

<b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
Rev. 03 del 15.05.2014	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 1 di 59



# **DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE LECCINO**

Copia n°: 1

Controllata

Non Controllata

Pubblicata sul Sistema Informatico (SI)

<b>Verifica</b> firma DIR	
<b>Approvazione</b> firma PRE	A handwritten signature in black ink, appearing to read "Presto" or a similar name.
Data di emissione:	15.05.2014

Il carattere in corsivo evidenzia una correzione rispetto alla revisione precedente

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 Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 2 di 59

REVISIONI		
N.	DATA	DESCRIZIONE
0	30.09.2011	PRIMA EMISSIONE
1	01.04.2012	In tutti i paragrafi, sostituzione riferimenti a Sistema Informatico (SI)
2	03.09.2012	<p>§ 1.2.1 “UNAPOL”: aggiornamento tabella 1</p> <p>§ 1.2.2. “Organizzazioni aderenti al Sistema di Garanzia Monovarietale”: accorpamento paragrafi e inserimento riferimenti al modulo RR26 “Elenco Organizzazioni aderenti al SR e ai SM”</p> <p>§ 1.6 “Definizioni ed abbreviazioni”: inserimento della definizione di OP, SR e SM.</p> <p>§ 2.1 “Descrizione del prodotto”: puntualizzazione dei tempi di stoccaggio olive pre – molitura e della modalità di lavorazione</p> <p>§ 2.3 “Caratteristiche del prodotto certificabili e oggetto di comunicazione”: puntualizzazione dei tempi di stoccaggio olive pre – molitura e delle modalità di lavorazione nella tabella 2</p> <p>§ 2.4.1 “Formato e contenitori”: aggiornamento formati di vendita</p> <p>§ 3.1 “Descrizione delle modalità di produzione/trasformazione/distribuzione”: puntualizzazione dei tempi e delle modalità di stoccaggio olive pre – molitura</p>
3	15.05.2014	<p>§1.2.1 “UNAPOL”: modifica dei vertici societari e delle Organizzazioni associate all’Unione;</p> <p>§ 1.5.2 “Normativa comunitari”: aggiornamenti normativi;</p> <p>§ 1.5.3 “Normativa nazionale”: aggiornamenti normativi;</p> <p>§ 5.2.1 “Produzione agricola (Olivicoltori)": modifica riferimenti sezioni di SiOlio e registrazione utilizzo mezzi tecnici su supporto cartaceo oltre che su SiOlio;</p> <p>§ 7.1 “Non conformità interne”: efficace monitoraggio delle NC tramite modulo “Quadro Sinottico NC” (RR27);</p> <p>§ 9 “Verifiche ispettive interne”: modifica soglie delle verifiche;</p> <p>§ 10 “Documentazione di supporto”: inserito modulo RR27.</p>

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.

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 3 di 59

## SOMMARIO

<b>1. GENERALITÀ .....</b>	<b>4</b>
1.1 Motivazione e obiettivi del prodotto.....	5
1.2 Descrizione del richiedente la certificazione.....	5
1.3 Accordi formalizzati tra i diversi soggetti coinvolti.....	10
1.4 Oggetto e campo di applicazione .....	13
1.5 Documenti di riferimento .....	13
1.6 Definizioni ed abbreviazioni .....	18
<b>2. CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO .....</b>	<b>20</b>
2.1 Descrizione del prodotto .....	20
2.2 Caratteristiche regolamentari e normative non certificabili (implicite) .....	23
2.3 Caratteristiche del prodotto certificabili e oggetto di comunicazione (esplicite) .....	24
2.4 Caratteristiche commerciali.....	24
<b>3. SCHEMI DI PRODUZIONE/TRASFORMAZIONE/DISTRIBUZIONE.....</b>	<b>27</b>
3.1 Descrizione delle modalità di produzione/trasformazione/distribuzione.....	27
3.2 Individuazione dei punti critici di produzione/ trasformazione/ distribuzione e loro gestione.....	32
<b>4. PIANO DI ASSICURAZIONE DELLA SICUREZZA E SALUBRITÀ.....</b>	<b>39</b>
<b>5. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ .....</b>	<b>39</b>
5.1 Accesso al SI .....	41
5.2 Identificazione e rintracciabilità dei prodotti all'origine e durante la produzione e trasformazione.....	41
5.3 Identificazione e rintracciabilità dei prodotti durante la distribuzione .....	50
<b>6. PIANO DI CONTROLLO.....</b>	<b>50</b>
<b>7. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ .....</b>	<b>51</b>
7.1 Non conformità interne.....	51
7.2 Reclami.....	53
<b>8. AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE .....</b>	<b>54</b>
<b>9. VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE.....</b>	<b>55</b>
9.1 Pianificazione ed esecuzione delle attività di verifica .....	56
<b>10. DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO .....</b>	<b>58</b>

*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.*

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 4 di 59

## 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 leccino prodotto dalle Organizzazioni 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 debito 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.

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 5 di 59

### 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 Sistema, si intende valorizzare la produzione monovarietale delle Organizzazioni aderenti e di introdurre sul mercato un prodotto finale di cui si conoscano le caratteristiche qualitative e d'origine.

Inoltre con tale Sistema 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, strettamente correlate alla cultivar;

### 1.2 Descrizione del richiedente la certificazione

La filiera di Rintracciabilità UNAPOL, gestita con l'ausilio del Sistema Informatico (SI), è costituita da:

- UNAPOL, soggetto capofiliera;
- Frantoi/Confezionatori;
- Aziende agricole.

Di seguito si riportano le principali caratteristiche delle Organizzazioni coinvolte.

*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.*

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 6 di 59

### 1.2.1 UNAPOL

L’U.N.A.P.O.L. - Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli è stata riconosciuta con D.M. del 14/10/1986 dall’ex Ministero dell’Agricoltura e Foreste ai sensi dell’art. 20 quater del Regolamento n. 136/66/CEE nonché ai sensi del Regolamento CEE n. 2261/84.

Nell’ambito delle attività dei programmi di miglioramento della qualità, l’UNAPOL ha ottenuto i riconoscimenti ai sensi del Regolamento CE n. 1334/02, del Regolamento CE n. 2080/05 e del Regolamento CE n. 867/08.

L’UNAPOL si è costituita in data 26/06/1981, lo Statuto è stato poi modificato con deliberazioni assembleari del 16/10/1984 e del 08/06/2001.

Con assemblea straordinaria del 20/01/2006, l’UNAPOL si è trasformata in Società Consortile, adeguando il proprio statuto al DLgs. n. 102/05.

I locali che ospitano la sede legale, ubicati in Via San Damaso, 13 a Roma, sono di proprietà della UNAPOL.

L’Unione è iscritta nel repertorio nazionale presso la CCIAA di Roma al n. 1123760 dal 28/10/1993 ed iscritta al Registro delle Imprese al n. 97034590584.

Il Presidente e legale rappresentante dell’UNAPOL è *Tommaso LOIODICE*.

L’assetto organizzativo ed operativo per l’espletamento delle attività è composto da sette collaboratori tecnici e amministrativi e da un Dottore Agronomo.

Tutta l’organizzazione operativa è affidata al Coordinatore Generale *Bruno ARMILLAS*.

Le sue attività istituzionali sono:

- gestione dell’aiuto alla produzione;
- rappresentanza e tutela per conto delle Organizzazioni associate nei confronti dello Stato, della UE, di Enti pubblici e privati;

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 7 di 59

- 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.

Negli ultimi anni l'UNAPOL ha aderito al POM valorizzazione delle produzioni meridionali costituendo una MOC in cui rappresenta, con l'83% circa delle azioni, la parte agricola.

All'interno della MOC sono presenti anche frantoi privati e confezionatori.

L'obiettivo era quello della valorizzazione commerciale delle produzioni dei propri associati attraverso delle attività di riqualificazione dei prodotti e dei processi e di attività di marketing.

Ha svolto con l'Università di Perugia un progetto per la previsione delle produzioni attraverso la rilevazione delle emissioni di polline con metodologia messa a punto dalla Facoltà di Agraria di Perugia.

I risultati della ricerca sono stati diffusi ai propri associati attraverso dei seminari divulgativi.

L'UNAPOL, nel corso del 2005, ha realizzato importanti ricerche in collaborazione con l'Università di Udine, per l'individuazione dei contaminanti dell'olio di oliva, e con l'università di Bari per la Micropropagazione in vitro di cultivar di olio e di olive da tavola in via di estinzione.

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 8 di 59

Ha sviluppato dei corsi di formazione lavoro per i tecnici delle associazioni e produttori olivicoli relativi al miglioramento qualitativo del prodotto e delle tecniche agronomiche di coltivazione cofinanziati dal Ministero del Lavoro.

