell'operatore nell'Elenco ed il relativo codice identificativo, è comunicato in forma scritta dall'A.S.S.A.M. al soggetto riconosciuto.

In casi particolari, l'A.S.S.A.M. si riserva di acquisire la necessaria documentazione contestualmente all'attività ispettiva.

5.3 Variazioni

Le eventuali variazioni rispetto a quanto comunicato al momento della richiesta di adesione al sistema dei controlli e di conseguenza, di quanto presente al momento dell'inserimento nell'Elenco, devono essere comunicate all'A.S.S.A.M. entro 30 giorni lavorativi dal momento in cui la variazione è avvenuta. Per le variazioni non valutabili esclusivamente dal punto di vista documentale, l'A.S.S.A.M. effettuerà un'ispezione aggiuntiva presso il soggetto. Per le variazioni inerenti i dati relativi al soggetto che ha presentato la domanda di adesione (Ragione sociale, P.IVA/C.F./CUAA, legale rappresentante), dovrà essere prodotta nuova istanza di riconoscimento trasmettendo all'A.S.S.A.M. il modello **(Mod. 01)**.

6. Requisiti di riconoscimento degli operatori

Di seguito vengono descritti i requisiti di riconoscimento oggetto della valutazione iniziale ai fini dell'inserimento degli operatori nell'Elenco dei soggetti riconosciuti.

6.1 Caratteristiche degli olivicoltori, allevamenti, trasformatori olive in salamoia, trasformatori olive ripiene, confezionatori ed eventuali intermediari

- localizzazione dei siti produttivi all'interno del territorio descritto nel Disciplinare (art.3 – Zona di Produzione);
- verifica della veridicità delle informazioni trasmesse con la domanda di adesione;
- idoneità del sistema di gestione per la rintracciabilità.

6.2 Caratteristiche specifiche per gli olivicoltori

- Forme di allevamento: ammesse solo le forme libere (vaso, globo, monocono, etc).

Altre caratteristiche valide esclusivamente per gli oliveti specializzati realizzati dopo il 14/11/2005:

- Densità di impianto: non superiore a 300 piante/ha;
- Presenza di piante della varietà "Ascolana Tenera" per almeno il 60% del totale.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP "Oliva Ascolana del Piceno"	Rev. 2 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

6.3 Localizzazione siti produttivi

Le sedi operative (oliveti, allevamenti, stabilimenti di trasformazione dell'oliva in salamoia, stabilimenti di trasformazione dell'oliva ripiena, stabilimenti di confezionamento, stabilimenti degli intermediari) devono essere ubicate nella zona di produzione di cui all'articolo 3 del Disciplinare di produzione (Zona di produzione).

7. Cessazione, recesso e sospensione volontaria dell'attività

Le situazioni di cessazione attività, recesso e sospensione volontaria dell'attività sono così gestite:

- **Cessazione/recesso attività:** se un operatore iscritto nell'Elenco cessa la propria attività o decide di non voler far più parte della filiera, deve comunicarlo formalmente (entro 15 giorni dall'evento) all'A.S.S.A.M. utilizzando il **Mod. 04**. L'A.S.S.A.M. provvede ad eliminare dall'Elenco il soggetto interessato, dandone formale comunicazione allo stesso, al Consorzio di Tutela, alla Regione Marche e al Mi.P.A.A.F. Il soggetto non potrà operare nella filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno" e se volesse rientrarvi dovrà ripercorrere l'intero iter di riconoscimento.
- **Sospensione:** se un operatore iscritto nell'Elenco sospende volontariamente, la propria attività nell'ambito della filiera, deve comunicarlo formalmente (entro 15 giorni dall'evento) all'A.S.S.A.M., utilizzando il **Mod. 04**.

L'A.S.S.A.M., verificata la richiesta di sospensione, comunica formalmente al soggetto interessato che non potrà operare nella filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno" nel periodo di sospensione indicato. Se il soggetto volesse ridurre o aumentare il periodo di sospensione, dovrà farlo sempre tramite il **Mod. 04**.

L'A.S.S.A.M., entro 30 giorni lavorativi successivi alla data di fine sospensione, effettuerà un'ispezione aggiuntiva presso il soggetto, al fine di verificare il mantenimento dei requisiti valutati in fase di riconoscimento; solo in caso di esito positivo dell'ispezione, il soggetto potrà partecipare nuovamente alla filiera della DOP "Oliva Ascolana del Piceno".

