	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 1 di 44



DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA

Copia n°: 1

Controllata

Non Controllata


Pubblicata sul Sistema Informatico (SI)

Verifica firma COR	
Approvazione firma PRE	
Data di emissione:	30.08.2017
Motivo della revisione	

Realizzato per conto di Unapol

Tutti i diritti sono riservati

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo – elettronico, meccanico, reprografico, digitale – se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.


	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 2 di 44

REVISIONI		
N.	DATA	DESCRIZIONE
0	30.08.2017	PRIMA EMISSIONE

Realizzato per conto di Unapol

Tutti i diritti sono riservati

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo – elettronico, meccanico, reprografico, digitale – se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.


	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 3 di 44

SOMMARIO

SEZIONE A.....	4
1. GENERALITÀ	4
1.1 Motivazione e obiettivi del prodotto	5
1.2 Descrizione del richiedente la certificazione.....	5
1.3 La struttura organizzativa	7
1.4 Oggetto e campo di applicazione	8
1.5 Documenti di riferimento	8
1.6 Definizioni ed abbreviazioni.....	10
2. CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO.....	12
2.1 Descrizione del prodotto	12
2.2 Caratteristiche regolamentari e normative non certificabili (implicite)	14
2.3 Caratteristiche del prodotto certificabili e oggetto di comunicazione (esplicite)	15
2.4 Caratteristiche commerciali.....	15
SEZIONE B.....	17
3. SCHEMI DI PRODUZIONE/TRASFORMAZIONE/DISTRIBUZIONE	17
3.1 Individuazione dei punti critici di produzione/ trasformazione/ distribuzione e loro gestione.....	21
4. PIANO DI ASSICURAZIONE DELLA SICUREZZA E SALUBRITÀ.....	27
5. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ.....	28
5.1 Accesso al SI	29
5.2 Fasi ed informazioni gestite dal sistema.....	30
5.3 Identificazione e rintracciabilità dei prodotti durante la distribuzione	36
6. PIANO DI CONTROLLO	37
7. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	38
7.1 Non conformità interne	38
7.2 Reclami.....	39
8. AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE.....	41
9. VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE	42
9.1 Pianificazione ed esecuzione delle attività di verifica	42

Realizzato per conto di Unapol
Tutti i diritti sono riservati

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 4 di 44

SEZIONE A

1. GENERALITÀ

Lo scopo del presente Disciplinare Tecnico di Produzione è descrivere, regolamentare e documentare le modalità di produzione dell'olio extravergine di oliva monovarietale Nocellara prodotto dagli operatori appartenenti alla Filiera di produzione dell'Unione Nazionale Associazione Produttori Olivicoli (d'ora in avanti UNAPOL).

Il rispetto dei principi dettati dal Disciplinare assicura:


- la provenienza delle olive da terreni di cultivar specifiche;
- il rispetto di specifici standard di produzione;
- la segregazione in fase di lavorazione, imbottigliamento e vendita dell'olio monovarietale da altri oli.

L'applicazione dei requisiti del presente Disciplinare e l'utilizzo della cultivar specifica è un prerequisito per la rispondenza a determinati standard qualitativi e conferisce al prodotto un'identità specifica.

Questo permetterà alla filiera UNAPOL di immettere sul mercato un prodotto facilmente riconoscibile e identificabile da parte del consumatore finale.

L'elaborazione del Disciplinare Tecnico di Produzione ha tenuto conto della necessità di:

- assicurare che il prodotto raggiunga, e mantenga in modo sistematico, i livelli qualitativi predefiniti dalla filiera UNAPOL;
- dare evidenza circa l'origine delle olive e le modalità di produzione dell'olio extravergine di oliva, in una logica di comunicazione efficace ed efficiente rivolta al consumatore.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 5 di 44

1.1 Motivazione e obiettivi del prodotto

L'esigenza del consumatore di acquistare un prodotto di qualità nel mercato attuale, caratterizzato da una forte concorrenza tra produttori esteri e nazionali, ha spinto UNAPOL ad allestire un Sistema informativo in grado di gestire le informazioni relative a tutte le fasi della filiera, al fine di attestare l'effettiva qualità del prodotto.

A tal proposito, con il presente disciplinare, si intende valorizzare la produzione monovarietale degli operatori aderenti e di introdurre sul mercato un prodotto finale di cui si conoscano le caratteristiche qualitative e d'origine.

Inoltre con tale disciplinare si intende:

- valorizzare le produzioni locali;
- garantire al consumatore la provenienza del prodotto (zona di produzione, cultivar, ecc);
- assicurare al consumatore le caratteristiche organolettiche del prodotto.

1.2 Descrizione del richiedente la certificazione


La filiera di produzione UNAPOL è costituita da:

- UNAPOL, soggetto capofiliera;
- Associazioni/Organizzazioni di Produttori olivicoli;
- Frantoi/Confezionatori;
- Aziende agricole.

Di seguito si riportano le principali caratteristiche del soggetto capofila.

1.2.1 UNAPOL e sue Associazioni/Organizzazioni di Produttori olivicoli

L'U.N.A.P.OL. - Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli è una società consortile di associazioni/organizzazioni di produttori olivicoli operanti nel territorio italiano.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 6 di 44


Le sue attività istituzionali sono:

- rappresentanza e tutela per conto delle Organizzazioni associate nei confronti dello Stato, della UE, di Enti pubblici e privati;
- sorveglianza, vigilanza, coordinamento e assistenza legale ai produttori associati.

Svolge, inoltre, attività di formazione ed informazione riguardo le seguenti problematiche:

- politica agricola di settore nazionale e comunitaria e relativa OCM;
- miglioramento qualitativo delle caratteristiche organolettiche dell'olio;
- miglioramento della sostenibilità ambientale delle tecniche agronomiche di coltivazione degli oliveti;
- sistemi informatici di rilevazione dati e gestione delle banche dati;
- miglioramento delle condizioni commerciali e del potere negoziale, della parte agricola, nei mercati.

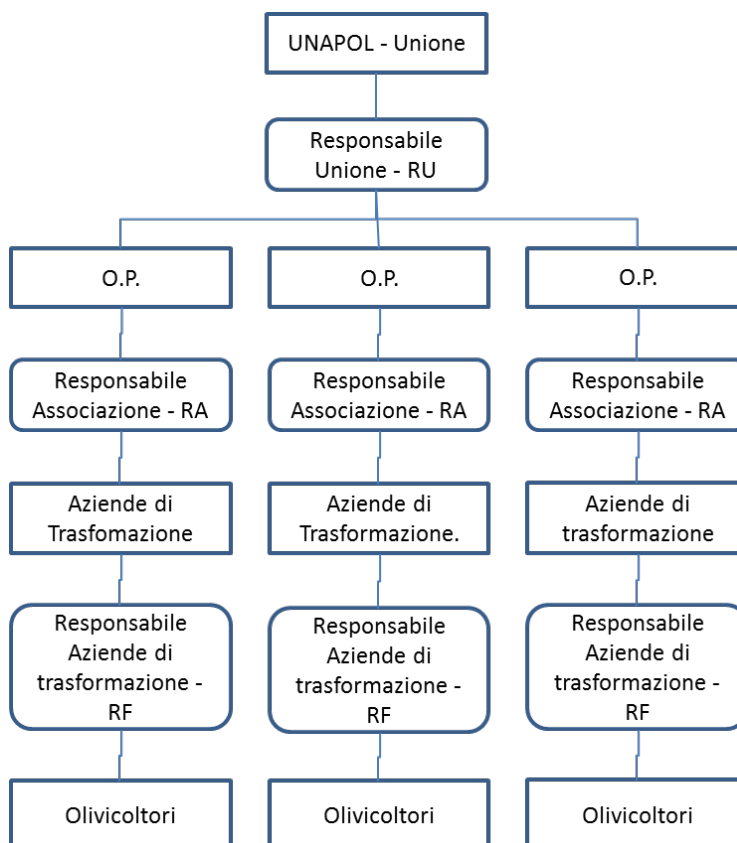
Partecipa, come rappresentante della parte agricola, al Consiglio olivicolo Internazionale con cui ha sottoscritto una convenzione per il controllo della qualità degli oli di oliva e, di sansa di oliva commercializzati sui mercati oggetti di azioni di promozione del Consiglio stesso. E' membro fin dalla costituzione dell'interprofessione dell'olio di oliva in rappresentanza delle proprie Organizzazioni tutelando le ragioni dei produttori agricoli nelle fasi di negoziazione di filiera. Le associazioni/organizzazioni di produttori olivicoli aderenti all'UNAPOL sono presenti in 8 regioni Italiane, la loro localizzazione geografica ed anagrafica è riportata nel Sistema Informativo UNAPOL di riferimento al presente disciplinare. Attraverso tale sistema l'UNAPOL garantisce l'identificazione degli olivicoltori, delle associazioni/organizzazioni, dei frantoi, dei confezionatori e delle aziende agricole che richiedono di aderire al presente disciplinare tecnico di produzione.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 7 di 44