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 salsa 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.

L'Unione nazionale è costituita da 27 Organizzazioni di produttori, così come di seguito indicato:

*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 Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 9 di 59

Tabella 1

**ELENCO DELLE ORGANIZZAZIONI DI PRODUTTORI ADERENTI ALL'UNIONE**

Organizzazioni	Ubicazione (Pr)
Associazione Produttori d'Olio di Oliva Acli Terra - A.P.O.O.A.T. - Soc. Coop.	Avellino
Associazione Produttori Olivicoli - ACHILLE GRANDI - Soc. Coop. a r.l.	Salerno
Organizzazione dei Produttori Olivicoli - ABRUZZO 1 - Soc. Coop. Agr.	Teramo
Associazione Produttori Olivicoli - APOL - Soc. Coop. Agr	Bari
Associazione Provinciale fra Produttori di Olive - Acli Terra - Soc. Coop. Agr	Brindisi
Olivicoltori ACLI - Soc. Coop	Foggia
Organizzazione dei produttori olivicoli – ATEPROL - Soc. Coop. Agr.	Lecce
La FUTURA - Soc. Coop. olivicola a r.l.	Cosenza
Associazione Provinciale Acli terra - Produttori olivicoli - Soc. Coop.	Agrigento
Associazione Cooperativa Olivicola - A.C.O. - Soc. Coop.	Roma
Associazione Interprovinciale Produttori Agricoli - Siciliani - AIPOS - Soc. Coop	Francavilla di Sicilia (ME)
APROS - Soc. Coop.	Cefalà Diana (PA)
Associazione Meridionale Produttori Olivicoli - AMPO - Soc. Coop	Reggio Calabria
Associazione Produttori Olivicoli Abruzzesi e Molisani - LAPOAM - Soc. Coop. a r.l.	Francavilla al Mare (CH)
Associazione Interregionale Produttori Olivicoli - ASSIPROL - Soc. Coop. Agr	Avetrana (TA)
Associazione Salentina Produttori Olivicoli – ASPO - Soc. Coop. Agr.	Lecce
AGRIPOA - Soc. Coop. Agr	Vibo Valentia
ASSOLIVO - Soc. Coop. a r.l.	Palermo
Associazione di Produttori Olivicoli APO - Soc. Coop.	Matera
Organizzazione dei Produttori Olivicoli O. P – ALPAS	Squinzano (LE)
O.P. Olivicoltori di Puglia - Soc. Coop. Agr.	Carovigno (BR)
Consorzio di Cooperative Agricole e di Lavoro COTRACOOP - Soc. Coop.	Galatone (LE)
Cooperativa Agricola SQUINZANESE	Squinzano (LE)
Associazione Cooperativa Olivicola Lucana A.C.O.L. - Soc. Coop.	Matera
Consorzio Salentino Società Cooperativa Agricola	Lecce
PRO.BIO. Soc. Coop.	Terranova da Sibari (CS)
Saenae Oleum Soc. Coop.	Siena

**Organizzazioni aderenti al Sistema di Garanzia Monovarietale**

L'elenco delle OP, dei frantoi e dei confezionatori aderenti al Sistema di Garanzia monovarietale Cerasuola UNAPOL è riportato nell'apposito modulo RR26 "Elenco Organizzazioni aderenti al SR e ai SM", mantenuto costantemente aggiornato da RU.

 <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 10 di 59

Nei SM di filiera UNAPOL sono coinvolte aziende agricole di ogni grado e dimensione.

Le aziende agricole che aderiscono a tale iniziativa sono riportate nell'elenco dei conferitori rintracciati, tenuto costantemente aggiornato tramite il SI.

### **1.3 Accordi formalizzati tra i diversi soggetti coinvolti**

#### **1.3.1 La struttura organizzativa**

Il SI è un Sistema informatico in cui tutti gli utenti inseriti a Sistema sono preventivamente identificati ed autorizzati all'accesso.

L'identificazione dei singoli utenti all'interno del Sistema è resa possibile dalla particolare struttura piramidale di cui è stato realizzato il Sistema stesso.

Al vertice della "Piramide" si colloca l'Unione che funge da soggetto responsabile dell'intero Sistema, al livello sottostante si trovano le aziende di trasformazione, mentre l'ultimo livello è costituito dalle aziende agricole.

Ogni Organizzazione è autorizzata all'uso del SI da un Utente accreditato appartenente all'Organizzazione di livello immediatamente superiore.

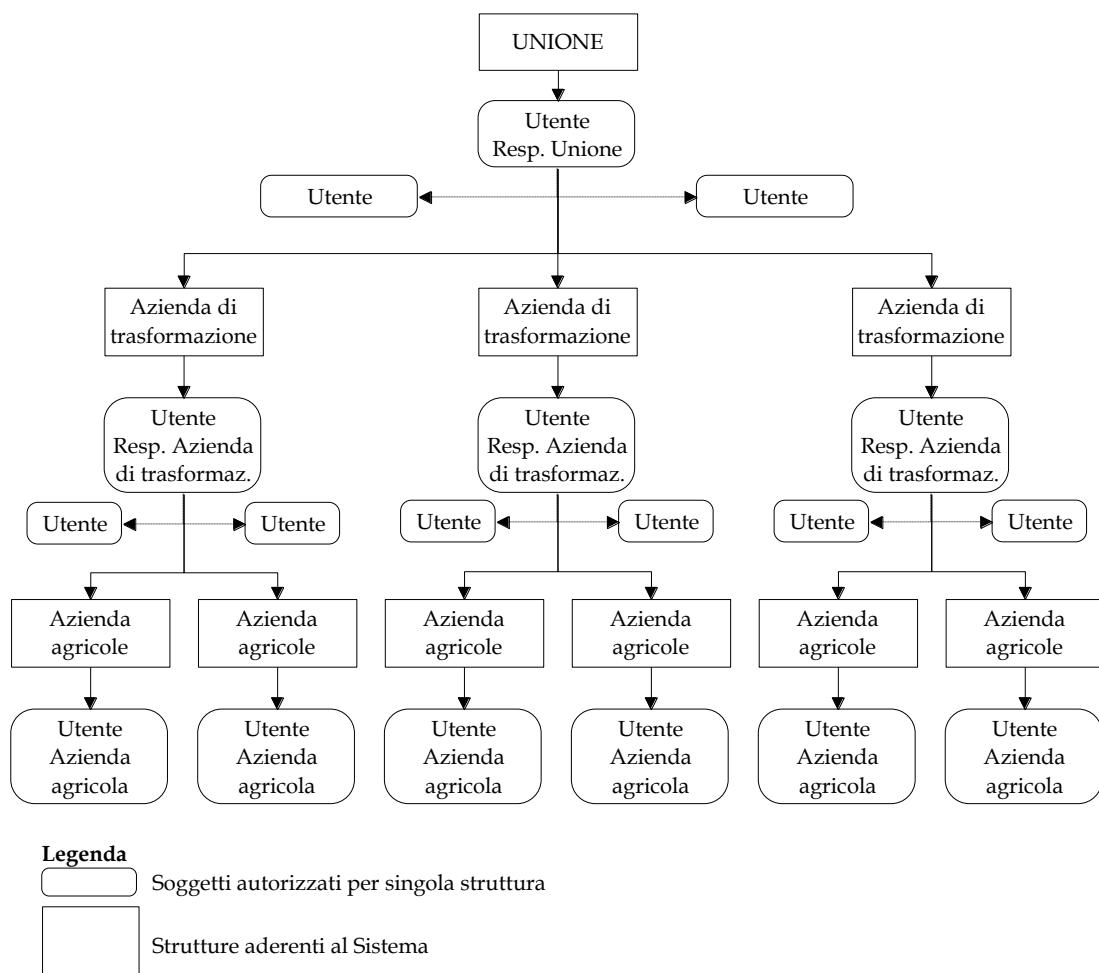
L'Utente responsabile di ogni singola Organizzazione ha la possibilità di delegare altri soggetti (Utenti), appartenenti alla stessa struttura, a svolgere mansioni differenti per conto della propria Organizzazione.

Ogni Utente autorizzato all'accesso al Sistema è registrato in un apposito elenco gestito ed aggiornato dall'Unione tramite il SI.

Nella rappresentazione sottostante è riportata graficamente la struttura piramidale del Sistema, comprensivo sia delle Organizzazioni interessate al Sistema stesso, sia degli utenti afferenti alle singole strutture.