8. Piano dei Controlli

8.1 Generalità

Il prodotto DOP "Oliva Ascolana del Piceno" è sottoposto ad un controllo in conformità al presente Piano.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ Controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica, misurazione e analisi, registrazione, conservazione delle registrazioni e della documentazione, svolte dagli Operatori presso i propri siti produttivi a fronte dei requisiti di conformità previsti dal Piano;
- ✓ Controlli esterni (controlli di conformità di terza parte) attuati dall'A.S.S.A.M., che corrispondono a verifiche ispettive svolte sugli operatori, inerenti il processo e il prodotto, verifiche documentali relative alle registrazioni dell'autocontrollo svolto e prove analitiche sul prodotto.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP "Oliva Ascolana del Piceno"	Rev. 2 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

Nei capitoli seguenti sono indicati per gli operatori della filiera, i requisiti di conformità che devono essere rispettati, gli obblighi relativi all'autocontrollo e i controlli effettuati dall'A.S.S.A.M. Tali aspetti sono riassunti nel Capitolo 18 del Piano, denominato Schema dei Controlli (SdC), in cui è esaminata anche la parte relativa alla gravità delle non conformità riscontrate e al trattamento/azione correttiva previsto.

8.2 Frequenza dei controlli in sorveglianza

Al fine di garantire la conformità, ai requisiti previsti dal Piano, l'A.S.S.A.M. effettua annualmente delle ispezioni di sorveglianza sulla base delle percentuali di controllo indicate nella Tabella n°1 (percentuale e frequenza dei controlli in relazione al ruolo svolto nella filiera).

Sono esclusi dai controlli annuali:

- a) i soggetti della filiera che hanno fatto richiesta formale di sospensione per l'intero anno solare di riferimento;
- b) i soggetti della filiera che hanno fatto richiesta formale di sospensione nel corso dell'anno solare di riferimento e che nello stesso anno non hanno operato.

Presso i confezionatori, sarà effettuata, altresì, attività di prelievo campioni; la matrice oggetto di prelievo, per le successive determinazioni analitiche, sarà il prodotto finito; la procedura di campionamento viene descritta al capitolo 11 del Piano. Qualora il confezionatore non abbia ottenuto prodotto finito nell'anno solare di riferimento, l'attività ispettiva di sorveglianza annuale sarà limitata alla sola verifica documentale e la mancata attività di prelievo non sarà computata nelle attività ispettive dei successivi anni solari.

Tabella n°1 percentuale e frequenza dei controlli in relazione al ruolo svolto nella filiera

OPERATORE	Percentuale	N° ispezioni/anno
Allevatore	33% + 2%	1
Olivicoltore	33% + 2%	1
Trasformatore olive in salamoia	100%	1
Trasformatore olive ripiene	100%	1
Confezionatore	100%	<u>Vedere tabella 2</u>
Intermediario	100%	1

La percentuale di controllo annua dei soggetti è calcolata sulla base del numero dei soggetti iscritti nell'elenco dei soggetti riconosciuti al 31/12 dell'anno precedente, non considerando, tuttavia, i soggetti ricadenti nei suddetti punti a) e b); la percentuale del 2%, specifica per gli olivicoltori ed allevatori, va calcolata sugli allevatori ed olivicoltori controllati nell'anno precedente. L'individuazione dei soggetti da ispezionare, nell'anno solare di competenza, avviene tramite specifiche procedure.

Tabella 2 – Frequenza verifiche ispettive per classe di produzione (confezionatore)

Tipologia classe di produzione	Quantità DOP "Oliva Ascolana del Piceno" (kg)	N° ispezioni/anno
A	≤ 50.000	1
B	> 50.000 ≤ 100.000	2
C	> 100.000	3

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP “Oliva Ascolana del Piceno”	Rev. 2 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

La collocazione in una specifica classe di produzione è legata alla quantità totale di DOP “Oliva Ascolana del Piceno” etichettata e confezionata (oliva in salamoia più oliva ripiena) nell’anno solare precedente e comunicata dal Confezionatore all’A.S.S.A.M. con le modalità previste al capitolo 14 del Piano.

9. Attività di sorveglianza

9.1 Olivicoltori

9.1.1 Requisiti

A. Provenienza olive e varietà

Le olive devono appartenere alla varietà d’olivo “Ascolana Tenera” e provenire da oliveti riconosciuti.

B. Irrigazione

E’ consentita l’irrigazione; qualora effettuata, va interrotta almeno 20 giorni prima della data di raccolta.

C. Periodo di raccolta

La raccolta deve essere effettuata tra il 10 settembre ed il 20 ottobre di ogni anno solare.

D. Caratteristiche frutto fresco

Il frutto fresco, conferito ad altro soggetto, deve:

- essere sano, cioè sono ammesse lesioni e/o ammaccature secondo la seguente Tabella.