1.3 La struttura organizzativa


La struttura organizzativa della filiera Unapol è riportata nella figura seguente. L'Unione, attraverso le sue organizzazioni, ha il ruolo di coordinamento e monitoraggio delle relazioni di filiera e di controllo del rispetto delle prescrizioni previste dal disciplinare da parte dei soggetti aderenti. L'adesione al sistema avviene attraverso formale richiesta da parte degli olivicoltori e del segmento di trasformazione e confezionamento inoltrata all'Unione in formato cartaceo o elettronico utilizzando il Sistema informativo dell'Unione. A seguito della richiesta di adesione l'Unione procede, attraverso le associazioni/organizzazioni territoriali ed i propri tecnici, alla verifica dei requisiti essenziali previsti dal disciplinare tecnico. In caso di esito positivo procede all'autorizzazione dei richiedenti al sistema di certificazione "Monovarietale Nocellara".

Figura 1. Diagramma funzionale della struttura organizzativa del sistema



*Realizzato per conto di Unapol
Tutti i diritti sono riservati*

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 8 di 44

1.4 Oggetto e campo di applicazione

Il presente Disciplinare descrive e documenta il Sistema certificazione di prodotto per l'olio extravergine di oliva "monovarietale Nocellara", la relativa struttura organizzativa e le responsabilità in capo agli operatori coinvolti.

Tale Sistema viene applicato mediante l'identificazione e la registrazione dei flussi di materiali utilizzati dagli operatori che concorrono alla produzione del prodotto oggetto di certificazione, nonché alla definizione delle caratteristiche del prodotto e dei relativi processi produttivi.

1.5 Documenti di riferimento

1.5.1 Riferimenti normativi

Le normative cogenti considerate, riportate di seguito, sono da intendersi comprensive di successive modifiche ed integrazioni.

1.5.2 Normativa comunitaria

Reg. CEE n. 2568/91 della Commissione dell'11 luglio 1991e s.s.m.i (ultima modifica Reg 1348/2013) relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti.


Direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 Marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità Reg. (CE) n. 1019/2002 della Commissione del 13 giugno 2002, "relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva", pubblicato su GU n. L 155 del 14/06/2002.

Reg. CE N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 Gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Reg. (CE) N.182/2009 della Commissione del 6 Marzo 2009, che modifica il regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.

*Realizzato per conto di Unapol
Tutti i diritti sono riservati*

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 9 di 44

Reg. (CE) 1989/2003 della Commissione del 6 novembre 2003 che modifica il Regolamento (CEE) n. 2568/1991 “relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti”.

Reg. (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.

Reg. CE N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari.

Reg. (CE) N. 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

1.5.3 Normativa nazionale

Circolare applicativa Art. 42 DPR del 23 aprile 2001 n. 290 “Modalità applicative dell’art. 42 del D.P.R. 23 aprile 2001, n. 290 relativo ai dati di produzione, esportazione, vendita ed utilizzo di prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei prodotti fitosanitari”.


Decreto Ministeriale 14 novembre 2003 “Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell’olio di cui al Reg. (CE) n. 1019/2002 della Commissione del 13 Giugno 2002”.

Decreto Legislativo 23 giugno 2003 n. 181 “Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità”.

Decreto Legislativo 21 maggio 2004 n. 172 “Attuazione della direttiva 2001/95/CE relativa alla sicurezza generale dei prodotti.

Decreto Ministeriale n 8077 del 10 novembre 2009: “Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell’olio di oliva di cui al Regolamento (CE) n. 182 della Commissione del 6 marzo 2009 che modifica il Regolamento(CE) n. 1019/2002.

Circolare ICQRF Posiz. 23/01 “Decreto ministeriale concernente Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell’olio di oliva di cui al

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 10 di 44

Regolamento (CE) n. 182 della Commissione del 6 marzo 2009 che modifica il Regolamento (CE) n. 1019/02”.

Circolare AGEA, .ACIU 2010.29 del 14 gennaio 2010 “Commercializzazione dell’olio di oliva - applicazione D.M. 8077 del 10 novembre 2009 - adempimenti degli operatori di filiera”.

1.5.4 Normativa volontaria

UNI EN ISO 9000:2000: Sistemi di gestione per la qualità; fondamenti e terminologia;

UNI EN ISO 22005:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.

1.5.5 Altri documenti di riferimento


Manuali aziendali HACCP;

MR: Manuale della Rintracciabilità UNAPOL e documentazione correlata.

1.6 Definizioni ed abbreviazioni

Nel presente Disciplinare sono frequentemente utilizzati alcuni acronimi ed abbreviazioni. Per maggiore chiarezza si riporta l’elenco dei principali termini e definizioni, ancorché non esaustivo, ed il relativo significato.


- Sistema di certificazione di prodotto (Sistema): insieme organizzato e codificato di operazioni e gestione dei dati che consentono la produzione (nel contesto specifico dell’olio extravergine di oliva monovarietale) e la gestione della rintracciabilità, compresa la relativa certificazione.
- Filiera agro-alimentare: insieme definito delle organizzazioni (od operatori) ed i relativi flussi di materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agro-alimentare. Il termine di filiera individua, in questo contesto, tutte le attività ed i flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 11 di 44

- Filiera UNAPOL: insieme delle aziende, produttori agricoli, frantoi, confezionatori che insieme all'Unione concorrono alla gestione del Sistema di certificazione di prodotto.
- Elementi: attività/informazioni che il Sistema si prefigge di realizzare/ottenere a supporto degli obiettivi.
- Flussi materiali: sono i movimenti dei materiali che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo.
- Materiali: materie prime, semilavorati, materiali di confezionamento e di imballaggio.
- Non conformità: mancato soddisfacimento di un requisito.
- Requisito: esigenza o aspettativa che può essere espressa, generalmente implicita o cogente.
- Unità minima rintracciabile (UMR): quantità minima omogenea, espresso in peso o volume, per la quale esiste la necessità di recuperare informazioni predefinite e che può essere prezzata, ordinate o fatturata ed è oggetto della verifica della conformità all'interno del Sistema di Rintracciabilità.
- UNAPOL: Unione nazionale delle Associazioni dei Produttori olivicoli.
- PRE: Presidente di UNAPOL.
- COR: Coordinatore UNAPOL.
- RU: responsabile dell'UNAPOL ai fini del Sistema.
- RA: responsabile dell'Organizzazione/ Associazione di produttori olivicoli ai fini del Sistema.
- RF: responsabile di frantoio ai fini del Sistema.
- DT: Disciplinare Tecnico di Produzione.
- NC: Non conformità.
- AC: Azione Correttiva.

*Realizzato per conto di Unapol
Tutti i diritti sono riservati*

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 12 di 44

2. CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO

2.1 Descrizione del prodotto

L'olio extravergine monovarietale Nocellara ed i relativi processi produttivi sono disciplinati dal presente DT che definisce i requisiti del prodotto ottenuto dal frutto dell'oliva monocultivar esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici che non causino alterazioni dell'olio e che non abbiano subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Tali processi assicurano l'ottenimento di un olio senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.


Tale olio è ottenuto dalla filiera UNAPOL mediante la sequenza dei seguenti processi:

- conferimento delle olive provenienti dai terreni degli olivicoltori aderenti al Sistema;
- lavorazione delle stesse olive presso i frantoi afferenti al Sistema;
- confezionamento degli oli ottenuti, presso le strutture partecipanti al Sistema.


