

dal

**“MANIFESTO IN PROGRESS,
PER UNA NUOVA CULTURA DELL'OLIO D'OLIVA”**

10 aprile 2001

Ciascuno avverte. E' in corso un epocale mutamento sociale. Coinvolge appieno l'agricoltura. Il divenire, per molti aspetti rivoluzionario, del comparto olio d'oliva è già iniziato. E' sostenuto dalle persone che hanno lavorato e lavorano per la qualità e l'onestà. Con i vecchi criteri si potrebbe fare al massimo un olio onesto. Con le tecniche mirate alla qualità (e non come succedeva “antan” alla quantità) sarà invece possibile fare oli d'eccellenza.

Luigi Veronelli

L'olio come il vino. L'olivo come la vite.

Dalla raccolta manuale e separata delle cultivar, escludendo il nocciolo prima di una delicata estrazione monocultivar, nasce...

L'OLIO SECONDO VERONELLI

Ciascun olivicoltore che si attenga con scrupolo al seguente disciplinare di produzione ha la possibilità di diventare grande (nel senso dell'eccellenza) produttore. Le aziende agricole con un piccolo frantoio aziendale, potranno produrre L'”OLIO SECONDO VERONELLI” negli stessi oliveti. Separando buccia e polpa dal nocciolo si elimineranno sostanzialmente i problemi di inquinamento legati agli scarti di produzione. Buccia e polpa dopo l'estrazione diventano linfa vitale per l'oliveto. Il nocciolo, di contro, è ricercatissimo nella cosmesi e nell'industria degli integratori alimentari. Grazie al sistema di Qualità e Tracciabilità, il consumatore potrà sia apprezzare, sia ricostruire la storia e il percorso produttivo del proprio “OLIO SECONDO VERONELLI”.

DISIPLINARE DI PRODUZIONE

**- MANUALE OLIO RO -
- TACCIABILITA' QUALITA' MONOCULTIVAR -**

INDICE

1.0 LA TRACCIABILITA'

- 1.1.0 DEFINIZIONI E RIFERIMENTI NORMATIVI
- 1.1.1 SISTEMA QUALITA' E TRACCIABILITA' (Q&T)
- 1.1.2 SCOPO E CAMPO D'APPLICAZIONE
- 1.1.3 SCHEMA PER LA TRACCIABILITA' DI FILIERA
- 1.1.4 IDENTIFICAZIONE DEI LOTTI DI PRODUZIONE
- 1.1.5 CODIFICA DEI LOTTI DI PRODUZIONE

- 2.0 SISTEMA DOCUMENTALE
- 2.1 DOCUMENTI DI SISTEMA
- 2.2.1 MANUALE QUALITA' E TRACCIABILITA'
- 2.2.2 CARTA D'IDENTITA' DELL'AZIENDA
- 2.2.3 QUADERNO DI PRODUZIONE
- 2.2.4 VERBALI DI VISITE DI CONTROLLO
- 2.2.5 ARCHIVIAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

- 3.0 DEFINIZIONE DELLE ANALISI NECESSARIE A GARANZIA DI "PRODOTTO DI QUALITA'

2.0 DISCIPLINARE DI PRODUZIONE OLIO SECONDO VERONELLI

- 2.1 DISCIPLINARE DI CAMPAGNA
- 2.1.1 TECNICHE COLTURALI
- 2.1.2 INERBIMENTO
- 2.1.3 LAVORAZIONI DEL TERRENO
- 2.1.4 LA POTATURA DI PRODUZIONE
- 2.1.5 LA GESTIONE DEI RESIDUI DI POTATURA
- 2.1.6 LA CONCIMAZIONE
- 2.1.7 L'IRRIGAZIONE
- 2.1.8 LA DIFESA FITOSANITARIA
- 2.1.9 RACCOLTA DELLE OLIVE
- 2.1.10 DOCUMENTAZIONE

- 2.2 DISCIPLINARE DI FRANTOIO
- 2.2.1 GENERALITA'
- 2.2.2 MONDATURTA E LAVAGGIO
- 2.2.3 FRANTOIO AZIENDALE
- 2.2.4 LA GRAMOLATURA
- 2.2.5 STOCCAGGIO DELL'OLIO
- 2.2.6 DOCUMENTAZIONE