Categoria commerciale	% massima di lesioni o ammaccature
Extra	7
Prima	12
Seconda o standard	17
Nel caso in cui l’olivicoltore non dichiari la categoria commerciale, sarà considerata la % massima di lesioni o ammaccature del 17% (percentuale coincidente con la categoria commerciale seconda o standard)	

E. Produzione massima

Per gli impianti specializzati, la produzione massima di olive è di 7000 kg/ha.

Per le piante, in coltura promiscua, la produzione massima di olive è di 50 kg/pianta.

F. Identificazione e rintracciabilità

Le olive, nella loro movimentazione, devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dalla vigente normativa atta a garantire l’identificazione e la rintracciabilità delle stesse.

In ogni caso, devono essere garantite obbligatoriamente le seguenti informazioni:

- ✓ quantità;
- ✓ data di raccolta;
- ✓ varietà “Ascolana Tenera”
- ✓ dicitura – **filiera DOP “Oliva Ascolana del Piceno”**;
- ✓ eventuale dichiarazione della categoria (Extra o Prima o Seconda/Standard).

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP “Oliva Ascolana del Piceno”	Rev. 2 – 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

9.1.2 Autocontrollo

Ogni Olivicoltore deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità delle olive.

9.1.3 Controllo A.S.S.A.M.

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, l'A.S.S.A.M. effettuerà annualmente, un controllo presso gli olivicoltori secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli l'A.S.S.A.M. verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera DOP “Oliva Ascolana del Piceno”;
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare degli olivicoltori in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo.

9.2 Requisiti Allevatori

9.2.1 Requisiti

A. Periodo di permanenza degli animali (specie bovina, specie suina e specie avicola) prima della macellazione

I bovini devono permanere in allevamento per un periodo minimo di almeno 12 mesi.

I suini devono permanere in allevamento per un periodo minimo di almeno 9 mesi.

I polli devono permanere in allevamento per un periodo minimo di almeno 40 giorni.

I tacchini devono permanere in allevamento per un periodo minimo di almeno 60 giorni.

B. Identificazione e rintracciabilità

Gli animali (bovini, suini, polli e tacchini), nella loro movimentazione, devono essere accompagnati dalla documentazione prevista dalla vigente normativa atta a garantire l'identificazione e la rintracciabilità degli stessi.

9.2.2 Autocontrollo

Ogni Allevatore deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità degli animali.

9.2.3 Controllo A.S.S.A.M.

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, l'A.S.S.A.M. effettuerà annualmente, un controllo presso gli allevatori secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli l'A.S.S.A.M. verificherà:

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP "Oliva Ascolana del Piceno"	Rev. 2 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno";
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare degli allevatori in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo.

9.3 Requisiti Trasformatori olive in salamoia

9.3.1 Requisiti

A. Varietà olive da destinare alla trasformazione

Le olive devono appartenere alla varietà "Ascolana Tenera"

B. Caratteristiche del frutto fresco da destinare alla lavorazione

Il frutto fresco ammesso alla lavorazione, deve essere sano, cioè sono ammesse lesioni e/o ammaccature secondo la Tabella riportata al paragrafo 9.1.1. lettera D.

C. Deamarizzazione

Il trattamento di deamarizzazione deve iniziare non oltre i due giorni successivi dalla data di raccolta.

D. Deamarizzazione in soluzione sodica di (NaOH)

Le olive vengono immerse in una soluzione di NaOH la cui concentrazione è compresa tra 1,5% e 3%, per un periodo minimo di 8 ore e massimo di 12 ore.

Al termine della deamarizzazione vengono fatti dei lavaggi per eliminare l'alcale residuo.

E. Deamarizzazione al naturale in soluzione di (NaCl)

Le olive vengono immerse direttamente in una soluzione di NaCl la cui concentrazione è compresa tra 8% e 10%. La concentrazione si riferisce a quella della soluzione madre.

F. Fermentazione

Nel caso di deamarizzazione in soluzione di NaOH, dopo l'effettuazione dei lavaggi, le olive vengono immerse in una soluzione di NaCl la cui concentrazione è compresa tra 8% e 10%.

La concentrazione si riferisce a quella della soluzione madre.

Nel caso di deamarizzazione al naturale la fermentazione deve durare almeno 10 mesi

G. Caratteristiche del frutto in lavorazione

Le olive in fase di lavorazione possono essere oggetto di declassamento sino al momento in cui l'operatore non identifichi il prodotto come destinato alla DOP Oliva Ascolana del Piceno.

L'identificazione come prodotto destinato alla DOP Oliva Ascolana del Piceno deve avvenire prima del conferimento del prodotto ad altro soggetto della filiera.