 <p><b>UNAPOL</b> OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE LECCINO</p>	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE

## DIAGRAMMA FUNZIONALE DELLA STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SISTEMA



Gli accordi fra i diversi soggetti che intendono aderire al Sistema sono gestiti considerando la particolare struttura organizzativa del SI. A tal proposito UNAPOL ha il compito di formalizzare tali accordi con le Aziende di trasformazione che intendono aderire al Sistema, mentre le Aziende di trasformazione sono tenute a formalizzare i suddetti accordi con le Aziende agricole a loro afferenti.

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 12 di 59

### Rapporto Unione → Aziende di Trasformazione (Frantoi/Confezionatori)

Il responsabile legale dell’Azienda di trasformazione che intende aderire al Sistema deve redigere apposita domanda di ammissione “Lettera di intenti Frantoio” (RR02) ed inviarla all’Unione all’attenzione del Responsabile Unione (RU).

Per mezzo di tale richiesta, il Responsabile dell’Azienda di trasformazione dichiara di possedere i requisiti tecnici utili all’utilizzo del SI e si impegna a rispettare le modalità operative dettagliate nella documentazione di Sistema, nonché di rendere disponibile la propria azienda ai fini della verifica del soddisfacimento dei requisiti del Sistema stesso.

A seguito della domanda di ammissione, il RU compie una verifica dei requisiti dichiarati ed a seguito di un esito positivo, l’utente accreditato (Responsabile di Frantoio, RF) viene registrato nel SI. Da questo momento l’utente ha la possibilità di operare sul Sistema.

Il RF, o un suo delegato, può operare solamente all’interno della propria Organizzazione, ovvero non può accedere/gestire le informazioni delle altre Aziende di trasformazione aderenti.

### Rapporto Aziende di Trasformazione → Aziende agricole

Il Responsabile legale dell’Azienda agricola che intende aderire al Sistema deve presentare all’Azienda di trasformazione di riferimento una domanda di ammissione al Sistema tramite apposito modulo “Lettera di Intenti Olivicoltori” (RR01).

Per mezzo di tale richiesta, il Responsabile legale dell’Azienda agricola si assume l’impegno di rispettare le modalità operative previste dalla documentazione di Sistema, nonché di rendere disponibile la propria azienda ai fini della verifica del soddisfacimento dei requisiti del Sistema stesso.

A seguito della domanda di ammissione, il RF compie una verifica dei requisiti dichiarati ed, a seguito di un esito positivo, l’utente accreditato viene registrato sul SI. Da questo momento l’utente ha la possibilità di operare sul SI.

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 13 di 59

Il Responsabile dell’Azienda Agricola (RP) accreditato, o un suo delegato, può operare nel SI solamente all’interno della propria azienda di riferimento, ovvero non può accedere/gestire le informazioni delle altre Aziende agricole aderenti.

#### **1.4 Oggetto e campo di applicazione**

Il presente Disciplinare descrive e documenta il Sistema di certificazione di prodotto per l’olio extravergine di oliva monovarietale leccino, la relativa struttura organizzativa e le responsabilità in capo alle Organizzazioni coinvolte.

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

Scopo del presente Disciplinare è altresì costituire un punto di riferimento per i soggetti che intendono acquisire informazioni dettagliate sulla qualità e l’origine dell’olio extravergine monovarietale leccino prodotto dalla filiera UNAPOL.

#### **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 e s.s.m.i. (ultima modifica Direttiva 2013/20/UE), relativa al ravvicinamento

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 14 di 59

delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

Direttiva 2001/95/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 Dicembre 2001 e s.s.m.i.(ultima modifica Reg 596/2009) relativa alla sicurezza generale dei prodotti.

Reg. CE N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 Gennaio 2002 e s.s.m.i. (*ultima modifica Reg. 652/2014*), 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. 1782/2003 del Consiglio del 29 Settembre 2003 e s.s.m.i (ultima modifica 1009/2008), che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori e che modifica i regolamenti (CEE) n. 2019/93, (CE) n.1452/2001, (CE) n.1453/2001, (CE) n.1454/2001, (CE) n.1868/94, (CE) n.1251/1999, (CE) n.1254/1999, (CE) n.1673/2000, (CEE) n.2358/71e (CE) n.2529/2001.

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

Reg. (CE) N.2237/2003 della Commissione del 23 Dicembre 2003, recante modalità d'applicazione di taluni regimi di sostegno di cui al titolo IV del regolamento (CE) n.1782/2003 del Consiglio, che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori.

Reg. (CE) N. 583/2004 del Consiglio del 22 Marzo 2004, che modifica i regolamenti (CE) n.1782/2003, che stabilisce norme comuni relative ai regimi di Sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori, (CE) n. .1234/2007 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei foraggi essiccati e (CE) n.1257/1999 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del fondo europeo

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 15 di 59

agricolo di orientamento e di garanzia (FEAOG), a seguito dell'adesione della Repubblica Ceca, dell'Estonia, di Cipro, della Lettonia, della Lituania, dell'Ungheria, di Malta, della Polonia, della Slovenia e della Slovacchia all'Unione europea.

Reg. (CE) N. 864/2004 del Consiglio del 29 Aprile 2004, che modifica il regolamento (CE) n. 1782/2003 che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori, tenendo conto dell'adesione all'Unione europea della Repubblica ceca, dell'Estonia, di Cipro, della Lettonia, della Lituania, dell'Ungheria, di Malta, della Polonia, della Slovenia e della Slovacchia.

Reg. (CE) N. 865/2004 del Consiglio del 29 Aprile 2004 e s.s.m.i., relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio d'oliva e delle olive da tavola recante modifica del Regolamento (CEE) 827/68.

Reg. CE N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 e s.s.m.i. (ultima modifica Reg 219/2009) sull'igiene dei prodotti alimentari.

Reg. (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 e s.s.m.i (ultima modifica Reg. 596/2009) 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. 2153/2005 della commissione del 23 dicembre 2005, "relativo al regime di aiuto all'ammasso privato di olio di oliva".

Reg. (CE) N. 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 e s.s.m.i. (*ultima modifica 696/2014*) che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

Reg. (CE) N. 702/2007 della Commissione del 21 giugno 2007 e s.s.m.i che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 "relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti".

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 16 di 59

Reg. (CEE) N. 628/2008 della Commissione del 2 luglio 2008 che modifica il regolamento (CEE) n. 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CEE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Reg. (CE) N. 867/2008 della Commissione del 3 settembre 2008 e s.s.m.i. (*ultima modifica 565/2013*) recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le organizzazioni di operatori del settore oleicolo, i loro programmi di attività e il relativo finanziamento.

Reg CE n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 e s.s.m.i (*ultima modifica Reg. 517/2013*) recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM).

Direttiva (CE) N. 128/2009 del Parlamento Europeo e del consiglio del 21 ottobre 2009 che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi.

Reg. CE n. 1122/2009 della Commissione del 30 Novembre 2009 e s.s.m.i (*ultima modifica Reg. 426/2013*) recante modalità di applicazione del Reg. CE n. 73/2009 del Consiglio per quanto riguarda la condizionalità, la modulazione e il sistema integrato di gestione e di controllo nell'ambito dei regimi di sostegno diretto agli agricoltori di cui al medesimo regolamento e modalità di applicazione del Reg. CE n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda la condizionalità nell'ambito del regime di sostegno per il settore vitivinicolo.

Reg. (CE) 61/2011 della Commissione del 24 Gennaio 2011, recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti e le note complementari di cui all'allegato del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune.

Reg. di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione del 13 giugno, "relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva", pubblicato su GU n. L 155 del 14/06/2002.

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 17 di 59

### 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 legislativo 18 maggio 2001 n. 228 "orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n° 57.

Legge N° 38 del 07/03/2003 "disposizioni in materia di agricoltura".

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 29 marzo 2004 n. 99 "Disposizioni in materia di soggetti e attività, integrità aziendale e semplificazione amministrativa in agricoltura, a norma dell'articolo 1, comma 2, lettere d), f), g), l), ee), della legge 7 marzo 2003, n. 38".

Decreto 27 agosto 2004 Definizione dell'attività di vigilanza sulle strutture autorizzate a svolgere il controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari regolamentate da norme comunitarie.

Decreto Legislativo 6 Settembre 2005, n. 206, codice del consumo, a norma dell'articolo 7 della legge 29 luglio 2003, n. 229, recante come finalità l'armonizzazione ed il riordino delle norme concernenti i processi di acquisto e consumo.

Legge 11 marzo 2006, n. 81 "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 10 gennaio 2006, n. 2, recante interventi urgenti per i settori dell'agricoltura, dell'agroindustria, della pesca, nonché in materia di fiscalità d'impresa".