Il limite massimo accettabile del grado di acidità dell'olio sottoposto a disciplinare è pari a 0.5 (ovvero 0.5 g di acido oleico su 100 g di olio).

L'olio extravergine di oliva monovarietale Nocellara è ottenuto tramite le seguenti fasi di lavorazione.

1. Identificazione Azienda agricola: le Aziende agricole aderenti al Sistema dispongono di terreni, in cui sono coltivati ulivi di cultivar Nocellara. La raccolta delle olive avviene per mezzo di scuotitori o agevolatori meccanici, come la pettinatura, ma in ogni caso non avviene la raccolta delle olive a terra.
2. ricezione olive: al momento del conferimento delle olive, il personale di frantoio addetto provvede a:
 - identificare il conferitore;

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 13 di 44

- pesare la merce consegnata;
 - emettere il tagliando di peso;
 - esaminare lo stato complessivo delle drupe (stato sanitario, stato di maturazione, freschezza, assenza di impurità);
 - verificare la cultivar Nocellara;
 - assegnare a ciascun produttore un numero identificativo della partita consegnata.
3. stoccaggio olive: tale fase prevede lo stoccaggio delle olive conferite dagli olivicoltori in appositi contenitori di plastica, sui quali viene apposto il codice identificativo della partita di olive contenute all'interno. Il personale preposto a tale attività controlla che siano mantenute le condizioni ottimali di stoccaggio e organizza i contenitori affinché il tempo di permanenza delle olive, non superi le 48 ore. Inoltre accerta che le olive siano della varietà Nocellara.
4. lavorazione olive: le olive devono essere molite entro 48 ore dall'arrivo in frantoio. La molitura deve riguardare solo olive di varietà Nocellara.
5. stoccaggio olio: l'olio prodotto deve essere stoccato in serbatoi ben identificati e contenenti esclusivamente olio prodotto da olive di varietà Nocellara di provenienza da olivicoltori che hanno aderito al sistema di certificazione monovarietale. In tale fase vanno registrate le seguenti informazioni:
- quantità di olio prodotta, conferita o resa, qualora il socio intenda prelevarne una parte;
 - resa in olio delle olive;
 - grado di acidità, che non dovrà superare il limite di 0,5%;
 - sito di stoccaggio dell'olio oggetto di controllo;
 - eventuali travasi.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 14 di 44

6. Vendita: la vendita avviene tramite corrieri, mezzi dei clienti o mezzo proprio per la consegna dell'olio. L'olio può essere venduto anche direttamente presso lo stabilimento.

Le informazioni relative alle suddette fasi sono acquisite nel sistema informativo dell'Unione.

2.2 Caratteristiche regolamentari e normative non certificabili (implicite)


L'olio monovarietale, per quanto attiene le caratteristiche regolamentate dalla legislazione vigente e recepite dal presente Disciplinare come requisiti impliciti, deve rispettare i seguenti vincoli:

Sicurezza igienico sanitaria conforme a:

- Decreto legislativo n. 193 del 06 novembre 2007;

Etichettatura conforme a:

- Decreto Legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992;
- Decreto Legislativo n. 68 del 25 febbraio 2000;
- Decreto Legislativo n. 181 del 23 giugno 2003;
- Decreto 9 Ottobre 2007: Norme in materia di indicazioni obbligatorie nell'etichetta dell'olio vergine ed extravergine di oliva.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 15 di 44

2.3 Caratteristiche del prodotto certificabili e oggetto di comunicazione (esplicite)

Tabella 1

PARAMETRI IDENTIFICATIVI - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE

Parametro	Descrizioni o limiti
Zona di provenienza	
Areale di produzione	Regioni di localizzazione aziende olivicole filiera Unapol
Cultivar	Nocellara
Parametri di lavorazione olive	
Raccolta olive	Scuotitore e/o agevolatori meccanici
Unità di stoccaggio	Contenitori di plastica
Tempi di stoccaggio pre lavorazione	48 ore dal conferimento in frantoio
Linea di lavorazione	Frangitura a dischi
Prodotto finito	
Grado di acidità	≤ 0.5

2.4 Caratteristiche commerciali

L'olio extravergine di oliva monovarietale Nocellara è commercializzato sia sfuso sia confezionato, nei formati di vendita ammessi dalla normativa vigente per la commercializzazione di olio di extra vergine di oliva confezionati.

2.4.1 Etichettatura


Data l'eterogeneità della filiera UNAPOL in cui ogni operatore appartenente al Sistema commercializza il prodotto confezionato e/o sfuso con il proprio marchio, in caso di commercializzazione del prodotto monovarietale confezionato, sarà cura dei singoli operatori curare la fase di etichettatura.

A tal proposito ogni singolo operatore appartenente al Sistema dovrà procedere nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria vigente.

Il controllo da parte dell'UNAPOL circa la corretta applicazione delle prescrizioni previste dal presente Sistema è reso comunque possibile dall'obbligo di apposizione del codice lotto sia in etichetta sia su eventuali imballi utilizzati.

Realizzato per conto di Unapol
Tutti i diritti sono riservati

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.


	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 16 di 44

La vendita del prodotto sfuso prevede che il codice lotto risulti sui documenti previsti per l'operazione. Tale codice costituisce l'elemento fondamentale sia per il mantenimento della rintracciabilità dei flussi di prodotto sia per veicolare le informazioni caratterizzanti il prodotto.

I lotti sono generati, nel rispetto delle normative vigenti, e secondo le modalità previste dal sistema informativo di rintracciabilità di filiera UNAPOL e dal relativo Manuale. Il sistema garantisce la verifica dell'unicità dei lotti generati nelle diverse strutture di trasformazione/confezionamento.

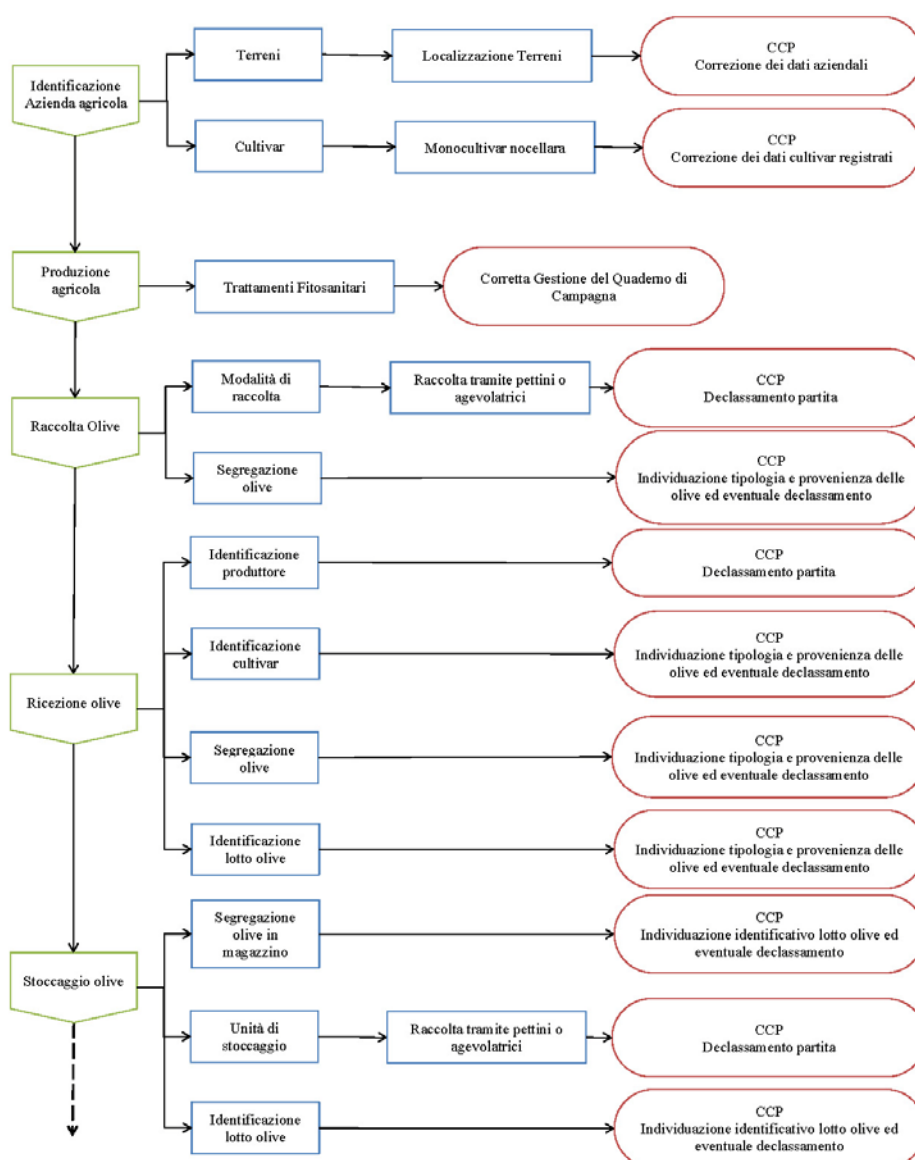
2.4.2 Requisiti di immissione sul mercato