Al momento dell'identificazione come prodotto destinato alla DOP Oliva Ascolana del Piceno, sono ammesse lesioni e/o ammaccature secondo la seguente tabella.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP "Oliva Ascolana del Piceno"	Rev. 2 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

Categoria commerciale	% massima di lesioni o ammaccature
Extra	7
Prima	12
Seconda o standard	17
Nel caso in cui il trasformatore di olive in salamoia non dichiari la categoria commerciale, sarà considerata la % massima di lesioni o ammaccature del 17% (percentuale coincidente con la categoria commerciale seconda o standard)	

H. Ingredienti

Alle olive in salamoia possono essere aggiunti acidificanti naturali, parti di pianta come aromatizzanti, infusi di finocchio selvatico. E' vietata l'aggiunta di coloranti, conservanti ed acidificanti ad eccezione dell'acido L-ascorbico (E300) e dell'acido citrico (E330).

I. Identificazione e rintracciabilità

Devono essere garantite l'identificazione e la rintracciabilità delle olive in tutte le fasi di trasformazione, dall'approvvigionamento, sino alla cessione ad altro soggetto.

9.3.2 Autocontrollo

Ogni Trasformatore di olive in salamoia deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità delle olive.

9.3.3 Controllo A.S.S.A.M.

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, l'A.S.S.A.M. effettuerà annualmente, un controllo presso i trasformatori di olive in salamoia secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli l'A.S.S.A.M. verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno";
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare dei trasformatori di olive in salamoia in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo.

9.4 Requisiti Trasformatori olive ripiene

9.4.1 Requisiti

A. Tipologia e caratteristiche delle olive da destinare alla produzione di olive nella tipologia ripiena.

Le olive non denocciolate, destinate alla produzione di olive nella tipologia ripiena, devono essere DOP "Oliva Ascolana del Piceno" tipologia in salamoia, inoltre, devono avere una percentuale massima di lesioni o ammaccature in relazione alla categoria commerciale dichiarata dal trasformatore di olive in salamoia.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP "Oliva Ascolana del Piceno"	Rev. 2 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

Nel caso in cui il trasformatore di olive in salamoia non dichiari la categoria commerciale, sarà considerata la % massima di lesioni o ammaccature del 17% (percentuale categoria commerciale seconda o standard).

B. Ingredienti obbligatori

Oliva in salamoia denocciolata. La denocciolata può essere eseguita dallo stesso trasformatore di olive ripiene o affidata a soggetti terzi inseriti nella filiera controllata, purché venga garantita la rintracciabilità.

Carne di bovino maturo, così come definita dal presente Piano, derivante da capi bovini provenienti da allevamenti riconosciuti; il capo deve permanere nell'allevamento riconosciuto per almeno 12 mesi.

Carne di suino maturo, così come definita dal presente Piano, derivante da capi suini provenienti da allevamenti riconosciuti; il capo deve permanere nell'allevamento riconosciuto per almeno 9 mesi.

Olio Extra Vergine di Oliva e/o strutto.

Vino bianco.

Cipolla.

Carota.

Sedano.

Noce moscata.

Sale.

Uova.

Formaggio stagionato grattugiato.

Farina di grano.

Pangrattato.

C. Ingredienti facoltativi

Carne di pollo, così come definita dal presente Piano, derivante da polli provenienti da allevamenti riconosciuti; il pollo deve permanere nell'allevamento riconosciuto per almeno 40 giorni.

Carne di tacchino, così come definita dal presente Piano, derivante da tacchini provenienti da allevamenti riconosciuti; il tacchino deve permanere nell'allevamento riconosciuto per almeno 60 giorni.

Burro.

Salsa di pomodoro.

Chiodi di garofano.

Pepe.

Buccia di limone grattugiata.

Altri aromi.

D. Preparazione dell'impasto

Per la preparazione dell'impasto devono essere utilizzati i seguenti quantitativi di carne:

- ✓ Carne di Bovino minimo 40%, massimo 70%, del totale di carne fresca utilizzata.
- ✓ Carne di Suino minimo 30%, massimo 50%, del totale di carne fresca utilizzata.
- ✓ Carne di Pollo e/o tacchino massimo 10%, del totale della carne fresca utilizzata.

Le suddette carni devono essere tagliate in pezzi, rosolate con cipolla, carota e sedano in olio extra vergine di oliva e/o strutto e portate a cottura a fuoco lento con aggiunta di vino bianco e sale.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP “Oliva Ascolana del Piceno”	Rev. 2 – 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

A cottura ultimata la carne e gli ingredienti vengono trituriati per formare un impasto, legato con uova (da 2 a 4 uova o l'equivalente in ovoprodotto, per kg di impasto dopo la cottura), e formaggio stagionato grattugiato (minimo 100 g per kg di impasto dopo cottura), a cui va aggiunta la noce moscata.