Circolare n. 7374 del 30 giugno 2009 recante indicazione obbligatoria dell'origine- al Regolamento (CE) n. 182 della Commissione del 6 marzo 2009 che modifica il Regolamento (CE) n. 1019/02

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 18 di 59

Decreto Ministeriale 8077 del 10 Novembre 2009 “Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell’olio di cui al Reg. (CE) n. 182/2009 della Commissione del 6 Novembre 2009.

Legge 14 gennaio 2013, n. 9 “Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini”

#### 1.5.4 Normativa volontaria

Le normative volontarie considerate sono:

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

Regolamento per il rilascio del Certificato di Conformità del prodotto agroalimentare e relativa concessione della Licenza d’uso del Marchio di Qualità – Agroqualità;

Linee Guida per la stesura del Documento Tecnico relativo alla certificazione di prodotto agroalimentare – Agroqualità;

Regolamento per l’utilizzo del logotipo di certificazione AGROQUALITÀ;

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.

*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.*

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 19 di 59

- 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.
- 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.
- Organizzazione: insieme di persone o di mezzi, con definite responsabilità, autorità o interrelazioni.

*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.*

 <b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>

- OP: Organizzazione di Produttori, insieme di imprenditori agricoli, nella fattispecie olivicoltori, che conferiscono all'Organizzazione la propria produzione, affinché venga da essa commercializzata.
- UNAPOL: Unione nazionale delle Associazioni dei Produttori olivicoli.
- SI: Sistema Informatico di gestione dati del prodotto.
- SR: Sistema di Rintracciabilità.
- SM: Sistema di garanzia per la produzione di olio di oliva Monovarietale.
- PRE: Presidente di UNAPOL.
- DIR: Direttore di UNAPOL.
- RU: responsabile dell'UNAPOL ai fini del Sistema.
- RF: responsabile di frantoio ai fini del Sistema.
- RP: responsabile dell'Azienda agricola ai fini del Sistema.
- DT: Disciplinare Tecnico di Produzione.
- NC: Non conformità.
- AC: Azione Correttiva.

## 2. CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO

### 2.1 Descrizione del prodotto

L'olio extravergine monovarietale leccino 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, in particolari condizioni termiche, che non causino alterazioni dell'olio e che non abbiano subito alcun trattamento diverso dal

*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.*

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 21 di 59

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 olii 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 leccino è ottenuto tramite le seguenti fasi di lavorazione.

- Identificazione Azienda agricola: le Aziende agricole aderenti al Sistema dispongono di terreni nei Comuni della provincia di Chieti, in cui sono coltivati ulivi di cultivar leccino. 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.
- ricezione olive: al momento del conferimento delle olive, il personale di frantoio addetto provvede a:
  - identificare il conferitore;
  - pesare la merce consegnata;
  - emettere il tagliando di peso;
  - esaminare lo stato complessivo delle drupe (stato sanitario, stato di maturazione, freschezza, assenza di impurità);

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 22 di 59

- indicare l'ipotetica tipologia di olio ottenibile;
- assegnare a ciascun produttore un numero identificativo della partita consegnata.
- stoccaggio olive: tale fase prevede lo stoccaggio delle olive conferite dagli olivicoltori in appositi contenitori di plastica, dalla dimensione massima di 1 m x 1 m x 0,6 m, 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 binz affinché il tempo di permanenza delle olive in frantoio non vada oltre la fine del secondo giorno. In funzione del tempo che intercorre dallo stoccaggio alla molitura, il personale addetto alla fase di trasformazione stabilisce il Piano ordini di molitura, registrando, in ordine di priorità, le partite da avviare alla fase di lavorazione. Stabilita la programmazione viene definito il calendario di molitura e vengono indicate al personale addetto alla movimentazione delle olive le schede identificative delle partite da avviare alla molitura.
- lavorazione olive: prelevate le partite di olive, secondo quanto stabilito dal Piano ordini di molitura, individuabili mediante codice identificativo apposto sui cassoni, il personale preposto procede ad inserirle nella tramoggia. Le olive possono essere molite sia con sistema tradizionale (macine) sia tramite il frangitore a dischi, composto da due dischi metallici di stesso diametro, uno fisso e l'altro ruotante, dotati di una serie di denti con spigoli vivi, permettendo alle olive di cadere violentemente tra i denti e di essere frantumate. La temperatura massima della pasta non deve superare i 27°C.
- produzione olio: terminata la fase di lavorazione, l'olio prodotto viene segregato dalle partite di olio di diversa tipologia. Al termine di tale fase gli addetti provvedono a registrare:
  - quantità di olio prodotta, conferita o resa, qualora il socio intenda prelevarne una parte;
  - resa in olio delle olive;

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.

 <b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE

- temperatura di gramola;
- eventuale grado di acidità, che non dovrà superare il limite di 0,5%;
- sito di stoccaggio dell'olio oggetto di controllo;
- data di registrazione delle suddette informazioni.
- Stoccaggio olio: lo stoccaggio olio avviene in unità opportunamente identificati ed in caso di travaso e tagli, le operazioni vengono registrate nel SI;
- 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 registrate nel SI, al fine di tenere costantemente aggiornate e monitorare le attività produttive.

## 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;

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.

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 24 di 59

- Decreto 9 Ottobre 2007: Norme in materia di indicazioni obbligatorie nell'etichetta dell'olio vergine ed extravergine di oliva.

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

Tabella 2

#### PARAMETRI IDENTIFICATIVI - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE

Parametro	Descrizioni o limiti
<b>Zona di provenienza</b>	
Areale di produzione	Comuni della provincia di Chieti
Cultivar	Leccino
<b>Parametri di lavorazione olive</b>	
Raccolta olive	Scuotitore e/o agevolatori meccanici
Unità di stoccaggio	Contenitori di plastica ≤ 1m x 1m x 0,60 m
Tempi di stoccaggio pre lavorazione	Entro la fine del 2° giorno dal conferimento
Linea di lavorazione	Sistema tradizionale o Frangitura a dischi
Temperatura di gramola	≤ 27°C
<b>Prodotto finito</b>	
Grado di acidità	≤ 0.5

### 2.4 Caratteristiche commerciali

L'olio extravergine di oliva monovarietale leccino è commercializzato sia sfuso sia confezionato, nei formati di vendita specificati al paragrafo seguente.

#### 2.4.1 Formato e contenitori

Nella tabella seguente si riporta, per ogni formato previsto, la relativa modalità di vendita:

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 Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 25 di 59

Tabella 3

**FORMATI DI VENDITA COMMERCIALIZZATI**

Formato	Contenitori
da 0,050 a 1l	Bottiglia vetro
da 1 a 5 l	Lattina
Olio sfuso	sfuso

#### 2.4.2 Etichettatura

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

A tal proposito ogni singola organizzazione 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.

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

Il SI permette l'assegnazione di numeri di lotto univoci, generati in modalità automatica dal Sistema stesso, in grado di fungere da strumento di comunicazione delle caratteristiche specifiche di prodotto.

L'operatore identifica il prodotto finito mediante l'indicazione del numero di lotto esterno costituito da un codice alfanumerico di 6 caratteri. L'assegnazione del codice lotto esterno avviene automaticamente tramite il SI e segue la logica indicata in tabella.

 Unapol Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 26 di 59

Tabella 4

**ASSEGNAZIONE CODICE LOTTO**

Posizione	Significato	Esempi
Prima cifra	Anno di travaso/confezionamento	1 = travaso/confezionamento del 2011
Seconda, terza e quarta cifra	Giorno meccanografico di travaso/imbottigliamento	273 = travaso/imbottigliamento del 273 - esimo giorno dell'anno
Quinta cifra	Prodotto tracciato Prodotto non tracciato	0 = prodotto "non tracciato" 1 = prodotto "tracciato" 5 = prodotto monovarietale leccino
Sesta cifra	n. di travaso/imbottigliamento giornaliero	1 = primo travaso/imbottigliamento 2 = secondo travaso/ imbottigliamento

Esempio del codice riportato in tabella:

- 127301: prodotto "non tracciato" travasato/imbottigliato il 273° giorno dell'anno 2011;
- 127352: prodotto monovarietale leccino travasato/imbottigliato il 273° giorno dell'anno 2011.

Il codice lotto riportato sull'etichetta del prodotto finito/commercializzato porta con sé i pregi distintivi del Sistema, fornendo al consumatore la possibilità di risalire alle caratteristiche del prodotto. Tali informazioni sono sia di carattere qualitativo, quali i parametri analitici dell'olio, sia relative ai processi produttivi, quali le aziende agricole conferenti, i mezzi tecnici utilizzati, i tempi di stoccaggio delle olive pre-lavorazione, le caratteristiche dell'impianto di molitura, i trasportatori, i fornitori dei materiali di imballaggio, ecc.

