

**CAMERE DI COMMERCIO LIGURI**  
**PIANO DI CONTROLLO**  
**per la**  
**CERTIFICAZIONE**  
**dell'Olio Extra Vergine di Oliva**  
**rispondente ai requisiti della**  
**DOP**

(Regolamento CEE n. 2081/92)

**"RIVIERA LIGURE"**

(Registrata con Regolamento CE n. 123/97)

-----  
Genova, 01.10.2000

**PRINCIPI GENERALI**

**Art. 1**

**Premessa**

1. Il presente documento rappresenta il programma di certificazione redatto dalle Camere di Commercio di Genova, Imperia, La Spezia e Savona, proposte al Ministero per le Politiche Agricole da parte della Regione Liguria, con deliberazione n. 228 del 05.03.1999, quali Autorità pubbliche incaricate di esercitare l'attività di controllo e di certificazione per l'Olio Extra Vergine di Oliva DOP "Riviera Ligure", ai sensi dell'art. 53, comma 8, della legge n. 128/98 e a ciò designate con decreto del 29.12.1999.
2. Il piano è realizzato secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione registrato presso la CE con Regolamento n. 123/97, che conferisce al prodotto la Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) come previsto dal Regolamento CEE n. 2081/92 e modificato con decreto MIPAF del 04.02.2000.
3. Il programma di certificazione ricalca le procedure previste dalla legislazione nazionale vigente in materia di denominazione di origine controllata degli oli di oliva (L. n. 169/92 e D.M. n. 573/93).
4. I presupposti attuativi per la realizzazione della certificazione del prodotto, sono stati individuati dall'analisi del disciplinare registrato e sono stati organizzati per soddisfare i requisiti di conformità relativi a:
  - a. origine;
  - b. processo produttivo;
  - c. processo di trasformazione;
  - d. prodotto.
5. Sono stati inoltre descritti gli adempimenti posti a carico di tutti i soggetti interessati alla filiera produttiva, individuando, nel piano di controllo, per ogni fase della filiera, i controlli che consentono alle Camere di Commercio Liguri di verificare i requisiti di conformità.
6. Nel caso che Albi Ufficiali siano attivati, tenuti ed aggiornati da altri Enti Pubblici, nell'ambito dei propri compiti istituzionali, le Camere di Commercio assumono le relative informazioni dagli Albi Ufficiali.
7. I requisiti tecnico amministrativi richiamati dal disciplinare di produzione per l'iscrizione agli albi degli oliveti ed i controlli successivi sono verificati dalle Camere di Commercio avvalendosi degli accertamenti ufficiali effettuati da organi pubblici, nell'ambito dei loro compiti istituzionali.
8. Nel piano si fa riferimento al Consorzio di Tutela della D.O.P. e, in caso di sua assenza, si deve far riferimento al Comitato Promotore, che svolge le proprie funzioni anche attraverso le singole Associazioni di Produttori.

**Art. 2**

**Riferimenti Normativi**

1. Al fine del presente Piano di Controllo sono state prese in considerazione in particolare le seguenti norme:
  - L. 05.02.92, n. 169 - Disciplina per il riconoscimento della D.O.C. degli oli di oliva;
  - D.M. 04.11.93, n. 573 - Regolamento recante norme di attuazione della L. 05.02.92;
  - L. 24.04.98, n. 128 - Art. 53 - Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla

appartenenza dell'Italia alle Comunità Europee;

- D.M. 23.06.92 e 14.05.96, L. 03.08.98, n. 313 - Albo Nazionale degli assaggiatori oli di oliva;

3

- Reg. CEE n. 2568/91- Relativo alle caratteristiche degli oli di oliva nonché ai metodi ad essi attinenti;

- Reg. CEE n. 2081/92 - Relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

- Reg. CE n. 535/97 - che modifica il Regolamento CEE 2081/92;

- Reg. CE n. 123/97 - Relativo alla registrazione della D.O.P. dell'Olio Extra Vergine di Oliva "Riviera Ligure";

- Decreto MIPA 03.08.98 - Pubblicazione del disciplinare di produzione e denominazione di origine controllata dell'olio extra vergine di oliva "Riviera Ligure", riconosciuto in ambito U.E. come denominazione di origine protetta;

- Decreto del MIPAF 04.02.2000 – Protezione transitoria a livello nazionale accordata alle modifiche del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", riferita all'olio extra vergine di oliva registrata con regolamento (CE) n. 123/97 della Commissione del 23.01.97.