Al fine di una corretta commercializzazione, l'UNAPOL raccomanda che al momento dell'immissione del prodotto sul mercato, l'operatore accerti che il prodotto sia correttamente etichettato come prodotto certificato "monovarietale Nocellara".

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 17 di 44

SEZIONE B


3. SCHEMI DI PRODUZIONE/TRASFORMAZIONE/DISTRIBUZIONE

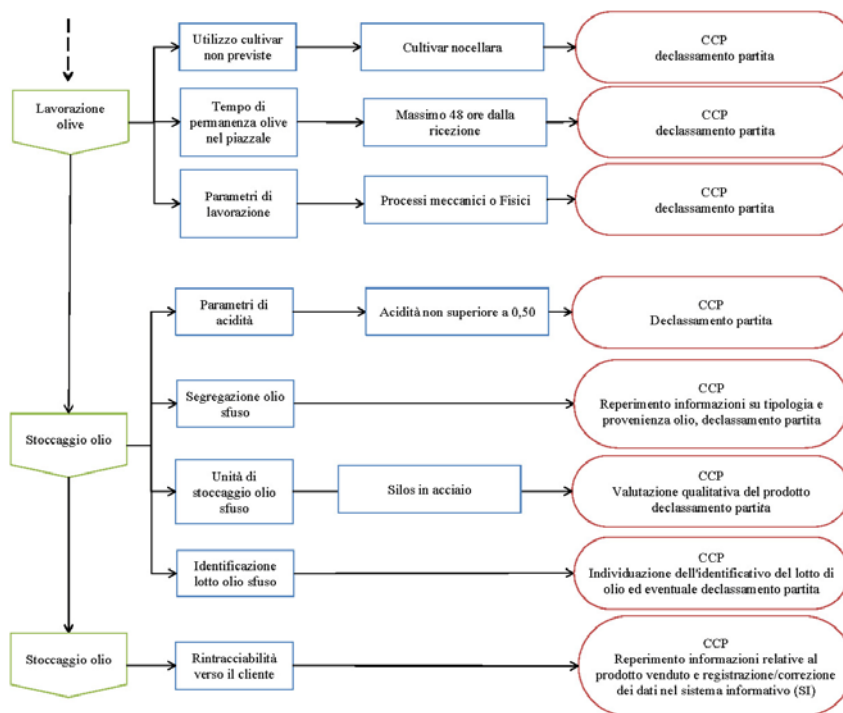


Realizzato per conto di Unapol

Tutti i diritti sono riservati

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo – elettronico, meccanico, reprografico, digitale – se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 18 di 44




Raccolta e Conferimento olive

Le olive devono provenire esclusivamente da aziende aderenti alla filiera Unapol. Le olive devono essere di monocultivar Nocellara e devono essere raccolte tramite scuotitore o comunque tramite agevolatori meccanici. In nessun caso le olive destinate alla produzione di olio extravergine di oliva

*Realizzato per conto di Unapol
Tutti i diritti sono riservati*

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 19 di 44

monovarietale Nocellara devono essere raccolte a terra. Il trasporto e la conservazione delle olive pre conferimento devono garantire la separazione delle produzioni monovarietalali dalle altre prodotte in azienda.

Accettazione olive

L'addetto all'accettazione, verifica per ogni fornitura la *cultivar* delle olive mediante un controllo visivo e compila in collaborazione con il produttore, il modulo di accettazione rilasciando la ricevuta di avvenuto conferimento.

Segregazione olive in magazzino

Le olive così conferite, vengono depositate in appositi contenitori in plastica opportunamente identificati e stoccate nelle apposite aree del frantoio. Le olive sono avviate alla lavorazione entro al massimo le 48 ore successive al conferimento.

Lavorazione delle olive


Nella fase di lavorazione viene registrata la data di inizio, il quantitativo di olive, l'olio prodotto e la fine della lavorazione. Inoltre è richiamata la varietà ed il contenitore/i di riferimento.

Produzione olio

Al momento dell'uscita dell'olio dalla centrifuga, l'addetto provvede ad identificare il lotto di produzione, indicando, per ogni singola partita, la quantità di olio prodotto, l'acidità dell'intera partita e il sito di primo stoccaggio olio. Il grado di acidità dell'olio extravergine monovarietale Nocellara non deve essere superiore a 0,5.

Segregazione olio in magazzino

Nel caso di eventuali travasi e tagli di olio, l'addetto provvede ad identificare l'operazione effettuata, ponendo la massima attenzione a mantenere la segregazione delle produzioni di olio monovarietale dalle altre tipologie di prodotto.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 20 di 44

Imbottigliamento e confezionamento

Al momento dell'imbottigliamento dell'olio destinato alla vendita è necessario effettuare un'analisi, presso un laboratorio qualificato, che rilevi l'effettivo grado di acidità del prodotto. Il grado di acidità dell'olio extravergine monovarietale Nocellara non deve essere superiore a 0,5.

In fase di imbottigliamento e confezionamento, l'operatore procede ad identificare:

- le partite di olio lavorate (n° di serbatoio di prelievo, n° di lotto prodotto confezionato);
- i mezzi tecnici utilizzati per il confezionamento (tipologia mezzo tecnico e relativo n° di lotto).


Vendita (sfuso e confezionato)

In caso di vendita di olio sfuso o confezionato, la rintracciabilità è mantenuta dall'identificazione delle partite vendute, tramite la redazione dei DDT e di altri documenti previsti dalla vigente normativa e dal Sistema.