#### 2.4.3 Requisiti di immissione sul mercato

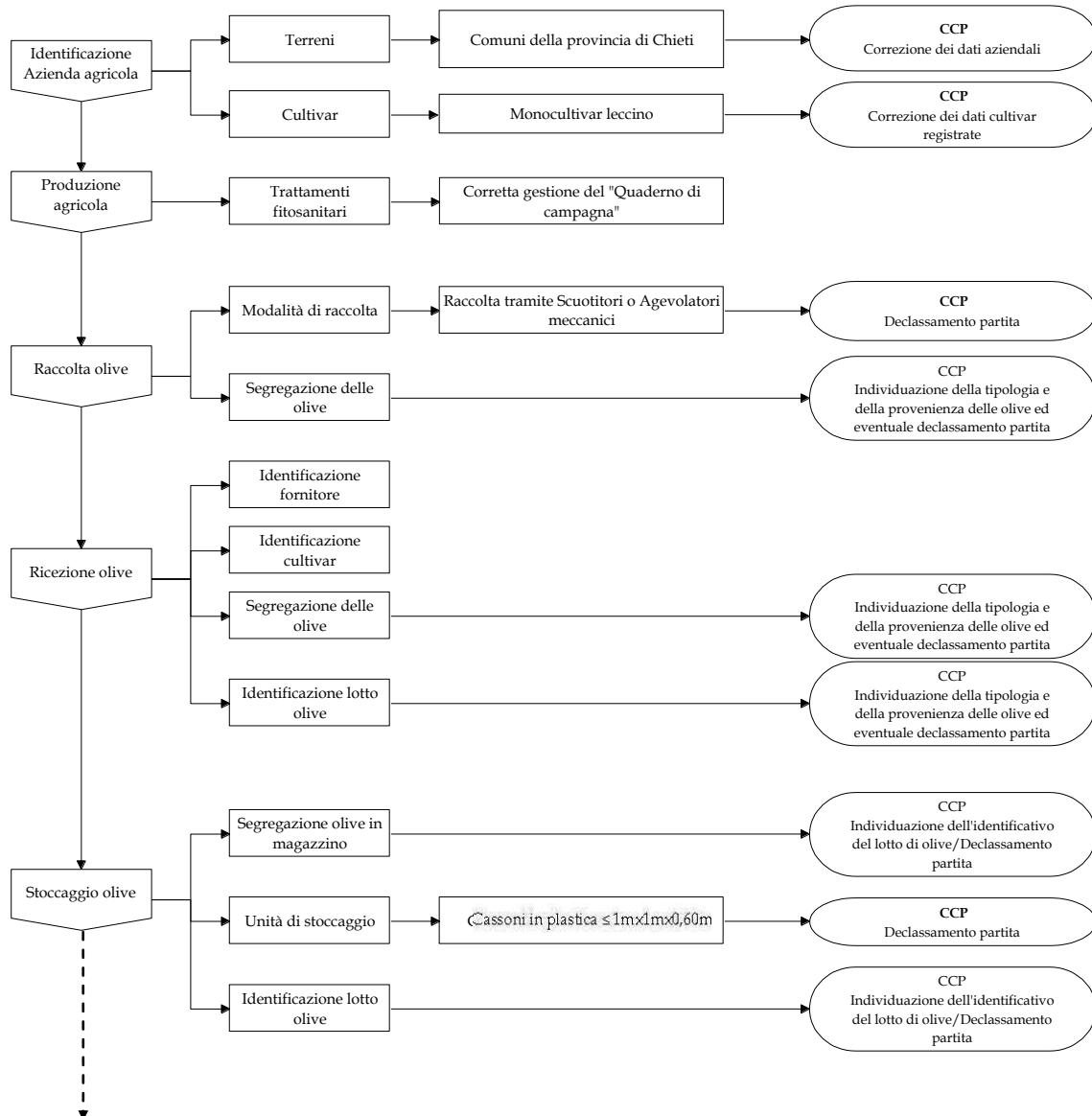
Al fine di una corretta commercializzazione, l'UNAPOL raccomanda che al momento dell'immissione del prodotto sul mercato, l'Organizzazione provveda a segregare le partite del prodotto monovarietale dagli altri prodotti commercializzati.

 <b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>

## SEZIONE B

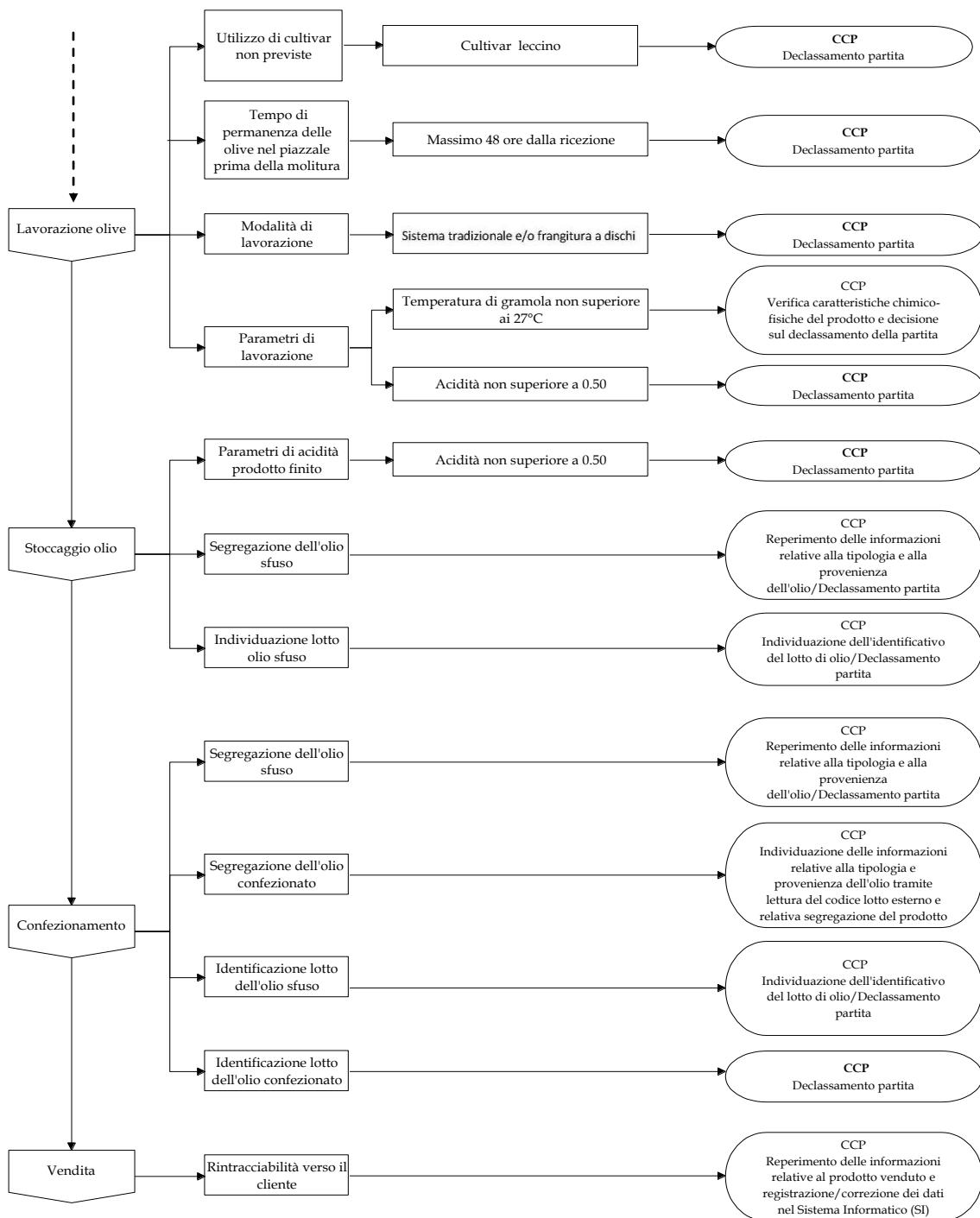
### 3. SCHEMI DI PRODUZIONE/TRASFORMAZIONE/DISTRIBUZIONE

#### 3.1 Descrizione delle modalità 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.



 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 29 di 59

## Raccolta e Conferimento olive

Le olive devono provenire esclusivamente da proprietà censite sul SI e situate nell'areale di produzione definito al § 2.3 "Caratteristiche del prodotto certificabili e oggetto di comunicazione (esplicite)". Le olive devono essere di monocultivar leccino e devono essere raccolte tramite scuotitore o comunque tramite agevolatori meccanici. In nessun caso le olive destinate alla produzione di olio extravergine di oliva monovarietale leccino devono essere raccolte a terra.