## **ALBO DEGLI OLIVETI**

### **Art. 3**

#### ***Costituzione dell'albo degli oliveti***

1. Ai fini del controllo della DOP dell'olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" è istituito, presso le Camere di Commercio, l'albo degli oliveti, che comprende tutti i terreni olivati le cui caratteristiche consentono la produzione della denominazione di origine, come indicato nel disciplinare di produzione.

2. L'albo è denominato:

"Albo degli Oliveti dell'Olio Extra Vergine di Oliva della denominazione di origine protetta Riviera Ligure", accompagnato da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive obbligatorie:

- "Riviera dei Fiori"

- "Riviera del Ponente Savonese"

- "Riviera di Levante".

3. L'albo è annualmente aggiornato dalla Camera di Commercio nel cui territorio rientra la zona di produzione dell'olio a denominazione di origine. Ciascuna Camera di Commercio istituisce l'albo per il territorio di propria competenza e trasmette annualmente l'albo medesimo alle altre Camere e alla Regione Liguria.

### **Art. 4**

#### ***Denuncia degli oliveti***

1. La denuncia degli oliveti da iscrivere all'albo è presentata dal proprietario, dall'affittuario o da chiunque abbia la disponibilità a qualunque titolo dei terreni olivati, d'ora in avanti denominato "conduttore". La denuncia è redatta, in quattro esemplari, in conformità al modello A (allegato 1).

2. La denuncia è presentata al Servizio Ispettorato Funzioni Agricole Provinciale della Regione Liguria, nel cui territorio ricadono in tutto o in parte gli oliveti o al Consorzio di tutela, che provvede a trasmettere immediatamente la denuncia stessa alla Regione come sopra riportata.

3. La Regione può richiedere che la denuncia sia corredata dalla cartografia in scala 1:2.000, ovvero dal certificato catastale o dalla scheda dello schedario olivicolo nazionale (modello sinoil).

4. La denuncia degli oliveti se presentata entro il 31 di marzo che precede l'inizio della campagna olivicola da diritto di usufruire della denominazione già dalla stessa campagna. Le successive variazioni di consistenza degli oliveti iscritti nell'albo, dovute allo spiantamento o alla realizzazione di nuovi impianti, nonché tutte le modifiche eventuali dei sistemi di coltivazione devono essere denunciate entro sei mesi dalla variazione, a cura dei conduttori interessati, secondo le modalità di cui ai precedenti commi.

5. Il cambiamento del conduttore deve essere denunciato, entro sessanta giorni, alla competente Camera di Commercio. Il conseguente aggiornamento dell'albo è effettuato nei sessanta giorni successivi alla denuncia.

### **Art. 5**

#### ***Controlli sulle denunce***

1. La Regione, all'atto del ricevimento della denuncia, restituisce al conduttore un esemplare della stessa.

2. La Regione provvede a verificare la corrispondenza dell'entità della superficie e degli altri requisiti

tecnici previsti dal disciplinare di produzione, richiedendo eventuali integrazioni della documentazione cartografica, qualora ritenga insufficienti quelli acquisiti. La Regione accerta altresì la presumibile età di impianto degli oliveti, in funzione della loro produzione per unità di superficie e il numero di piante presenti nel mappale denunciato. In ogni caso, la Regione provvede al riesame tecnico degli oliveti iscritti negli albi, almeno ogni cinque anni.

3. La denuncia degli oliveti, corredata dalla dichiarazione di rispondenza ai requisiti prescritti dal disciplinare di produzione, è trasmessa dalla Regione, in duplice esemplare, entro sei mesi dalla presentazione della richiesta, alla Camera di Commercio. Il terzo esemplare della denuncia è trattenuto agli atti della Regione.