Le olive, preventivamente denocciolate, vengono riempite con l'impasto ottenuto e destinate alla panatura.

E. Panatura

Per la panatura è obbligatorio utilizzare i seguenti ingredienti:

- ✓ Uova.
- ✓ Farina di grano.
- ✓ Pangrattato.

F. Resa

Il prodotto ottenuto deve contenere almeno il 40% in peso di oliva denocciolata.

G. Identificazione e rintracciabilità

Devono essere garantite l'identificazione e la rintracciabilità delle olive ripiene in tutte le fasi di trasformazione, dall'approvvigionamento delle olive in salamoia, sino alla cessione ad altro soggetto.

9.4.2 Autocontrollo

Ogni Trasformatore di olive ripiene deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità delle olive.

9.4.3 Controllo A.S.S.A.M.

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, l'A.S.S.A.M. effettuerà annualmente, un controllo presso i trasformatori di olive ripiene secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli l'A.S.S.A.M. verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera DOP “Oliva Ascolana del Piceno”;
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare dei trasformatori di olive ripiene in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo.

9.5 Requisiti Confezionatori

9.5.1 Requisiti

A. Modalità di etichettatura

Il confezionatore deve utilizzare, per il prodotto finito, solo ed esclusivamente le etichette approvate secondo la procedura indicata al capitolo 10 del Piano.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP “Oliva Ascolana del Piceno”	Rev. 2 – 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

L’etichetta, fermo restando il rispetto delle prescrizioni stabilite dalla vigente normativa, deve riportare le seguenti indicazioni:

- il nome della Denominazione di Origine Protetta “Oliva Ascolana del Piceno” deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili e di dimensioni almeno doppie rispetto alle indicazioni della ditta (ragione sociale) o di altre indicazioni (ad esclusione del marchio della ditta) in modo da poter essere ben distinguibile;
- la dicitura “in salamoia”, “in salamoia al naturale” o “ripiena” in relazione alla tipologia di prodotto;
- il logo che contraddistingue il prodotto DOP “Oliva Ascolana del Piceno”, avente le caratteristiche di cui all’articolo 10 del Disciplinare di produzione (Designazione e presentazione);
- è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione alla denominazione DOP “Oliva Ascolana del Piceno”, non prevista dal presente documento e dal disciplinare di produzione, ed è vietato l’utilizzo di aggettivi quali: eccelsa, fine, superiore, selezionato, genuino, tradizionale, etc;
- la dicitura “Certificato da Autorità pubblica designata dal Mipaaf”; in sostituzione dell’acronimo Mipaaf può essere utilizzata la dicitura “Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali”;
- il logo comunitario che identifica la DOP secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

B. Identificazione e rintracciabilità

Il confezionatore deve garantire l’identificazione e la rintracciabilità del prodotto destinato al confezionamento nonché, del prodotto finito e commercializzato.

9.5.2 Autocontrollo

Ogni confezionatore deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l’identificazione e la rintracciabilità del prodotto finito e commercializzato.

9.5.3 Controllo A.S.S.A.M.

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, l’A.S.S.A.M. effettuerà annualmente un controllo presso i confezionatori secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli l’A.S.S.A.M. verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l’inserimento nella filiera DOP “Oliva Ascolana del Piceno”;
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare dei confezionatori in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell’identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all’autocontrollo;

Inoltre, sarà effettuata attività di prelievo secondo le modalità indicate al capitolo 11.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP “Oliva Ascolana del Piceno”	Rev. 2 – 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

9.6 Intermediario

9.6.1 Requisiti

A. Identificazione e rintracciabilità

L'intermediario deve garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

9.6.2 Autocontrollo

Ogni intermediario deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità.

9.6.3 Controllo A.S.S.A.M.

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, l'A.S.S.A.M. effettuerà annualmente un controllo presso gli intermediari secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli l'A.S.S.A.M. verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera DOP “Oliva Ascolana del Piceno”;
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare degli intermediari in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo.

10. Approvazione dell'etichette

Il Piano contiene precise prescrizioni in merito alle indicazioni che obbligatoriamente devono essere presenti in etichetta e come le stesse debbano essere riportate. In relazione a questo, l'etichetta utilizzata per il prodotto DOP “Oliva Ascolana del Piceno”, deve essere preventivamente valutata ed approvata dal Consorzio di Tutela riconosciuto ed incaricato dal Mi.P.A.A.F. per questo compito.