Il trasporto e la conservazione delle olive pre conferimento devono garantire la segregazione delle produzioni monovarietali 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, nel SI, in collaborazione con il produttore, il modulo di accettazione "arrivo olive", rilasciando la ricevuta di avvenuto conferimento.

## Segregazione olive in magazzino

Le olive così conferite, vengono depositate in appositi contenitori in plastica della dimensione massima di 1 m x 1 m x 0,6 m, opportunamente identificati e successivamente stoccati nell'olivaio.

Le olive sono avviate alla lavorazione entro al massimo il secondo giorno successivo al conferimento.

## Lavorazione delle olive

L'addetto alla lavorazione redige il calendario di molitura indicando, per ogni singola partita di olive da lavorare, la data di immissione in tramoggia.

Le lavorazioni devono avvenire in maniera partitaria, in modo tale da poter garantire la rintracciabilità dei lotti di olive immessi in lavorazione.

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 30 di 59

La molitura avviene tramite sistema tradizionale a macine o con frangitura a doppia griglia.

L'addetto controlla, in fase di lavorazione, la temperatura di gramola, che non deve mai superare i 27°C.

### 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, eventualmente l'acidità dell'intera partita e il sito di primo stoccaggio olio.

### 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.

### 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 leccino 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);
- il lotto del prodotto finito (assegnato secondo le modalità descritte al capitolo precedente).

*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.*

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 31 di 59

## Stoccaggio olio confezionato

L'olio extravergine monovarietale leccino confezionato ed opportunamente identificato deve essere stoccati separatamente dagli altri prodotti aziendali.

### 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.

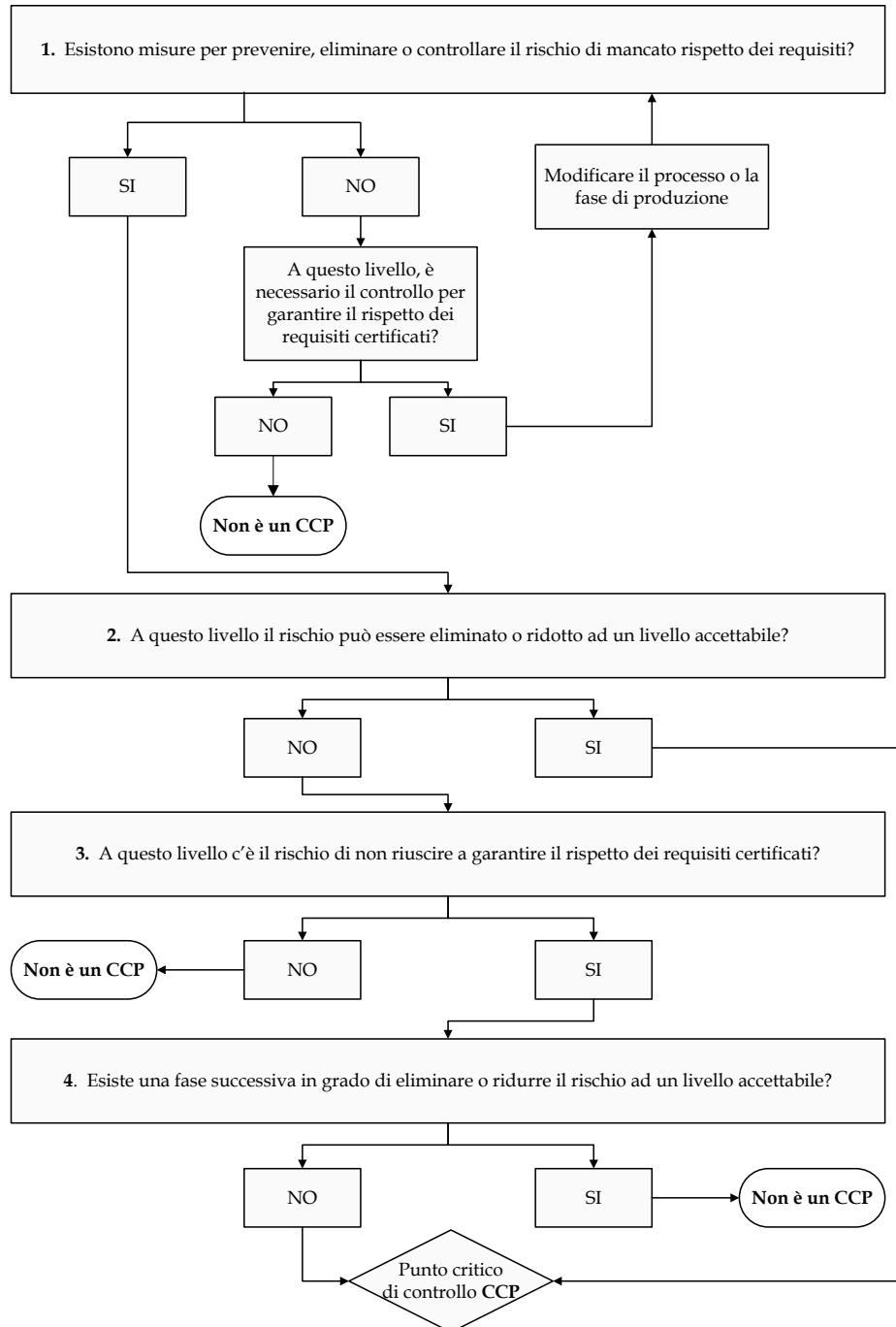
I suddetti documenti devono riportare, oltre all'identificativo del cliente, anche tutte le informazioni utili ad identificare la merce venduta, quali:

- 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 SI, in grado di verificare automaticamente la congruità dei dati veicolati dal sistema stesso. Le caratteristiche del sistema informativo sono descritte nel MR (Manuale della Rintracciabilità di filiera) attualmente in uso presso tutte le Organizzazioni di Sistema.

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag. 32 di 59

### 3.2 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.

 Unapol Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE LECCINO</b>	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 33 di 59

Fase	Pericolo	Liv. crit.	Causa	Modalità Preventiva	Documenti di registrazione	Eventuale risoluzione
Identifica-zione 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 SI Verifica definizione oliveti)	Sezione SI: Gestione aziende agricole e conferitori→ Oliveti→ Verifica definizione oliveti	Correzione dati aziendali  Correzione dati aziendali
	Utilizzo di olive di cultivar non previste		Errata verifica delle cultivar coltivate	Formazione personale	Sezione SI: Gestione aziende agricole e conferitori→ Oliveti→ Verifica definizione oliveti	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 inherente alle modalità di raccolta previste	Lista di riscontro OEV monovarietale Leccino (MD05)	Declassamento partita
	Superamento parametri di acidità prodotto finito		Raccolta a terra	Formazione del personale inherente alle modalità di raccolta previste	Lista di riscontro OEV monovarietale Leccino (MD05)	Declassamento partita
	Perdita di segregazione delle olive		Distrazione e/o non adeguata formazione del personale addetto alla raccolta	Formazione del personale inherente alla raccolta e identificazione partitaria delle olive	Lista di riscontro OEV monovarietale Leccino (MD05)	Individuazione della tipologia e della provenienza delle olive ed ev. 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	Monitoraggio CCP - Leccino (MD06)	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.

 Unapol Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE LECCINO	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 34 di 59

Fase	Pericolo	Liv. crit.	Causa	Modalità Preventiva	Documenti di registrazione	Eventuale risoluzione
	Perdita identificazione lotto delle olive	**	Mancata o errata assegnazione dell'identificativo del sito/unità di stoccaggio olive	Formazione del personale	Monitoraggio CCP - Leccino (MD06)	Individuazione della tipologia e della provenienza delle olive ed eventuale declassamento partita
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	Monitoraggio CCP - Leccino (MD06)	Valutazione qualitativa del prodotto ed event. anticipazione temporale della molitura, al fine di minimizzare il rischio di deperimento del prodotto; diversamente declassamento partita
	Superamento tempi di stoccaggio olive	**	Eccessivo tempo di stoccaggio olive pre-molitura	Gestione programmatica del piano ordini di molitura/Formazione del personale	Monitoraggio CCP - Leccino (MD06)	Declassamento partita
	Perdita di segregazione delle olive		Stoccaggio olive non partitario	Formazione del personale e stoccaggio olive partitario	Monitoraggio CCP - Leccino (MD06)	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	Monitoraggio CCP - Leccino (MD06)	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.