#### **Art. 6**

##### ***Dati ed elementi figuranti nell'albo***

1. La Camera di Commercio competente per territorio provvede ad iscrivere nell'Albo degli Oliveti dell'Olio Extra Vergine di Oliva della D.O.P. "Riviera Ligure" accompagnato dalla menzione geografica aggiuntiva di competenza, con il nome del conduttore denunciante, i terreni olivati destinati alla produzione dell'olio a denominazione di origine. Nell'albo oltre al cognome, al nome, al codice fiscale e all'indirizzo del conduttore, devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) data di iscrizione nell'albo e rispettivo numero di matricola;
- b) località (comune, frazione) nella quale ricadono i terreni olivati;
- c) entità della superficie dei terreni olivati corredata dai riferimenti catastali, distinta per tipo di coltura (promiscua o specializzata), presenza varietale con la specificazione della quantità massima di olive e del corrispondente quantitativo di olio avente diritto alla ricevuta di cui al successivo art. 7, in base alle condizioni previste nel disciplinare di produzione;
- d) estremi delle denunce di variazione di cui all'art. 4 del presente piano di controllo.

2. La Camera di Commercio, dopo l'iscrizione nell'albo dei terreni olivati, restituisce al conduttore un esemplare della denuncia, annotandovi indicazioni di cui alle lettere a) e c) del comma 1.

5

## **DENUNCIA DI PRODUZIONE DELLE OLIVE**

#### **Art. 7**

##### ***Denuncia delle olive***

1. Il conduttore di un oliveto iscritto nell'albo, che intenda commercializzare olive da destinare alla produzione di Olio Extra Vergine a denominazione di origine, è tenuto a presentare annualmente la denuncia delle olive prodotte, redatta in conformità al modello B (allegato 2).

2. La denuncia di cui al comma 1 è presentata in tre esemplari alla Camera di Commercio, immediatamente dopo l'ultimazione delle operazioni di raccolta delle olive e comunque non oltre il 31 marzo di ogni anno.

3. Nella denuncia delle olive deve essere riportata: la quantità di olive prodotte e, nel caso che il conduttore abbia in tutto o in parte alienato il prodotto, il nominativo e l'indirizzo dell'acquirente o dell'oleificio, nonché l'azienda di produzione dalla quale derivano le olive denunciate.

4. Il conduttore che ceda a terzi tutte o parte delle olive denunciate, richiede il frazionamento della ricevuta in due o più ricevute.

5. Il conduttore che per necessità aziendali intende ripartire la produzione, può richiedere l'utilizzo della doppia denuncia, e presentare due denunce di produzione delle olive. Anche in questo caso valgono le disposizioni previste ai commi precedenti.

#### **Art. 8**

##### ***Accertamenti sulla denuncia di produzione delle olive***

1. La Camera di Commercio prima di provvedere al rilascio al conduttore della/e ricevuta/e della denuncia di produzione delle olive, è tenuta ad accertare che i terreni olivati del conduttore denunciante risultino iscritti nell'albo degli oliveti e che il quantitativo di olive denunciato non sia superiore a quello massimo consentito dal disciplinare di produzione.

2. Nel caso di doppia denuncia gli accertamenti, di cui al comma precedente, sulla seconda denuncia, saranno effettuati dalla Camera di Commercio, tenendo conto della sommatoria dei quantitativi riportati nelle due denunce.

#### **Art. 9**

##### ***Ricevuta della denuncia di produzione delle olive***

1. Entro sessanta giorni dal ricevimento della denuncia di produzione delle olive, la Camera di Commercio, effettuati gli adempimenti di cui all'art. 8, rilascia al conduttore ricevuta frazionabile, secondo il modello C/1 (allegato 3) corredata da una copia della denuncia sopra citata, completata

con le annotazioni della Camera di Commercio.

2. Copia della ricevuta è altresì allegata alla denuncia di produzione delle olive trattenuta presso la Camera di Commercio stessa, mentre la terza copia della denuncia è trasmessa, per conoscenza, all'Ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio.

3. Nella ricevuta devono figurare le seguenti indicazioni:

a) data di presentazione della denuncia;

b) nominativo ed indirizzo del conduttore e, nel caso che il prodotto sia stato ceduto, nominativo ed indirizzo dell'acquirente, del destinatario o dell'oleificio;

c) numero di matricola, superficie dei terreni olivati da cui provengono le olive e menzione geografica aggiuntiva;

d) quantità di olive e corrispondente quantità massime di olio.