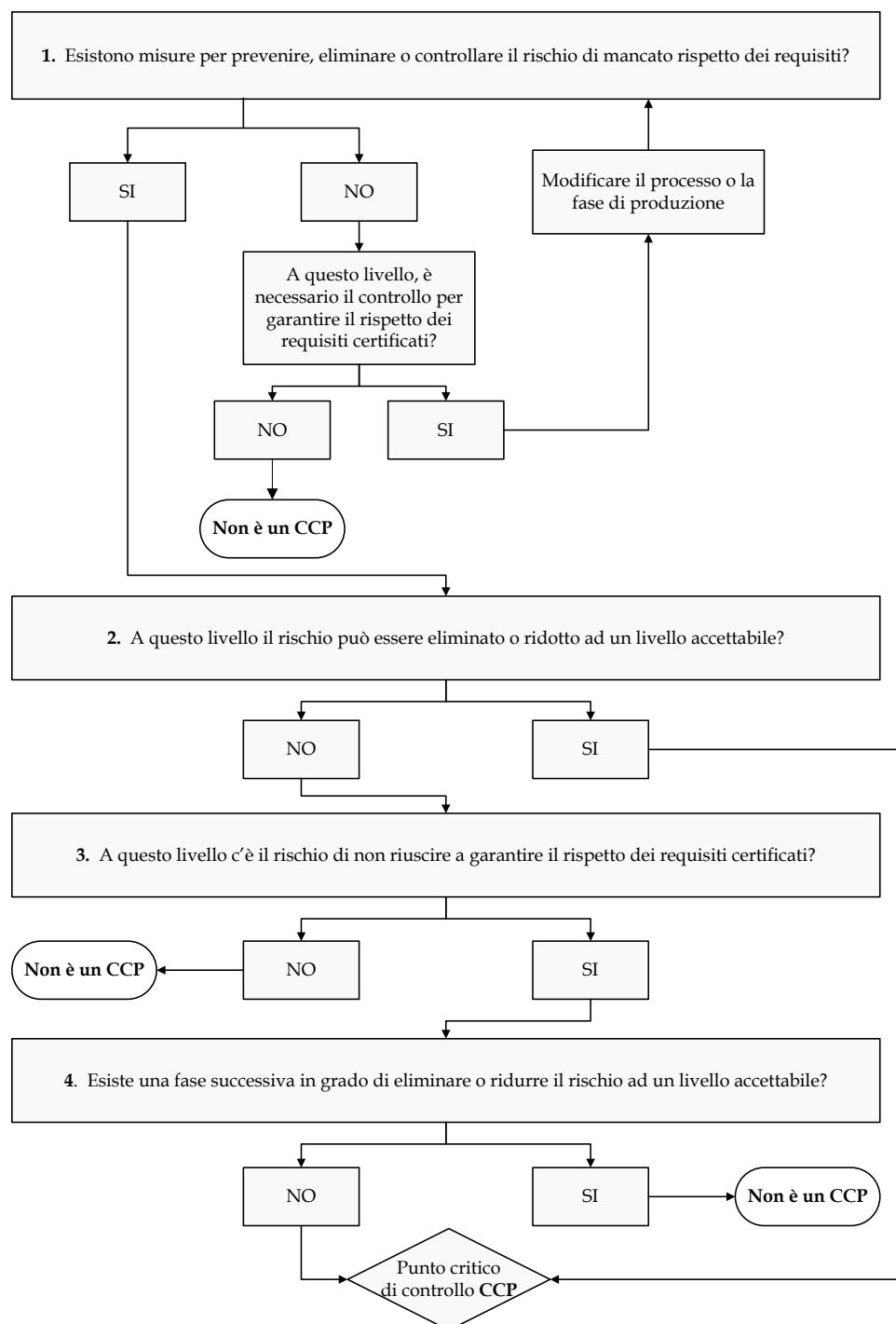
I suddetti documenti devono riportare, oltre all'identificativo del cliente, anche tutte le informazioni utili ad identificare la merce venduta, quali:

- q.tà prodotto venduto (kg olio se sfuso, n. di confezioni e relativa capacità in litri se confezionato)
- n. lotto/i venduti;
- codice lotto.

Tutte le fasi di registrazione delle informazioni relative ai processi vengono gestite mediante l'ausilio del sistema informativo, in grado di verificare automaticamente la congruità dei dati veicolati dal sistema stesso. Le caratteristiche del sistema informativo sono descritte nel Manuale d'uso del sistema.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 00 del 30.08.2017	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag. 21 di 44

3.1 Individuazione dei punti critici di produzione/ trasformazione/ distribuzione e loro gestione



Realizzato per conto di Unapol
Tutti i diritti sono riservati

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.

Fase	Pericolo	Liv. crit.	Causa	Modalità Preventiva	Eventuale risoluzione
Identificazione azienda agricola	Utilizzo di olive provenienti da territori non previsti		Errata verifica dei dati aziendali Errata registrazione dei dati catastali/SIAN nel SI	Formazione personale Validazione dei dati inseriti (sezione <i>SI Verifica definizione oliveti</i>)	Correzione dati aziendali Correzione dati aziendali
	Utilizzo di olive di cultivar non previste		Errata verifica delle cultivar coltivate	Formazione personale	Correzione dati cultivar registrate
Raccolta olive	Utilizzo di tecniche di raccolta diverse da quelle previste		Non adeguata formazione del personale addetto alla raccolta	Formazione del personale inerente alle modalità di raccolta previste	Declassamento partita
	Superamento parametri di acidità prodotto finito		Raccolta a terra	Formazione del personale inerente alle modalità di raccolta previste	Declassamento partita
	Perdita di segregazione delle olive		Distrazione e/o non adeguata formazione del personale addetto alla raccolta	Formazione del personale inerente alla raccolta e identificazione partitaria delle olive	Individuazione della tipologia e della provenienza delle olive ed eventuale declassamento partita
Ricezione olive in frantoio	Perdita di segregazione delle olive		Distrazione e/o non adeguata formazione del personale addetto	Formazione del personale e ricezione partitaria	Individuazione della tipologia e della provenienza delle olive ed eventuale declassamento partita
	Perdita identificazione lotto delle olive	**	Mancata o errata assegnazione dell'identificativo del sito/unità di stoccaggio olive	Formazione del personale	Individuazione della tipologia e della provenienza delle olive ed eventuale declassamento partita

Realizzato per conto di Unapol

Tutti i diritti sono riservati

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.

Fase	Pericolo	Liv. crit.	Causa	Modalità Preventiva	Eventuale risoluzione
Stoccaggio olive	Unità di stoccaggio delle olive diverse da quelle previste	*	Mancata disponibilità delle unità di stoccaggio previste per eccessivi quantitativi di olive conferite Distrazione e/o non adeguata formazione del personale addetto alla raccolta	Reperimento di un adeguato numero di unità di stoccaggio in relazione ai conferimenti previsti Formazione del personale	Valutazione qualitativa del prodotto ed eventuale anticipazione temporale della molitura, al fine di minimizzare il rischio di deperimento del prodotto; diversamente declassamento partita
	Superamento parametri di acidità prodotto finito	**	Eccessivo tempo di stoccaggio olive pre-molitura	Gestione programmatica del piano ordini di molitura/Formazione del personale	Declassamento partita
	Perdita di segregazione delle olive		Stoccaggio olive non partitario	Formazione del personale e stoccaggio olive partitario	Individuazione della tipologia e della provenienza delle olive ed eventuale declassamento partita
	Perdita identificazione lotto delle olive	**	Mancata o errata assegnazione dell'identificativo del sito/unità di stoccaggio olive	Formazione del personale	Individuazione della tipologia e della provenienza delle olive ed eventuale declassamento partita

Realizzato per conto di Unapol

Tutti i diritti sono riservati

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.

Fase	Pericolo	Liv. crit.	Causa	Modalità Preventiva	Eventuale risoluzione
Lavorazio- ne olive	Utilizzo di cultivar non previste		Distrazione e/o inadeguata formazione del personale addetto alla raccolta	Formazione del personale	Declassamento partita
	Superamento giorni di stoccaggio olive pre lavorazione	**	Eccessivo carico di lavorazione	Individuazione di un adeguato piano di molitura/Formazione del personale	Declassamento partita
	Superamento parametri di acidità prodotto finito	**	Eccessivo tempo di permanenza in gramola delle olive	Gestione programmatica del piano ordini di molitura	Declassamento partita
	Superamento parametri di acidità prodotto finito Perdita di segregazione delle olive	**	Malfunzionamento dell'impianto di lavorazione	Monitoraggio e manutenzione dell'impianto di lavorazione	Declassamento partita
	Superamento parametri di acidità prodotto finito Perdita di segregazione delle olive	**	Introduzione non partitaria delle olive in tramoggia	Formazione del personale	Reperimento delle informazioni relative alla tipologia e alla provenienza delle olive ed eventuale declassamento partita
	Perdita di segregazione delle olive Perdita identificazione lotto delle olive	**	Distrazione e/o non adeguata formazione del personale addetto	Formazione del personale	Individuazione dell'identificativo del lotto di olive ed ev. decl. partita
	Superamento parametri di acidità prodotto finito		Unità di stoccaggio non adeguata o deteriorata	Monitoraggio e manutenzione delle unità di stoccaggio	Declassamento partita

Realizzato per conto di Unapol

Tutti i diritti sono riservati

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.