Se non fosse presente un Consorzio di Tutela riconosciuto, oppure lo stesso non fosse stato ufficialmente incaricato dal Mi.P.A.A.F. per svolgere tale compito, la valutazione dell'etichetta, ai fini della sua approvazione, sarà effettuata dall'A.S.S.A.M.

In ogni caso la valutazione dell'etichetta, riguarderà solo ed esclusivamente gli aspetti codificati dal Disciplinare e dal Piano, e non quanto previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

Nell'eventualità in cui sia l'A.S.S.A.M. ad approvare l'etichetta, la stessa è sollevata da ogni responsabilità qualora tali informazioni non siano conformi alla normativa vigente.

L'approvazione dell'etichetta da parte dell'A.S.S.A.M. sarà formalmente comunicata al soggetto interessato, il quale dovrà inviare all'A.S.S.A.M. n°1 etichetta originale approvata. Nel caso sia il Consorzio ad approvare l'etichetta, sarà il Consorzio stesso ad inviare all'A.S.S.A.M. una etichetta originale approvata.

Le modalità di approvazione dell'etichette, da parte dell'A.S.S.A.M., sono riportate in specifiche circolari presenti nel sito web dell'A.S.S.A.M.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP "Oliva Ascolana del Piceno"	Rev. 2 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

11. Modalità di prelievo campioni

Per valutare la conformità del prodotto ai requisiti indicati al capitolo 12 del Piano, l'A.S.S.A.M. effettuerà un prelievo di campioni presso i confezionatori.

Il prelievo dei campioni riguarderà un lotto di prodotto finito presente al momento dell'ispezione, per tipologia di prodotto (oliva in salamoia e/o oliva ripiena); qualora non siano presenti lotti di prodotto finito, l'A.S.S.A.M. provvederà in un secondo momento ad effettuare l'attività di prelievo di campioni da sottoporre ad analisi. Sul lotto di prodotto finito verrà prelevato un campione costituito da n. 3 aliquote di almeno 250 grammi, di cui:

- 2 aliquote saranno destinate al laboratorio di analisi per la determinazione delle caratteristiche di cui al capitolo 12
- 1 aliquota costituirà il controcampione rilasciato al soggetto oggetto di ispezione; il controcampione, se privo dei sigilli apposti dall'A.S.S.A.M., verrà considerato non valido.

Nel caso del prodotto finito "tipologia ripiena" nel corso dell'ispezione, verrà verificata la caratteristica fisica di cui al capitolo 12.

12. Caratteristiche del prodotto finito

Oliva in salamoia

Caratteristiche fisiche:

- polpa piena, fine, compatta, non raggrinzita, non granulosa.

Caratteristiche organolettiche:

• **Visive:** colore uniforme dal verde al giallo paglierino; sano (sono ammesse lesioni e/o ammaccature per una percentuale variabile in relazione alla categoria merceologica dichiarata). Nel caso in cui il confezionatore non dichiari la categoria commerciale, sarà considerata la % massima di lesioni o ammaccature del 17% (percentuale categoria commerciale seconda o standard).

• **Olfattive:** odore caratteristico di fermentato;

• **Gustative:** sapore lievemente acido; leggero retrogusto amarognolo; fragranza e croccantezza in bocca.

Oliva ripiena

Caratteristiche fisiche: 1 kg di olive ripiene deve contenere da un minimo di 65 ad un massimo di 95 olive.

Caratteristiche organolettiche:

• **Visive:** forma leggermente allungata (ellittica) irregolare; presenza di aree verdi percettibili; alla rottura la panatura rimane aderente all'oliva, con l'impasto che si presenta compatto;

• **Olfattive:** percezioni olfattive di media intensità con note fruttate di oliva verde e spezie;

• **Gustative:** croccante, di sapore delicato, con retrogusto amaro da intenso a medio intenso.

13. Gestione delle Non Conformità

A seguito delle ispezioni effettuate sul processo/prodotto, si possono rilevare delle NC sia da parte dei soggetti in fase di autocontrollo, che dall'A.S.S.A.M. In ogni caso, tutte le NC rilevate devono essere gestite.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP “Oliva Ascolana del Piceno”	Rev. 2 – 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

Lo scopo della gestione delle NC è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Piano non siano commercializzati come DOP “Oliva Ascolana del Piceno”. Per questo motivo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC. Di seguito sono descritte le modalità di gestione delle eventuali NC rilevate.

13.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Se un soggetto che fa parte della filiera del prodotto DOP “Oliva Ascolana del Piceno” rileva, in autocontrollo, delle NC rispetto ai requisiti disciplinati dal Piano, deve provvedere ad identificare e segregare il prodotto non conforme.