#### **Art. 10**

##### **Cessione dell'olio successiva al rilascio della ricevuta**

1. Il conduttore, che ceda a terzi a qualunque titolo l'olio ottenuto da olive per le quali è stata già rilasciata ricevuta o frazione, di cui all'art. 9, deve richiedere alla Camera di commercio competente, il rilascio di una nuova ricevuta secondo il modello C/2 (allegato 4), che deve essere intestata all'acquirente, annotandovi gli estremi della cessione. La ricevuta è allegata al registro di magazzino, di cui al successivo art. 11.

### **REGISTRO DI MAGAZZINO DI CARICO E SCARICO**

#### **Art. 11**

##### **Registro di magazzino di carico e scarico**

1. Gli operatori che provvedono a molire le olive proprie o acquistate, o che acquistano partite di olio a denominazione di origine sono tenuti ad istituire un registro di magazzino di carico e scarico, vidimato in ciascuna pagina dall'Ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi. Nella parte relativa al carico devono essere registrate le partite da essi prodotte o acquistate da terzi, allegando le ricevute delle denunce di produzione e le relative fatture; nella parte relativa allo scarico devono essere registrate le partite vendute, con l'indicazione degli estremi delle fatture emesse o altri documenti fiscali.

### **RICHIESTA PRELIEVO CAMPIONI DI OLIO**

#### **Art. 12**

##### **Campo di applicazione**

1. Gli interessati all'utilizzo della denominazione di origine protetta devono sottoporre le partite di olio in loro possesso, prima della loro immissione al consumo, ad esame organolettico e ad analisi chimico-fisica, per accertarne la rispondenza ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

#### **Art. 13**

##### **Definizione di partita**

1. Al fine dell'effettuazione degli esami chimico-fisici ed organolettici, per partita di olio s'intende una massa di prodotto con la stessa denominazione e della stessa annata, contenuta in un unico o più recipienti ovvero in bottiglie o altri recipienti, collocati nello stesso locale o complesso aziendale.

2. Il detentore della partita di olio che richiede la denominazione di origine protetta può considerare "partita" anche tutta la produzione dell'annata.

7

#### **Art. 14**

##### **Presentazione della richiesta**

1. Il detentore di olio che desidera ottenere la certificazione di una partita a denominazione di origine deve presentare apposita richiesta, anche tramite il Consorzio di tutela, alla Camera di Commercio del territorio di produzione, per il prelievo del campione da sottoporre agli accertamenti di cui all'art. 12, utilizzando l'apposito modello (allegato 5).

2. Le partite di olio dalle quali sono stati prelevati campioni non possono essere rimosse dal luogo ove si trovano al momento del prelievo nel periodo compreso tra il prelievo stesso e la ultimazione dell'esame chimico fisico, tranne per cause di forza maggiore. In tale ultimo caso, gli spostamenti o i travasi devono essere tempestivamente comunicati alla competente Camera di Commercio ed annotati nei registri di magazzino.

#### **Art. 15**

##### **Prelevamento dei campioni**

1. Il prelievo dei campioni è effettuato da personale incaricato dalle Camere di Commercio con specifica deliberazione della Giunta Camerale.