Fase	Pericolo	Liv. crit.	Causa	Modalità Preventiva	Eventuale risoluzione
	Perdita di segregazione dell'olio sfuso		Stoccaggio olio non partitario	Formazione del personale	Reperimento delle informazioni relative alla tipologia e alla provenienza dell'olio ed eventuale declassamento partita
Stoccaggio olio	Perdita identificazione lotto dell'olio sfuso		Mancata o errata assegnazione dell'identificativo del sito/unità di stoccaggio olio	Formazione del personale	Individuazione dell'identificativo del lotto di olio ed eventuale declassamento partita
	Perdita di segregazione dell'olio sfuso		Stoccaggio olio non partitario	Formazione del personale	Reperimento delle informazioni relative alla tipologia e alla provenienza dell'olio ed eventuale declassamento partita
Confezionamento	Perdita identificazione lotto dell'olio sfuso		Mancata o errata assegnazione dell'identificativo del sito/unità di stoccaggio olio	Formazione del personale	Individuazione dell'identificativo del lotto di olio ed eventuale declassamento partita
	Perdita identificazione lotto dell'olio confezionato		Mancata o errata assegnazione del codice lotto esterno	Formazione del personale	Declassamento partita
Vendita	Perdita rintracciabilità verso cliente	**	Mancata o errata registrazione dei dati relativi al cliente e alla movimentazione/vendita del prodotto	Formazione del personale	Reperimento delle informazioni relative al prodotto venduto e registrazione/correzione dei dati nel SI


Legenda: Livello di criticità

- * Criticità minore (secondaria)
- ** Criticità maggiore (importante)
- *** Criticità grave (inderogabile)

Realizzato per conto di Unapol

Tutti i diritti sono riservati

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 06 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 26 di 44

Il livello di criticità così come indicato nella tabella soprastante, è calcolato in base all'analisi del rischio rappresentata nel documento allegato MD04, nel quale per ogni fase del processo di lavorazione è stato individuato il relativo rischio. Il rischio è stato calcolato in base alle seguenti variabili:


- Gravità (val. min. 1 val max. 3);
- Possibilità (val. min. 1 val max. 3).

A seguito di tale analisi si sono attribuiti i seguenti valori:

- * Criticità minore valore del rischio = 4
- ** Criticità maggiore valore del rischio = 6
- *** Criticità grave valore del rischio = 9


*Realizzato per conto di Unapol
Tutti i diritti sono riservati*

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 27 di 44

4. PIANO DI ASSICURAZIONE DELLA SICUREZZA E SALUBRITÀ

Per garantire il rispetto delle caratteristiche implicite del prodotto ogni operatore della trasformazione e del confezionamento aderente al Sistema predispone un piano di controllo igienico sanitario in conformità alla metodologia HACCP.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 28 di 44


5. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

La filiera di produzione olearia UNAPOL è composta da tre fasi:

1. produzione agricola;
2. trasformazione;
3. confezionamento.

Le componenti rintracciabili del prodotto per ciascuna fase sono:

1. Produzione agricola:
 - identificazione dell'Azienda agricola;
 - trattamenti con prodotti fitosanitari;
 - modalità e data di raccolta.
2. Trasformazione:
 - identificazione dell'Azienda di trasformazione;
 - identificazione delle partite in ingresso/uscita;
 - stoccaggio delle olive;
 - lavorazione delle olive;
 - stoccaggio dell'olio sfuso;
 - vendita olio sfuso.
3. Confezionamento:
 - identificazione dell'Azienda di confezionamento;
 - identificazione delle partite in ingresso/uscita;
 - stoccaggio dell'olio sfuso;
 - identificazione del materiale di confezionamento;

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 29 di 44

- filtrazione e miscelazione;
- imbottigliamento;
- vendita olio confezionato.

La gestione e la registrazione delle componenti rintracciabili del prodotto avviene mediante l'uso di materiale cartaceo o elettronico. Tali informazioni sono acquisite dal Sistema Informativo (SI) UNAPOL.

Di seguito vengono descritte, per ogni singola fase di processo, le modalità di identificazione, di gestione e registrazione delle componenti rintracciabili del prodotto, nonché le relative responsabilità, le modalità di interazione tra i soggetti coinvolti e le modalità di segregazione del prodotto.

In particolare i paragrafi successivi trattano:


- identificazione e autorizzazione del soggetto facente parte del circuito (compilata una tantum);
- registrazioni delle attività di processo;
- documentazione richiamata nei due paragrafi precedenti.

Vista la particolare struttura del SI, che prevede una prima attività di riconoscimento dei soggetti per tutte le categorie appartenenti alle diverse fasi della filiera, è stato predisposto un apposito paragrafo "Accesso al SI", comune alle singole categorie.

5.1 Accesso al SI

Caratteristica fondamentale per poter operare nel SI è il riconoscimento degli utenti tramite inserimento di un Codice Operatore e di una Password.

Effettuate le verifiche automatiche di riconoscimento, il SI presenta all'operatore, in base al proprio profilo utente, le sezioni a lui accessibili. Le registrazioni/modifiche effettuate dall'operatore vengono registrate dal Sistema, assieme al Codice Operatore del soggetto responsabile delle stesse.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 30 di 44

Le modalità operative della fase di identificazione/accreditamento e le diverse sezioni del sistema informativo Unapol sono descritte nel Manuale d'uso per gli operatori.

5.2 Fasi ed informazioni gestite dal sistema

5.2.1 Produzione agricola (Olivicoltori)

Le fasi previste per il corretto svolgimento del presente processo sono distinte in:

- identificazione,
- fase operativa,

Fase di identificazione

L'azienda agricola è identificata dal fascicolo aziendale. Sono, inoltre, identificate:

- cultivar coltivate;
- eventuali magazzini e strutture di stoccaggio presenti;
- eventuali mezzi tecnici in magazzino.

Fase operativa


In tale fase l'utente è tenuto a gestire le seguenti attività:

- gestione mezzi tecnici;
- raccolta e consegna olive al frantoio.

Gestione mezzi tecnici

La gestione dei mezzi tecnici consta nei seguenti step operativi:

- identificazione mezzi tecnici utilizzati in fase di trattamento; in caso di acquisto di un mezzo tecnico deve essere conservata la copia dei documenti attestanti l'acquisto dello stesso (fatture, DDT, ecc);

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 31 di 44

- impiego mezzi tecnici, ovvero somministrazione in campo dei mezzi tecnici presenti in magazzino. Al momento dell'impiego di un mezzo tecnico precedentemente acquistato, si deve provvedere alla registrazione del trattamento nel quaderno di campagna.

Raccolta e consegna delle olive al frantoio

La consegna delle olive viene registrata dal frantoiano che procede alla verifica della cultivar ed all'identificazione dell'olivicoltore.

5.2.2 Trasformazione

Le attività previste per la presente fase si possono distinguere in:

- identificazione,
- fase operativa.

Fase di identificazione

L'azienda di trasformazione è identificata attraverso il fascicolo dei trasformatori previsto nel SIAN. Inoltre il frantoio gestisce le informazioni relative a:


- gli operatori interni;
- le aziende coinvolte (olivicoltori, fornitori, clienti, ecc);
- i serbatoi di stoccaggio;
- i mezzi di stoccaggio olive e olio;
- le linee di lavorazione;
- i prodotti di vendita;
- gli impianti di confezionamento.

Fase operativa

L'utente dell'Azienda di trasformazione, durante la fase operativa, è tenuto a gestire le seguenti attività:

*Realizzato per conto di Unapol
Tutti i diritti sono riservati*

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.


	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 32 di 44

- ricezione olive;
- stoccaggio olive ricevute;
- trasformazione olive;
- stoccaggio olio prodotto;
- acquisto materiali di confezionamento;
- confezionamento olio;
- stoccaggio olio confezionato;
- vendita olio confezionato/sfuso;
- eventuale ritiro del prodotto dal mercato.

Ricezione olive

Al momento del conferimento dell'oliva da parte di un olivicoltore, l'addetto del frantoio a tale fase procede a registrare:

- i riferimenti identificativi dell'olivicoltore conferente;
- i riferimenti identificativi della partita di olive conferite:
- la data di consegna;
- il peso della partita;
- la cultivar di olive conferite;
- la provenienza delle olive distinguendo la proprietà e il terreno di origine della partita;
- la modalità di raccolta delle olive conferite;
- la tipologia dell'unità di stoccaggio olive in frantoio.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 33 di 44

Inoltre l'operatore è tenuto a stampare e consegnare al conferente il cedolino di conferma ricezione olive, nonché ad identificare l'unità di stoccaggio delle olive (contenitori in plastica).