 Unapol Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE LECCINO</b>	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 35 di 59

Fase	Pericolo	Liv. crit.	Causa	Modalità Preventiva	Documenti di registrazione	Eventuale risoluzione
Lavorazione olive	Utilizzo di cultivar non previste		Distrazione e/o inadeguata formazione del personale addetto alla raccolta	Formazione del personale	Monitoraggio CCP - Leccino (MD06)	Declassamento partita
	Superamento giorni di stoccaggio olive pre lavorazione	**	Eccessivo carico di lavorazione	Individuazione di un adeguato piano di molitura/Formazione del personale	Monitoraggio CCP - Leccino (MD06)	Declassamento partita
	Superamento temperatura di gramola		Malfunzionamento dell'impianto di lavorazione	Monitoraggio dell'impianto di lavorazione	Lista di riscontro OEV monovarietale Leccino (MD05)	Verifica caratteristiche chimico-fisiche del prodotto e decisione sul declassamento della partita
	Lavorazione con sistemi di frangitura diversi da quelli previsti		Errore da parte del personale addetto alla molitura	Formazione del personale in merito al rispetto del Piano di molitura	Lista di riscontro OEV monovarietale Leccino (MD05)	Declassamento partita
	Superamento parametri di acidità prodotto finito	**	Eccessivo tempo di permanenza in gramola delle olive  Malfunzionamento dell'impianto di lavorazione	Gestione programmatica del piano ordini di molitura  Monitoraggio e manutenzione dell'impianto di lavorazione	Monitoraggio CCP - Leccino (MD06)  Monitoraggio CCP - Leccino (MD06)	Declassamento partita  Declassamento partita
	Perdita di segregazione delle olive		Introduzione non partitaria delle olive in tramoggia	Formazione del personale	Lista di riscontro (RR10)	Reperimento delle informazioni relative alla tipologia e alla 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.

 Unapol Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE LECCINO	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 36 di 59

Fase	Pericolo	Liv. crit.	Causa	Modalità Preventiva	Documenti di registrazione	Eventuale risoluzione
	Perdita identificazione lotto delle olive	**	Distrazione e/o non adeguata formazione del personale addetto	Formazione del personale	Monitoraggio CCP - Leccino (MD06)	Individuazione dell'identificativo del lotto di olive ed ev. decl. partita
Stoccaggio olio	Superamento parametri di acidità prodotto finito		Unità di stoccaggio non adeguata o deteriorata	Monitoraggio e manutenzione delle unità di stoccaggio	Lista di riscontro OEV monovarietale Leccino (MD05)	Declassamento partita
	Perdita di segregazione dell'olio sfuso		Stoccaggio olio non partitario	Formazione del personale	Lista di riscontro (RR10)	Reperimento delle informazioni relative alla tipologia e alla provenienza dell'olio ed eventuale declassamento partita
	Perdita identificazione lotto dell'olio sfuso		Mancata o errata assegnazione dell'identificativo del sito/unità di stoccaggio olio	Formazione del personale	Lista di riscontro (RR10)	Individuazione dell'identificativo del lotto di olio ed eventuale declassamento partita
Confezionamento	Perdita di segregazione dell'olio sfuso		Stoccaggio olio non partitario	Formazione del personale	Lista di riscontro (RR10)	Reperimento delle informazioni relative alla tipologia e alla provenienza dell'olio ed eventuale declassamento partita
	Perdita di segregazione dell'olio confezionato		Stoccaggio olio confezionato non partitario	Formazione del personale	Lista di riscontro (RR10)	Individuazione delle informazioni relative alla tipologia e provenienza dell'olio tramite lettura del codice lotto esterno e relativa segregazione del prodotto

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 Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE LECCINO	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 37 di 59

Fase	Pericolo	Liv. crit.	Causa	Modalità Preventiva	Documenti di registrazione	Eventuale risoluzione
	Perdita identificazione lotto dell'olio sfuso		Mancata o errata assegnazione dell'identificativo del sito/unità di stoccaggio olio	Formazione del personale	Lista di riscontro (RR10)	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	Lista di riscontro (RR10)	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	Monitoraggio CCP - Leccino (MD06) Lista di riscontro (RR10)	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)

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).

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 Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE LECCINO</b>	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 38 di 59

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 Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	UNAPOL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE LECCINO	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE	Pag 39 di 59

#### **4. PIANO DI ASSICURAZIONE DELLA SICUREZZA E SALUBRITÀ**

Per garantire il rispetto delle caratteristiche implicate del prodotto ogni singola Azienda aderente al Sistema ha predisposto un piano di controllo igienico sanitario in conformità alla metodologia HACCP.

#### **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;

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 Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 40 di 59

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

La gestione e la registrazione delle componenti rintracciabili del prodotto avviene mediante l’uso del SI, predisposto, gestito e attivato dall’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.

 Unapol Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 41 di 59

## 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.

Il Codice Operatore, fornito all'utente dal responsabile dell'Organizzazione gerarchicamente superiore, deve essere inserito nel SI al fine del riconoscimento. Al primo accesso l'utente è tenuto ad impostare la propria Password, la cui digitazione (assieme al Codice Operatore) sarà necessaria ad ogni accesso al SI. La Password potrà essere modificata dall'utente stesso ognqualvolta lo reputi necessario.

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.

Le modalità operative della fase di identificazione/accreditamento nel SI sono descritte nelle apposite istruzioni proprie per ogni categoria di operatori.

## 5.2 Identificazione e rintracciabilità dei prodotti all'origine e durante la produzione e trasformazione

### 5.2.1 Produzione agricola (Olivicoltori)

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

- identificazione,
- fase operativa,

per le quali di seguito vengono dettagliate le modalità operative a carico degli utenti del SI.

### Fase di identificazione

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.

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 42 di 59

L’utente dell’Azienda agricola, una volta accreditato, ha la possibilità di modificare i dati inerenti la propria azienda inseriti precedentemente dal RF, tramite l’apposita sezione *di SI relativa alla gestione delle aziende agricole*.

Effettuati i controlli relativi alle informazioni riferite alla propria Azienda, l’utente accreditato può provvedere ad inserire all’interno del Sistema ulteriori informazioni caratterizzanti l’azienda stessa, quali ad esempio:

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

Le modalità gestionali ed operative, nonché il dettaglio delle informazioni da inserire nel SI, sono riportate nell’apposita Istruzione di Rintracciabilità “Attività dell’Azienda agricola”(IR04).

### **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; al momento dell’acquisto di un mezzo tecnico, il RP deve conservare copia dei documenti attestanti l’acquisto dello stesso (fatture, DDT, ecc);
- impiego mezzi tecnici, ovvero somministrazione in campo dei mezzi tecnici presenti in magazzino. Il RP, al momento dell’impiego di un mezzo tecnico precedentemente acquistato, deve provvedere alla registrazione del

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 43 di 59

trattamento nel SI, mediante la compilazione dei dati richiesti nella sezione *relativa alla gestione delle aziende agricole, o nell'apposito quaderno di campagna cartaceo.*

### Raccolta e consegna delle olive al frantoio

Le informazioni relative alla presente fase vengono gestite dal RF al momento del conferimento delle olive in frantoio.

Le modalità gestionali ed operative, nonché il dettaglio delle informazioni da registrare a Sistema, sono riportate nell'apposita Istruzione di Rintracciabilità "Attività dell'Azienda agricola"(IR04). Inoltre il RF è tenuto a registrare la modalità di raccolta delle olive.

### Documentazione

Le informazioni relative alla gestione della documentazione sono registrate su supporto informatico tramite il SI.

I form all'interno del quale tali informazioni sono inserite e le rispettive modalità di inserimento sono dettagliate nell'apposita Istruzione di Rintracciabilità "Attività dell'Azienda agricola" (IR04).

L'operatore dell'Azienda agricola è comunque tenuto a conservare la documentazione fiscale di riferimento (ad es. fatture di vendita, bolle di acquisto mezzi tecnici, ecc.) secondo le modalità previste dal Sistema.

Le modalità gestionali e le informazioni utili al Sistema che l'utente è tenuto a seguire/registrare sono specificate nell' Istruzione di Rintracciabilità "Attività dell'Azienda agricola" (IR04).

La registrazione e l'archiviazione automatica dei suddetti dati nel SI permette la tracciabilità delle olive in ingresso al frantoio.

#### 5.2.2 Trasformazione

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

*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 Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 44 di 59

- identificazione,
- fase operativa,

per le quali di seguito vengono dettagliate le modalità operative a carico degli utenti del SI.