2. L'effettuazione dei prelievi è programmata con la necessaria frequenza per il rispetto dei termini dalle Camere di Commercio. In ogni caso, i prelievi sono effettuati entro il termine di trenta giorni dal ricevimento della richiesta di prelievo ed in presenza del detentore della partita o di un suo delegato.
3. Il campionamento di ciascuna partita è effettuato dal personale incaricato di cui al comma 1, nel rispetto delle condizioni di cui ai seguenti commi.
4. Nel caso in cui la partita sia costituita da più recipienti, per i quali venga dichiarata dal detentore la uniformità qualitativa, ai fini del campionamento è effettuato un coacervo in proporzione al quantitativo dei singoli recipienti.
5. Qualora la partita sia costituita da prodotto confezionato, il campionamento è effettuato, a sondaggio, sull'intera partita.
6. Per l'espletamento delle funzioni di prelevamento, il prelevatore ha diritto di accedere ai locali, dove sono conservate le partite di olio; inoltre, può prendere visione della documentazione atta ad accertare la tipologia di prodotto, la sua rispondenza quantitativa, nonché l'ubicazione delle partite dell'olio oggetto di prelevamento.
7. Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali, deve farne rapporto alla competente Camera di Commercio. Copia del rapporto è consegnata al detentore della partita o al suo rappresentante.
8. Il prelevatore accerta il quantitativo dell'olio oggetto di campionamento e preleva il campione in sei esemplari assicurando la corrispondenza del campione alla massa del prodotto oggetto di esame.
9. Gli esemplari del campione sono così utilizzati:
  - a) uno è affidato al detentore della partita;
  - b) uno è destinato alla commissione di degustazione per l'esame organolettico;
  - c) uno è destinato all'esame chimico-fisico;
  - d) due sono conservati dalla Camera di Commercio per gli eventuali esami di appello;
  - e) uno è tenuto di riserva presso la Camera di Commercio.
10. I campioni presi in carico dalla Camera di Commercio devono essere conservati per la durata di un anno a partire dal rilascio della certificazione della D.O.P. o dal giudizio definitivo in caso di procedimento di appello.
11. I recipienti per i singoli esemplari del campione devono avere la capacità compresa fra 0,25 e 0,50 litri ed essere chiusi ermeticamente. Per i recipienti già confezionati, può procedersi al prelevamento delle confezioni esistenti.
12. Sulla chiusura di ogni recipiente è apposto un sigillo cartaceo recante il numero di verbale e la dizione "OLIO D.O.P. CAMPIONE DI CONTROLLO ESENTE DA BOLLETTA DI ACCOMPAGNAMENTO AI SENSI DELL'ART 4, PRIMO COMMA, N. 8, DEL D.P.R. 6 OTTOBRE 1978 N. 627 ", completato da un'ala staccabile nella quale figurano nuovamente il numero di verbale, la data del prelievo, il nome dell'azienda e le firme del prelevatore e del detentore della partita o di un suo fiduciario delegato che assiste al prelevamento.
13. Al momento del prelevamento è redatto, in triplice copia, un verbale secondo il modello di cui all'allegato 6, dal quale devono risultare i seguenti elementi:
  - a) numero del verbale;
  - b) data e ora del prelevamento;
  - c) nominativo del prelevatore;
  - d) nominativo del detentore della partita e suo indirizzo;
  - e) eventuale nominativo del fiduciario del detentore della partita, specificatamente delegato a presenziare al prelevamento;
  - f) modalità di prelevamento, specificando eventuali coacervi;
  - g) descrizione delle partite di olio e dei recipienti;
  - h) attestazione del prelevatore circa le modalità attraverso le quali egli ha provveduto ad accertare i requisiti di tipologia e di quantità della partita, nonché di identificazione dei recipienti;
  - i) dichiarazione attestante che tutti i campioni asportati e quello lasciato in custodia sono stati sigillati con l'apposizione, sulle apposite ali staccabili, delle firme del prelevatore e del detentore o suo rappresentante.
14. I verbali devono essere sottoscritti dal prelevatore e dal detentore o dal suo rappresentante.
15. Una copia del verbale è consegnata al detentore della partita; una copia rimane al prelevatore; una copia è consegnata, unitamente ai campioni, al Segretario delle Commissioni di degustazione istituita presso la competente Camera di Commercio, entro il giorno successivo al prelevamento.
16. I campioni sono presi in carico e conservati in frigorifero, a cura del Segretario delle Commissioni

di degustazione.

## **ESAME ORGANOLETTICO**

### **Art. 16**

#### **Esame organolettico**

1. Prima dell'esame chimico-fisico, i campioni prelevati sono sottoposti all'esame organolettico da parte della Commissione di degustazione di cui all'art. 17

### **Art. 17**

#### **Istituzione e composizione della Commissione di degustazione**

9

1. Per l'effettuazione dell'esame organolettico di cui all'art. 16, presso le Camere di Commercio è istituita una apposita segreteria della Commissione di degustazione .
2. Il Ministero per le Politiche Agricole, nomina con proprio decreto, il Presidente della Commissione di degustazione, nonché quattro Vice Presidenti, scelti tra gli assaggiatori iscritti nell'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva, che siano in possesso di comprovata esperienza nella degustazione degli oli, nonché un Segretario ed un Segretario Supplente, per ogni segreteria della Commissione di degustazione istituita presso le Camere di Commercio, scelti tra i dipendenti delle stesse Camere di Commercio.
3. Il Presidente provvede a costituire per ciascuna seduta di degustazione una Commissione di assaggiatori tra quelli iscritti nell'Elenco indicato nel comma 2, nel rispetto dei criteri di turnazione e di rotazione.