In tale fase l'addetto responsabile deve porre la massima attenzione alla segregazione delle partite di olive ricevute da conferitori differenti, ed in particolare alla separazione delle olive monocultivar dalle altre tipologie.

Stoccaggio olive ricevute

Terminata la fase di identificazione e pesatura delle partite, l'addetto provvede allo stoccaggio delle olive ricevute, ponendo particolare attenzione alla segregazione delle partite conferite da differenti olivicoltori.

L'addetto del Frantoio procede allo stoccaggio delle olive ponendo la massima attenzione ad evitare che all'interno di un singolo contenitore possano essere presenti olive di diversa cultivar o di conferitori differenti. Successivamente provvede a collocare il contenitore in magazzino. I contenitori stoccati in magazzino sono facilmente identificabili mediante:

- il codice identificativo (scritto all'esterno dello stesso).

Trasformazione olive


In fase di lavorazione delle olive l'addetto dell'Azienda di trasformazione provvede ad identificare:

- la linea di molitura;
- la partita di oliva da avviare alla molitura (conferitore e peso olive);
- la quantità di olio prodotto;
- la tipologia di olio prodotto.

Stoccaggio olio prodotto

La fase di stoccaggio dell'olio prodotto si distingue in:

- primo stoccaggio olio;

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 34 di 44

- eventuali travasi e tagli.

Primo stoccaggio olio

Effettuata l'identificazione della partita di olio in uscita dalla linea di lavorazione, l'addetto provvede ad indicare la sede di stoccaggio della partita stessa, registrando:

- l'identificativo delle unità di stoccaggio di destino dell'olio;
- la quantità di olio inserita in ogni tank.

Travasi e tagli

L'operatore gestisce gli eventuali travasi e tagli dell'olio stoccato in magazzino registrando le seguenti informazioni:


- data dell'operazione;
- unità di stoccaggio di origine dell'olio da travasare;
- unità di stoccaggio di destino dell'olio travasato;
- quantità di olio movimentata.

Acquisto materiali di confezionamento

Ogni qualvolta il frantoio acquisti del materiale di confezionamento (bottiglie, latte, ecc) provvede ad identificare sia il fornitore, sia le partite in ingresso in frantoio.

A tal proposito le principali informazioni registrate sono:

- data della ricezione della merce;
- dati anagrafici e fiscali del fornitore;
- tipologia prodotto acquistato;
- quantità del prodotto acquistato;
- n. lotto (esterno e/o interno) della merce in ingresso.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 35 di 44

Ricevuta la merce, l'operatore provvede a stoccarla in magazzino in modo tale da garantirne la gestione dell'utilizzo con il principio del *first in first out*.

L'operatore conserva inoltre tutti i documenti attestanti l'acquisto e la fornitura dei materiali (es. DDT, fatture di acquisto, ecc.).

Confezionamento olio

Ogni qualvolta si proceda al confezionamento dell'olio stoccato in magazzino, l'operatore indica le seguenti informazioni:

- data di confezionamento;
- unità di stoccaggio da cui viene prelevato l'olio da confezionare;
- quantità olio da confezionare;
- quantità e formato commerciale del prodotto finito;
- identificativo dei materiale di confezionamento utilizzati;
- n. di confezioni ottenute;
- tipologia di prodotto finito ottenuto.


L'operatore identifica il prodotto finito mediante l'indicazione del numero di lotto. Il numero di lotto potrà essere apposto nelle confezioni, in caso di prodotto confezionato, oppure nei documenti di accompagnamento della merce nel caso dei prodotti venduti sfusi.

Ai fini del presente Sistema, dunque, l'UMR è:

- la singola bottiglia identificata con il numero di lotto di cui sopra;
- la singola spedizione di olio sfuso, identificata con il numero di lotto di cui sopra e il DDT di vendita.

Vendita olio confezionato/sfuso

Le Aziende di trasformazione sono autorizzate alla vendita di olio sia sfuso sia confezionato. Ogniqualvolta avviene un movimento di vendita/cessione del

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 36 di 44

prodotto, il responsabile registra nel *SI* le informazioni riportate in tabella.

Tabella


INFORMAZIONI DA REGISTRARE IN FASE DI VENDITA/CESSIONE DI UN PRODOTTO FINITO

Informazione	Tipologia prodotto finito
Data dell'operazione	olio sfuso/confezionato
id. del serbatoio di provenienza dell'olio	olio sfuso
q.tà olio ceduto	olio sfuso
Acquirente identificato secondo i criteri previsti dal registro oli del SIAN	olio sfuso/confezionato
id. lotto di olio in uscita	olio confezionato
q.tà di prodotto confezionato ceduto	olio confezionato

5.3 Identificazione e rintracciabilità dei prodotti durante la distribuzione

L'identificazione e la rintracciabilità del prodotto finito, sia esso sfuso o confezionato, durante e dopo la distribuzione è assicurata dalla registrazione delle informazioni indicate in Tabella 5.

Nel caso in cui si verificano situazioni tali da rendere necessario il ritiro del prodotto dal mercato, l'operatore è in grado di garantire l'immediata identificazione dei clienti a cui è stata venduta/ceduta ogni singola partita e al contempo di verificare lo stato di magazzino della merce direttamente collegata alla partita da ritirare.


	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 37 di 44

6. PIANO DI CONTROLLO

Il Piano di Controllo indica, per ogni fase del processo, i seguenti elementi:

- punti rilevanti di prodotto da sottoporre ad analisi;
- attività di prevenzione, specificando le modalità operative, il responsabile incaricato e i documenti di registrazione;
- attività di monitoraggio, specificando le modalità operative, la frequenza, il responsabile incaricato e i documenti di registrazione.

L'efficacia e l'efficienza del Piano di Controllo viene verificata dal RU in fase di Verifica Ispettiva Interna, compiuta con le modalità descritte al § 9 "Verifiche Ispettive Interne".

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 38 di 44

7. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

7.1 Non conformità interne

7.1.1 Non conformità di processo e/o di operatività

Durante l'operatività del Sistema si possono riscontrare le tre seguenti macroclassi di Non Conformità:

- a. funzionalità hardware e software di Sistema;
- b. modalità di gestione dei dati ai fini della rintracciabilità;
- c. modalità operative ai fini della rintracciabilità.


Le macroclassi a) e b) sono strettamente dipendenti dal funzionamento del SI, dunque si possono rilevare non conformità a seguito di una delle seguenti situazioni.

1. Segnalazione del personale operativo della filiera:

- al momento di un reclamo ufficiale presentato (in forma scritta da parte dell'operatore della filiera o tramite il Sistema stesso) all'attenzione di RU; quest'ultimo ha il compito di verificare, eventualmente in collaborazione con il Gestore del Sistema Informatico, quanto indicato nel reclamo e, se lo ritiene opportuno, di aprire un "Rapporto di Non Conformità" indirizzato al Gestore del Sistema Informatico in cui sia specificato: il soggetto che ha inoltrato il reclamo, la tipologia di reclamo, l'analisi delle cause, le modalità e la tempistica di risoluzione della Non Conformità riscontrata, le eventuali azioni correttive da intraprendere ed il soggetto attuatore.

2. Interruzioni della funzionalità di Sistema, che possono essere gestite in maniera differente a seconda del soggetto che notifica l'interruzione:

- segnalazione da parte del personale operativo della filiera, la gestione di questa casistica è stata indicata nel punto precedente;
- segnalazione da parte del Gestore del Sistema Informatico, che è tenuto ad aprire un "Rapporto di Non Conformità" ponendolo all'attenzione del RU;

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 39 di 44

- segnalazione da parte del RU; in tal caso è il Referente del Sistema di Rintracciabilità che è tenuto ad aprire il “Rapporto di Non Conformità” ponendolo all’attenzione del Gestore del Sistema Informatico.

La macroclasse riportata al punto c) è riscontrabile durante lo svolgimento delle attività descritte al § 3.1 “Descrizione delle modalità di produzione/trasformazione/distribuzione”, in cui è possibile rilevare non conformità dovute a non corrette modalità di identificazione del prodotto e/o non corrette modalità di gestione dei documenti di accompagnamento del prodotto, indipendentemente dal Sistema informativo

Tale tipologia di non conformità possono essere rilevate:

- durante la fase di monitoraggio;
- durante le Verifiche Ispettive Interne descritte al § 9 “Verifiche Ispettive Interne” ;
- per segnalazione del personale operativo della filiera;
- a seguito di modifiche ai dati inseriti nel *SI* effettuate oltre il tempo stabilito.