### **Fase di identificazione**

In questa fase l'utente dell'Azienda di trasformazione aderente al Sistema ha la possibilità di modificare le informazioni inserite dal RA in fase di accreditamento. Inoltre il RF ha il compito di gestire le informazioni relative a:

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

Le modalità gestionali ed operative, nonché il dettaglio delle informazioni da inserire, sono riportate nell'apposita Istruzione di Rintracciabilità "Attività del Frantoio" (IR03).

### **Fase operativa**

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

- ricezione olive;
- stoccaggio olive ricevute;

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 45 di 59

- 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.

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 (cassoni).

*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 Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 46 di 59

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 binz possano essere presenti olive di diversa cultivar o di conferitori differenti. Successivamente provvede a collocare il binz in magazzino. I binz stoccati in magazzino sono facilmente identificabili mediante:

- il codice relativo del binz (scritto all'esterno dello stesso);
- il codice identificativo della partita di olive contenuta nel binz, indicata nel cartellino identificativo stampabile tramite il SI.

### **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 temperatura di lavorazione;
- la quantità di olio prodotto;
- la tipologia di olio prodotto.

### **Stoccaggio olio prodotto**

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

*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.*

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 47 di 59

- primo stoccaggio olio;
- 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 stoccati 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;

*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.*

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 48 di 59

- quantità del prodotto acquistato;
- n. lotto (esterno e/o interno) della merce in ingresso.

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 esterno costituito da un codice alfanumerico di 6 caratteri. L'assegnazione del codice lotto esterno avviene automaticamente tramite il SI e segue la logica indicata al § 2.4.2 "Etichettatura".

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.

Qualora un'Azienda aderente al Sistema utilizzi un codice identificativo

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 49 di 59

differente dal suddetto, dovrà comunicare la modalità di identificazione all'Unione, la quale si riserverà di verificarne l'efficacia ed, in caso di esito positivo, di approvarne l'utilizzo.

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.

### **Stoccaggio olio confezionato**

Terminata la fase di confezionamento, l'operatore provvede a stoccare il prodotto finito in magazzino, in maniera tale da identificare facilmente le partite di prodotto presenti. A tal fine lo stoccaggio del prodotto avviene in modo che il numero di lotto del prodotto sia visibile e che prodotti appartenenti ad uno stesso lotto siano stoccati separatamente da quelli di lotti diversi.

### **Vendita olio confezionato/sfuso**

Le Aziende di trasformazione sono autorizzate alla vendita di olio sia sfuso sia confezionato. Ognqualvolta avviene un movimento di vendita/cessione del prodotto, il responsabile registra nel SI le informazioni riportate in tabella.

 Unapol Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	DT
Rev. 03 del 15.05.2014	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 50 di 59

Tabella 5

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

<b>Informazione</b>	<b>Tipologia prodotto finito</b>
Data dell'operazione	olio sfuso/confezionato
id. del serbatoio di provenienza dell'olio	olio sfuso
q.tà olio ceduto	olio sfuso
id. cliente	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 verifichino 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.

## **6. PIANO DI CONTROLLO**

Il Piano di Controllo riportato nell'apposito modulo "Piano dei controlli" (RR20) 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.

*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.*

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 51 di 59

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”.

## 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” (RR08) 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.

*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.*

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	<b>Pag</b> 52 di 59

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" (RR08) ponendolo all'attenzione del RU;
- 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" (RR08) 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.

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 53 di 59

*Inoltre, al fine di un efficace monitoraggio delle NC e delle relative azioni migliorative, viene compilato e tenuto aggiornato apposito modulo “Quadro Sinottico NC” (RR27).*

## 7.2 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 Leccino.

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

Il RF registra nell’apposito modulo “Registro reclami” (RR22) - del Sistema di Rintracciabilità UNAPOL - le seguenti informazioni:

- 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.

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 54 di 59

### 7.2.1 Esame delle cause

Il Responsabile dell'Organizzazione interessata al reclamo, effettua un'analisi delle potenziali cause del reclamo ricevuto e le registra nell'apposito modulo "Registro reclami" (RR22) - del Sistema di Rintracciabilità UNAPOL.

### 7.2.2 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 "Registro reclami" (RR22) - del Sistema di Rintracciabilità UNAPOL.

## 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:

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 55 di 59

- 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 casi l'azione da intraprendere è il declassamento dell'intera partita.

Il responsabile della gestione dell'azione correttiva riporta nel modulo "Rapporto di non conformità" (RR08) 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 nella parte dedicata del modulo "Rapporto di Non Conformità" (RR08); qualora ritenga non soddisfacente l'esito dell'azione correttiva decide se attuare o meno un'ulteriore azione correttiva.

Nel "Piano dei Controlli" (RR20) vengono esplicitate, per singola fase di processo, l'azione preventiva attuabile, le modalità operative, il responsabile e i documenti di registrazione.

## 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" (RR09) comprensivo delle

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 56 di 59

indicazioni delle Organizzazioni 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 audite annualmente sarà calcolato *per stadio della filiera* e sulla base della radice quadrata del totale delle Aziende Agricole afferenti al Sistema *di Rintracciabilità*, maggiorata del 20%.

Sono comunque garantite le seguenti soglie minime annue:

- il 100% delle Aziende agricole qualora queste non superino complessivamente le 10 unità;
- il 100% dei frantoi/confezionatori qualora questi non superino complessivamente le 5 unità, diversamente sarà applicato il calcolo del campione descritto per le Aziende Agricole.

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 alle Organizzazioni coinvolte la "Comunicazione data Verifiche Ispettive Interne" (RR16) 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 con il supporto dei seguenti moduli:

- "Lista di riscontro" (RR10), in cui sono riportati i requisiti fondamentali del Sistema di Rintracciabilità UNAPOL (già certificato secondo la norma UNI EN ISO 22005:2000);

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.

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 57 di 59

- “Lista di riscontro OEV monovarietale Leccino”(MD05), in cui sono esplicitati i requisiti tecnici relativi al prodotto e ai processi necessari per la produzione di olio extravergine di oliva monovarietale Leccino .

In particolare, oltre alla verifica dei punti critici di controllo individuati nel “Piano dei controlli” (RR20), l’operatore incaricato provvede ad effettuare e documentare 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.

Le non conformità rilevate devono essere registrate nell’apposito modulo “Rapporto di non conformità” (RR08), e gestite secondo le modalità indicate del § 7 “Gestione delle non conformità”.

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.

 <b>Unapol</b> Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 58 di 59

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. Tali osservazioni vengono registrate nell'apposita sezione presente nel "Rapporto di Verifica" (RR11).

Nel Rapporto di verifica, oltre le osservazioni già citate, devono essere inseriti i risultati delle verifiche effettuate; il documento viene trasmesso ai responsabili dell'Organizzazione verificata che ne esaminano e verificano 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.

## 10. DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO

MD01 – Organigramma;

MD02 – Elenco del personale qualificato;

MD03 – Schema Riepilogativo punti critici di controllo;

MD04 – Analisi del Rischio;

MD05 – Lista di riscontro OEV monovarietale leccino;

MD06 – Monitoraggio CCP;

Gestione dei documenti (si veda § 9 del Manuale della Rintracciabilità);

Gestione dei reclami e dei resi (si veda § 7.2 del presente Disciplinare);

Azioni Correttive (si veda § 8 del presente Disciplinare);

Verifiche Ispettive Interne (si veda § 9 del presente Disciplinare);

 <b>Unapol</b> <small>Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli</small>	<b>UNAPOL</b> <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>MONOVARIETALE LECCINO</b>	<b>DT</b>
<b>Rev. 03 del 15.05.2014</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE</b>	Pag 59 di 59

Controllo delle registrazioni della qualità (si vedano § 4.7 e § 5 del Manuale della Rintracciabilità);

All'interno del presente Disciplinare sono inoltre richiamati i seguenti documenti relativi al Sistema di Rintracciabilità UNAPOL precedentemente implementato secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008:

IR03 Attività di Frantoio;

IR04 - Attività dell'Aziende agricole;

RR01 – Lettera di intenti olivicoltori;

RR02 – Lettera di intenti frantoi;

RR08 – Rapporto di non conformità;

RR09 – Piano Verifiche Ispettive Interne;

RR10 – Lista di riscontro;

RR11 – Rapporto della verifica;

RR16 – Comunicazione data VII;

RR20 – Piano dei controlli;

RR22 – Registro Reclami;

RR26 – Elenco Organizzazioni aderenti al SR;

*RR27 – Quadro sinottico NC.*

*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.*