### **Art. 18**

#### **Compiti del Presidente della Commissione**

1. Il Presidente della Commissione assicura il rispetto delle procedure tecniche di degustazione ai sensi del Reg. CEE n. 2568/91. Egli predispone, con l'ausilio dei Segretari, il piano di attività della Commissione e ne cura l'attuazione.
2. Il Presidente della Commissione provvede alla sua convocazione e, in apertura di seduta, alla verifica del numero legale.
3. Il Presidente trasmette annualmente alla Regione una relazione sull'attività svolta.

### **Art. 19**

#### **Funzioni di Segretario**

1. Il Segretario di ogni segreteria provinciale della Commissione, predispone la preparazione dei campioni, assicurando le misure necessarie a garantire l'anonimato degli stessi (allegato 7 - procedura di individuazione del campione).
2. Il Segretario assiste alle riunioni della Commissione di degustazione, ne redige il Verbale e provvede alla comunicazione delle risultanze agli interessati.

### **Art. 20**

#### **Funzionamento della Commissione di degustazione**

1. La Commissione di degustazione è validamente costituita con la presenza del Presidente e di almeno sette componenti. In caso di impedimento del Presidente, questi può essere sostituito da un Vice Presidente da lui delegato.
2. Il giudizio relativo a ciascun campione degustato si determina attraverso la media delle singole valutazioni effettuate dai degustatori ivi compreso il Presidente che, inoltre, coordina l'attività di degustazione nel rispetto delle procedure previste dalla normativa comunitaria in materia.
3. Possono riunirsi, anche contemporaneamente, più Commissioni di degustazione presso le diverse Sale Panel Camerali, purché l'operazione sia stata preventivamente coordinata dal Presidente e sia assicurata la presenza in ogni Commissione di un Presidente e di almeno sette componenti.

### **Art. 21**

#### **Procedure per l'esame organolettico**

1. La degustazione è effettuata su campioni resi anonimi a cura del Segretario della Commissione di degustazione.
2. Nel corso di una riunione non possono di norma essere assoggettati ad esame più di 5 campioni. La stessa Commissione può effettuare, nell'arco di una giornata non più di due riunioni, previo congruo intervallo tra le stesse.
3. Per ogni campione degustato deve essere compilata apposita scheda individuale di valutazione, contenente le caratteristiche organolettiche dell'Olio Extra Vergine di Oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" con le specifiche per le tre menzioni geografiche. Tale scheda è approvata dalla Regione e pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Liguria (allegato 8).

4. Terminata l'analisi organolettica da parte di tutti i componenti la Commissione, il Presidente raccoglie le singole valutazioni in una tabella riassuntiva (allegato 9) e procede al calcolo della media , nel rispetto della normativa comunitaria in materia, onde esprimere il giudizio finale sul campione esaminato.

5. L'esito negativo dell'esame organolettico, precludendo il successivo esame chimico-fisico, comporta la dichiarazione di non idoneità della partita. In tal caso il Presidente della Commissione di degustazione, tramite il Segretario della stessa, entro dieci giorni dalla data di effettuazione dell'esame, comunica all'interessato e all'Ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio il giudizio di non idoneità.

6. La comunicazione all'interessato è effettuata mediante raccomandata con avviso di ricevimento; deve contenere le relative motivazioni tecniche e indicare il termine di quindici giorni, entro il quale l'interessato può presentare ricorso alla Commissione di degustazione di Appello, di cui all'art. 25. Le spese per gli esami di appello sono a carico del richiedente.

## **ESAME CHIMICO-FISICO**

### **Art. 22**

#### ***Esame chimico-fisico***

1. L'esame chimico-fisico dei campioni prelevati va effettuato, dopo il superamento dell'esame organolettico, presso un laboratorio autorizzato dal Ministero per le Politiche Agricole con proprio decreto.

2. Il Segretario della Commissione di degustazione provvede ad inviare un esemplare del campione al laboratorio , entro i tre giorni successivi a quello dell'effettuazione dell'esame organolettico.