In dettaglio gli operatori che rilevano delle NC in autocontrollo devono:

- ✓ mantenere una registrazione delle NC rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità per la gestione del prodotto non conforme;
- ✓ dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla commercializzazione come DOP “Oliva Ascolana del Piceno”;
- ✓ attuare procedure atte a garantire il ritiro/ricambio del prodotto non conforme, qualora il prodotto finito sia stato commercializzato.

13.2 Gestione delle non conformità da parte dell’A.S.S.A.M.

Gli Ispettori durante i controlli di conformità possono rilevare delle NC classificabili come:

- **non conformità GRAVI**
- **non conformità LIEVI**

La tipologia della NC rilevata, nonché le iniziative e le decisioni assunte dall’A.S.S.A.M. in seguito alla NC sono riportate nel Capitolo 18 (Scheda dei Controlli) del Piano.

A prescindere dalla tipologia della NC rilevata dagli ispettori, le stesse sono notificate al soggetto interessato, entro i 15 giorni successivi a partire dalla data di conferma degli esiti dell’ispezione da parte dell’A.S.S.A.M.

Esclusivamente le NC Gravi rilevate dall’A.S.S.A.M., saranno comunicate all’I.C.Q.R.F. entro i 15 giorni successivi dalla data di invio della conferma dell’esito dell’ispezione, comunicata dall’A.S.S.A.M. al soggetto.

Le NC gravi prevedono come trattamento, a cura dell’A.S.S.A.M., l’esclusione del prodotto/lotto identificato dal circuito controllato della DOP “Oliva Ascolana del Piceno”, e come azioni correttive, a cura dell’A.S.S.A.M., la richiesta di adeguamento, al fine di risolvere la NC e l’ulteriore ispezione da parte dell’A.S.S.A.M. L’ispezione aggiuntiva prevede sempre il contestuale prelievo di campioni da sottoporre ad analisi (fisiche, ed organolettiche).

Se la NC Grave riguarda le caratteristiche del prodotto (capitolo 12), ad esclusione delle caratteristiche fisiche controllate in fase ispettiva in riferimento alla tipologia “ripiena”, il soggetto, entro 7 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della NC, potrà chiedere una revisione di analisi.

Per la revisione di analisi verrà utilizzato il controcampione rilasciato dall’A.S.S.A.M. in fase ispettiva.

La mancata presentazione (o il non rispetto della suddetta tempistica) della richiesta di revisione da parte del soggetto determina l’esclusione definitiva dal circuito del lotto in esame.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP “Oliva Ascolana del Piceno”	Rev. 2 – 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

Per usufruire della revisione di analisi, il soggetto dovrà trasmettere una formale richiesta all'A.S.S.A.M. riportando, almeno, i seguenti elementi:

- l'identificativo del lotto oggetto di revisione;
- l'identificativo dell'aliquota, rilasciata come controcampione dall'A.S.S.A.M. in fase ispettiva.

Per quanto riguarda le analisi di revisione, queste dovranno essere eseguite presso una struttura di provata competenza in materia.

In caso in cui l'esito delle analisi di revisione sia conforme ai parametri suddetti, l'A.S.S.A.M. comunica formalmente al soggetto che il Lotto può essere commercializzato come DOP “Oliva Ascolana del Piceno”.

In caso di esito negativo dell'analisi di revisione, l'A.S.S.A.M. comunica formalmente al soggetto l'obbligo di escludere dal circuito il lotto che era stato momentaneamente segregato, comunicando all'I.C.Q.R.F. la NC Grave riscontrata.

I costi dell'analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

14. Comunicazioni all'A.S.S.A.M.

L'olivicoltore deve inviare all'A.S.S.A.M., entro il **31 ottobre** di ogni anno la seguente documentazione:

- Mod. 05 – “Riepilogo Olivicoltori” o altra documentazione equivalente riportante, almeno, le stesse informazioni;

Il trasformatore di olive in salamoia deve inviare all'A.S.S.A.M., le seguenti informazioni:

- **in riferimento ad ogni anno di raccolta, entro il 31 ottobre:** il quantitativo totale di olive destinate alla lavorazione, evidenziando i diversi fornitori ed i quantitativi conferiti dal singolo fornitore;
- **con cadenza semestrale:** il quantitativo di prodotto conferito ad un altro soggetto della filiera, specificando l'anno di raccolta e l'identificativo, ed il quantitativo di prodotto in carico, specificando l'anno di raccolta e l'identificativo.