In tutti i casi è compito del RU valutare, in collaborazione con il Gestore del Sistema Informatico, le azioni da intraprendere al fine di risolvere la Non Conformità rilevata ed evitare che quest’ultima si ripeta.

7.2 Reclami

7.2.1 Ricezione dei reclami


Il presente paragrafo si riferisce ai reclami legati ai requisiti oggetto di certificazione, e ad ogni aspetto qualitativo e igienico sanitario legato all’attività produttiva dell’Olio extravergine di oliva monovarietale Nocellara .

I reclami possono essere inoltrati dai clienti agli operatori, tramite telefonate, fax, lettere o visite dirette di clienti.

Il RF registra nel Sistema Informativo UNAPOL le seguenti informazioni:

*Realizzato per conto di Unapol
Tutti i diritti sono riservati*

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d’Autore.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 40 di 44

- Numero reclamo;
- data di ricezione;
- Cliente da cui è pervenuto il reclamo;
- descrizione del reclamo (riferimento della documentazione pervenuta dal Cliente o breve descrizione dell'anomalia);
- Organizzazione interessata al reclamo;
- Codice del lotto oggetto del reclamo;
- Analisi delle cause;
- Soluzione immediata adottata per la risoluzione della problematica;
- Numero (dell'eventuale) AC intrapresa per la risoluzione della causa del reclamo;
- Data di chiusura del reclamo.


7.2.2 Esame delle cause

L'operatore interessato al reclamo, effettua un'analisi delle potenziali cause del reclamo ricevuto e le registra nel Sistema Informativo UNAPOL.

7.2.3 Eventuali azioni correttive

Qualora dall'esame delle cause emerga che il reclamo è conseguenza di una reale non conformità dell'Azienda, viene avviata la procedura prevista al § 8 "Azioni correttive e preventive".

Il numero dell'eventuale Azione correttiva (AC) intrapresa è registrato dal Responsabile nel Sistema Informativo UNAPOL.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 41 di 44

8. AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

La responsabilità della gestione delle azioni correttive è in dipendenza della tipologia di non conformità rilevata.

Nel caso di non conformità rilevate in fase di produzione, per le quali non sussistano le condizioni che portino conseguenze dirette sull'efficacia ed efficienza del Sistema (non conformità lieve), sarà compito del responsabile della struttura ricercare le cause della non conformità e analizzarle avvalendosi della collaborazione dei suoi dipendenti, al fine di decidere quali azioni correttive intraprendere.

Nei casi in cui si presenti una non conformità tale da comportare conseguenze dirette sull'efficacia ed efficienza del Sistema (non conformità grave), sarà compito del RA, in collaborazione con il RU, ricercare le cause della non conformità ed analizzarle avvalendosi della collaborazione delle aziende della filiera coinvolte, nonché decidere quali azioni correttive intraprendere.

Quest'ultimo caso (non conformità grave) può riferirsi a:


- mancato rispetto delle prescrizioni previste dall'analisi del rischio classificate come criticità "grave";
- mancato rispetto continuato delle prescrizioni previste dall'analisi del rischio classificate come criticità "lieve".

In entrambi i casi l'azione da intraprendere è il declassamento dell'intera partita.

Il responsabile della gestione dell'azione correttiva riporta nel sistema i risultati dell'analisi delle cause, la descrizione dell'azione correttiva stabilita e il responsabile dell'attuazione dell'azione correttiva.

Il responsabile riesamina quindi l'azione correttiva attuata e registra l'esito del riesame; qualora ritenga non soddisfacente l'esito dell'azione correttiva decide se attuare o meno un'ulteriore azione correttiva.

Nel "Piano dei Controlli" vengono esplicitate, per singola fase di processo, l'azione preventiva attuabile, le modalità operative, il responsabile e i documenti di registrazione.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 42 di 44

9. VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE

Le attività di verifica ispettiva interna del Sistema consentono all'Unione di verificare la conformità a quanto pianificato, nonché l'utilizzo efficace ed efficiente del *SI* e il suo aggiornamento, quando necessario.

A tale scopo l'Unione identifica i valutatori interni incaricati alla verifica che, oltre ad essere adeguatamente addestrati, sono individuati in modo da assicurare obiettività ed imparzialità. I valutatori sono indipendenti rispetto alle attività verificate, ovvero non svolgono alcun ruolo esecutivo diretto.

RU programma annualmente le attività di verifica ispettiva interna del Sistema, per il periodo comprendente i 12 mesi successivi. A tal fine viene predisposto il modulo "Piano delle verifiche ispettive interne" comprensivo delle indicazioni degli operatori presso cui verranno svolte le verifiche e la pianificazione dei relativi periodi di esecuzione.

Il Piano deve essere redatto in maniera tale che le verifiche vengano svolte annualmente presso tutte le Aziende di trasformazione/confezionamento aderenti al Sistema, e presso un campione di Aziende agricole.

Il campione delle Aziende Agricole controllate annualmente sarà calcolato sulla base della radice quadrata del totale delle Aziende Agricole afferenti al Sistema, maggiorata del 10%. E' comunque garantita l'attività di verifica sul 100% delle Aziende agricole qualora queste non superino complessivamente le 5 unità.

Le verifiche presso i soggetti della filiera vengono programmate anche in base ai risultati delle precedenti verifiche effettuate.

9.1 Pianificazione ed esecuzione delle attività di verifica


Il Responsabile dell'Unione predispone ed invia agli operatori coinvolti la "Comunicazione data Verifiche Ispettive Interne" (con almeno 10 giorni di anticipo rispetto alla data prevista per la verifica).

Tale documento ha il fine di informare con sufficiente anticipo i responsabili delle Organizzazioni da sottoporre a verifica.

La verifica viene effettuata rispetto ai seguenti elementi:

*Realizzato per conto di Unapol
Tutti i diritti sono riservati*

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 43 di 44

- requisiti fondamentali del Sistema di Rintracciabilità UNAPOL (già certificato secondo la norma UNI EN ISO 22005:2000);
- requisiti tecnici relativi al prodotto e ai processi necessari per la produzione di olio extravergine di oliva monovarietale Nocellara .

Inoltre, l'operatore incaricato provvede ad effettuare e documentare anche i seguenti aspetti.

Prove della rintracciabilità:

- oliva conferita → olivicoltore conferente → terreno di provenienza → cultivar conferita;
- olio prodotto → oliva avviata alla lavorazione → oliva conferita;
- cliente → olio confezionato → olio prodotto.

Bilanci di massa:

- oliva conferita da olivicoltore → q.tà massima producibile;
- olio prodotto → q.tà oliva avviata alla lavorazione.


Prove di ritiro del prodotto dal mercato:

- lotto da ritirare → cliente;
- cliente → analisi del lotto da ritirare fino a conferitore olive → verifica lotti "contaminati" → individuazione clienti interessati.

Durante l'esecuzione della verifica possono essere rilevate delle non conformità del Sistema, ovvero situazioni, fatti, elementi oggettivamente non conformi a quanto previsto.

Qualora vengano rilevate delle non conformità, il valutatore ha il compito di concordare con la funzione aziendale responsabile le azioni da intraprendere per eliminare le non conformità rilevate e le loro cause.

Il valutatore può evidenziare inoltre alcune osservazioni, ovvero rilevare situazioni ed aspetti che, pur non rappresentando delle vere e proprie anomalie, è opportuno vengano prese in esame dai responsabili delle attività aziendali e verificate come potenziali fonti di non conformità.

	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE NOCELLARA	DT
Rev. 01 del 30.09.2016	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 44 di 44

Nel Rapporto di verifica, oltre le osservazioni già citate, devono essere inseriti i risultati delle verifiche effettuate; il documento viene trasmesso all'operatore verificato che ne esamina e verifica i risultati.

Sulla base di tali risultati vengono individuate le eventuali azioni migliorative (correttive e/o preventive) necessarie per eliminare le cause (reali o potenziali) delle non conformità.