3. L'analisi deve accertare la rispondenza del campione ai requisiti prescritti dal disciplinare di produzione e, ove richiesto, deve accertare ogni ulteriore elemento di valutazione.

4. L'analisi dei campioni, in regola con il pagamento delle spese di laboratorio, deve essere effettuata e trasmessa alla Camera di commercio nel termine di cinque giorni dalla data di presa in carico del campione da parte del laboratorio.

5. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica comporta che la partita sia dichiarata non idonea.

6. La comunicazione all'interessato, nei casi di giudizio di non idoneità, è effettuata mediante raccomandata con avviso di ricevimento dalla Camera di Commercio entro dieci giorni dall'emanazione del giudizio, e deve contenere le relative motivazioni tecniche e indicare il termine di quindici giorni, entro il quale l'interessato può presentare richiesta di riesame. Le spese per gli esami chimici di appello sono a carico del richiedente.

11

7. La comunicazione relativa ai giudizi di non idoneità è altresì inviata, negli stessi termini di cui al comma 6 all'Ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi.

## **CERTIFICAZIONE DI IDONEITÀ'**

### **Art. 23**

#### ***Certificazione di idoneità per l'utilizzo della D.O.P.***

1. Le partite di olio che hanno superato gli esami organolettico e chimico-fisico sono corredate, a cura della Camera di Commercio competente per territorio, di un certificato di idoneità all'utilizzo della denominazione di origine, in conformità al modello D (allegato 10), da rilasciarsi al detentore della partita entro quindici giorni dall'espletamento delle procedure. Tale certificato costituisce legittimazione ufficiale della designazione dell'olio e deve essere conservato nella documentazione del confezionatore.

2. La Camera di Commercio all'atto del rilascio della certificazione di idoneità all'utilizzo della denominazione di origine protetta dell'olio ritira dagli interessati le ricevute di produzione delle olive precedentemente rilasciate ai sensi dell'art. 7, effettuando il riscontro di legittimità anche in termini quantitativi sulla base della resa olio - olive risultante dal quantitativo di olive riportato nelle ricevute esibite dal richiedente e ritirate.

3. Le partite di olio giudicate idonee ai fini della concessione della denominazione di origine devono essere conservate con cura e confezionate per l'immissione al consumo, anche in lotti frazionati, entro centottanta (180) giorni dalla data di comunicazione dell'esito positivo degli esami organolettico e chimico-fisico, effettuata mediante raccomandata con avviso di ricevimento. Trascorso tale termine, deve essere richiesta una nuova certificazione di idoneità, anche parziale, se parte della partita è già stata confezionata.

4. Il detentore della partita certificata deve comunicare immediatamente, a mezzo lettera raccomandata, a mano o a mezzo Fax, alla Camera di Commercio competente, l'avvenuto

confezionamento della partita di olio, la Camera di Commercio, in caso di frazionamento della partita confezionata, annoterà sul certificato originale la data e il quantitativo oggetto dell'imbottigliamento.

5. In caso di vendita frazionata della partita di olio già certificata, il detentore deve richiedere alla Camera di Commercio di frazionare il certificato di idoneità, fino a concorrenza del quantitativo totale abilitato. La Camera di Commercio, all'atto del rilascio della certificazione frazionata, ritira dal detentore il certificato, se già rilasciato.

## **PROCEDIMENTI DI APPELLO**

### **Art. 24**

#### ***Procedimento di appello all'esame organolettico***

1. Il ricorso avverso il giudizio di "non idoneità" emesso dalla Commissione di degustazione può essere proposto dall'interessato alla Commissione di degustazione giudicante in appello, istituita e composta sempre ai sensi dell'art. 17 del presente Piano di controllo.

2. Il ricorso è depositato presso la Segreteria della Commissione di degustazione competente per territorio.

3. La Segreteria predisporrà, a spese dell'interessato, il riesame alla Commissione di degustazione giudicante in appello del campione dell'olio giudicato non idoneo, appositamente custodito dalla competente Camera di Commercio.

4. Il Presidente predisporrà, con l'ausilio dei Segretari, nel piano di attività della Commissione di degustazione, l'inserimento dei campioni da riesaminare in appello, e farà in modo, per quanto possibile, che i componenti la Commissione di degustazione giudicante in appello siano diversi da quelli che hanno valutato il campione in primo grado.