Il trasformatore di olive ripiene deve inviare all'A.S.S.A.M. le seguenti informazioni:

- **con cadenza semestrale:** il quantitativo di oliva in salamoia in entrata, specificandone l'identificativo ed il fornitore.
- **con cadenza semestrale:** il quantitativo di oliva ripiena prodotta, specificandone per ogni lotto prodotto, l'identificativo, la quantità di oliva utilizzata e l'identificativo, la quantità di oliva denocciolata utilizzata e l'identificativo, la quantità di carne di bovino maturo utilizzata ed il fornitore, la quantità di carne di suino maturo utilizzata ed il fornitore, ed eventualmente la quantità di carne di pollo e/o carne di tacchino utilizzata ed il fornitore.

Il confezionatore deve inviare all'A.S.S.A.M. le seguenti informazioni:

- **con cadenza semestrale** per ogni tipologia di prodotto (oliva in salamoia e/o oliva ripiena), la quantità in entrata specificandone l'identificativo ed il fornitore.
- **con cadenza semestrale** per ogni tipologia di prodotto, la quantità di prodotto etichettato e confezionato come DOP “Oliva Ascolana del Piceno”, specificando l'identificativo del lotto.

L'intermediario deve inviare all'A.S.S.A.M. le seguenti informazioni:

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP "Oliva Ascolana del Piceno"	Rev. 2 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

- **con cadenza semestrale**, l'identificativo lotto/partita della materia prima e/o del prodotto semilavorato e/o del prodotto finito destinato alla filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno", acquistato e/o venduto, specificandone la provenienza, la tipologia di prodotto (o materia prima), la destinazione, l'identificativo del prodotto (o materia prima) e la relativa quantità.

Per cadenza semestrale si intende, entro il 31 luglio di ogni anno per il primo semestre ed entro il 31 gennaio, per il secondo semestre.

15. Comunicazioni al Mi.P.A.A.F.

L'A.S.S.A.M. invierà al Mi.P.A.A.F. la seguente documentazione aggiornata al 31/12 dell'anno precedente:

- specificatamente per l'anno di raccolta, il quantitativo di oliva raccolta dagli olivicoltori;
- specificatamente per l'anno di raccolta, il quantitativo di oliva trasformata dai singoli trasformatori di oliva in salamoia;
- il quantitativo di oliva ripiena prodotto nell'anno solare dai singoli trasformatori di oliva ripiena;
- il quantitativo di oliva etichettata e confezionata come DOP "Oliva Ascolana del Piceno" nell'anno solare, dichiarata dai confezionatori, specificandone la tipologia (oliva ripiena o oliva in salamoia).

L'A.S.S.A.M. provvederà ad inserire, nella Banca dati Nazionale di Vigilanza (BDV), i dati richiesti dal Mi.P.A.A.F. relativi agli operatori inseriti nel circuito della DOP "Oliva Ascolana del Piceno".

16. Reclami, ricorsi e contenziosi

Le politiche e le procedure dell'A.S.S.A.M. 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, l'A.S.S.A.M. prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

Reclami: la procedura di gestione del reclamo è specifica dell'A.S.S.A.M. L'esito delle indagini e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte dell'A.S.S.A.M.

Ricorsi: gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi dall'A.S.S.A.M. secondo le modalità stabilite dalla normativa o, se mancante, dall'A.S.S.A.M. Il Comitato ricorsi (Giunta d'Appello) dell'A.S.S.A.M. è comunque tenuto ad esprimersi entro 30 gg dalla data di arrivo del ricorso.

Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Contenziosi: qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente della sede dell'A.S.S.A.M.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli DOP "Oliva Ascolana del Piceno"	Rev. 2 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

17. Entrata in vigore del piano dei Controlli/tariffario e norme transitorie

Il presente Piano dei controlli ed il relativo tariffario entreranno in vigore, per i nuovi soggetti che faranno formale richiesta di adesione al circuito, a partire dalla data di approvazione della documentazione da parte del Mi.P.A.A.F.

Per i soggetti già inseriti nel circuito, valgono le seguenti disposizioni:

- il Piano dei Controlli ed il relativo tariffario saranno pubblicati sul sito web dell'A.S.S.A.M. entro 30 giorni dalla data di notifica di approvazione da parte del Mi.P.A.A.F.;
- l'A.S.S.A.M. comunicherà, entro 60 giorni dalla data di notifica di approvazione del Piano da parte del Mi.P.A.A.F., le modalità di accettazione della nuova documentazione.

Qualora l'A.S.S.A.M. non riceva da parte degli operatori già inseriti, entro 30 giorni dalla data di notifica delle modalità di accettazione della nuova documentazione, nessuna formale volontà di recesso dalla filiera, verrà confermata l'iscrizione del soggetto nel circuito e la conseguente applicazione della nuova documentazione.

18. Schema dei controlli (SdC)