5. Le procedure per l'esame organolettico di appello sono identiche a quelle indicate all'art. 21 del presente Piano di Controllo.

6. L'esito negativo dell'esame organolettico di appello è definitivo.

### **Art. 25**

#### ***Procedimento di appello all'esame chimico-fisico***

1. Se il giudizio di non idoneità è espresso sulla base delle risultanze dell'analisi chimico-fisica, l'interessato può richiedere la revisione di analisi, da effettuarsi da parte di un laboratorio specializzato nella materia ed individuato dal Ministero delle politiche agricole, diverso da quello che ha effettuato le prime analisi.

2. L'esito negativo dell'esame chimico-fisico di appello è definitivo.

## **CONTROLLI SULLE PARTITE**

### **Art. 26**

#### ***Misure atte ad assicurare la rispondenza fra la certificazione di idoneità e le partite***

1. Al fine di assicurare la rispondenza fra i certificati di idoneità alla denominazione di origine e le relative partite di olio, nonché l'espletamento dei controlli prescritti, i detentori delle medesime partite devono:

a) conservare agli atti documentali i certificati di idoneità;

b) annotare nei registri di carico e scarico e nei registri di confezionamento, il riferimento al certificato di idoneità per ogni partita o frazione di essa oggetto di commercializzazione.

### **Art. 27**

#### ***Controllo di conformità a campione***

1. La comunicazione, da parte del detentore alla Camera di Commercio competente, dell'avvenuto confezionamento della partita di olio, di cui al precedente art. 23, consentirà l'eventuale prelievo a campione, da effettuarsi entro cinque giorni, e il conseguente ulteriore controllo di conformità (esame organolettico e chimico-fisico).

## **CONTROLLO SUI FRANTOI**

### **Art. 28**

#### ***Elenco dei Frantoi***

13

1. Le Aziende di trasformazione con impianti di molitura, operanti all'interno dell'area delimitata dal disciplinare, che attraverso la lavorazione delle olive realizzano il prodotto "olio" oggetto della certificazione, devono essere iscritte nell'Elenco dei Frantoi tenuto dalla Regione per la lavorazione dell'Olio DOP e dovranno attenersi alle disposizioni previste dal disciplinare di produzione dell'Olio DOP "Riviera Ligure".

## **CONTROLLO SUI CONFEZIONATORI**

### **Art. 29**

### ***Elenco dei Confezionatori***

1. Tutti coloro che, operanti all'interno dell'area delimitata dal disciplinare, confezionano il prodotto oggetto di certificazione Olio Extra Vergine di Oliva DOP "Riviera Ligure", siano essi produttori, frantoiani, cooperative, associazioni o acquirenti della partita di Olio, devono iscriversi in un apposito Elenco Impianti di Confezionamento, tenuto dalle Camere di Commercio.

### **COMITATO DI COORDINAMENTO**

#### ***Art. 30***

#### ***Comitato di Coordinamento***

1. Al fine di coordinare l'attività di controllo è costituito, presso l'Unioncamere Liguri, un Comitato che coordini e sia di riferimento all'attività di controllo e certificazione della DOP dell'Olio Extra Vergine di Oliva "Riviera Ligure".
2. Il Comitato è costituito da cinque membri, in rappresentanza dell'Unioncamere Liguri e delle Camere di Commercio di Genova, Imperia, La Spezia e Savona.
3. Alle riunioni del Comitato di Coordinamento è sempre invitata la Regione Liguria, il Comitato ha la facoltà di convocare tutti i soggetti ed Enti coinvolti nell'attività di controllo (Servizi Ispettorato Funzioni Agricole della Regione Liguria, Prelevatori, Presidente della Commissione di degustazione, Laboratori chimici autorizzati) per consultazione, nonché sentire l'Ispettorato Repressione Frodi, il Consorzio di tutela o altri soggetti interessati.
4. Il Comitato è presieduto dal rappresentante dell'Unioncamere Liguri ed è assistito da un Segretario verbalizzante.
5. Il Comitato di Coordinamento è rinnovato ogni 5 anni. I membri possono essere sostituiti anche anticipatamente, i nuovi nominati scadono contemporaneamente a quelli in carica.