- 2.3 DISCIPLINARE D'IMBOTTIGLIAMENTO
- 2.3.1 I LOCALI PER LO STOCCAGGIO E L'IMBOTTIGLIAMENTO
- 2.3.2 IL PERSONALE
- 2.3.3 I CONTENITORI
- 2.3.4 LA GESTIONE DEI VUOTI
- 2.3.5 LE MACCHINE IMBOTTIGLIATRICI
- 2.3.6 LE BOTTIGLIE
- 2.3.7 I CONTROLLI ANALITICI
- 2.3.8 DOCUMENTAZIONI

- 2.4 L'ABBIGLIAGGIO DELLA BOTTIGLIA
- 2.4.1 L'ETICHETTATURA

3.0 ALLEGATI

- 3.1 DOMANDA DI ADESIONE AL PROGETTO
- 3.2 CARTA D'IDENTITA'
- 3.3 QUADERNO DI PRODUZIONE
- 3.4 DISCIPLINARE

1.1.0 DEFINIZIONI DI TRACCIABILITA' E RIFERIMENTI NORMATIVI

1.1.0.1 Definizione di filiera agroalimentare

“Insieme definito delle organizzazioni (e degli operatori) con i relativi flussi di materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare. Il termine di “filiera” individua, in questo contesto, tutte le attività, i flussi, che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.” Norma UNI 10939 – 2001.

1.1.0.2 Definizione di tracciabilità di filiera

“La identificazione delle aziende che hanno contribuito alla formazione di un dato prodotto alimentare. Tale identificazione è basata sul monitoraggio dei flussi di materiali “dal campo alla tavola”, cioè dal produttore della materia prima al consumatore finale.”

1.1.0.3 Definizione di lotto

Ai fini del presente disciplinare per lotto di produzione s'intende una partita di olio d'oliva proveniente da una medesima cultivar, raccolta nella stessa annata appartenente ad unità uliveto identificate.

Per lotto all'interno di una filiera si intende un'unità di prodotto/materia prima proveniente dalla stessa azienda. Lotti provenienti da aziende diverse possono avere caratteristiche qualitative simili o uguali e pertanto essere miscibili e andare a formare un unico lotto omogeneo di prodotto; ma ai fini della tracciabilità devono essere seguiti in maniera indipendente.

1.1.0.4 Riferimenti normativi

- Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti.
- Legge 3 agosto 1998, n. 313 "Disposizioni per la etichettatura d'origine dell'olio extravergine di oliva, dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva."
- Regolamento (CEE) N. 1019/2002 della Commissione del 13 giugno 2002
- relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva
- D.Lvo. 155 / 1997 concernente l'igiene dei prodotti alimentari (HACCP)
- Norme della serie ISO 9000 sui sistemi qualità
- Norma 17025/2000 certificazione dei laboratori di analisi
- Norma UNI 10939 – 2001. Sistema di tracciabilità delle filiere agroalimentari
- Norma UNI 11020- 2002: Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari
- Codex alimentarius 1993

1.1.1 SISTEMA QUALITÀ E TRACCIABILITÀ (Q&T)

1.1.2 Scopo e campo di applicazione

Il presente manuale descrive il Sistema di Tracciabilità della filiera produttiva rivolto a tutte le aziende che partecipano al progetto "OLIO SECONDO VERONELLI"

affinché operino in maniera conforme ad esso ed alle procedure definite per ottenere un prodotto di elevato livello qualitativo e nutrizionale.

Parte integrante del Manuale Q&T sono i disciplinari tecnici che forniscono ai produttori le indicazioni per ottenere di qualità e le modalità per presentarlo.

1.1.3 Schema per la tracciabilità di filiera

Per tutte le aziende che entrano a far parte della filiera deve essere definita una Carta d'Identità. Tale scheda deve essere firmata dal responsabile dell'azienda e garantisce un sistema di autocontrollo dell'azienda stessa. Fanno parte della filiera, e devono essere censiti dalle aziende produttrici aderenti, anche i frantoi, le ditte fornitrici di tappi e bottiglie. Ciascuna azienda, che decide volontariamente di entrare a far parte di una filiera, si impegna alla trasparenza nelle operazioni, all'adozione del Manuale di Qualità e Tracciabilità (vedi Sistema Documentale) ed al riconoscimento dell'azienda che opera come nodo di collegamento. In pratica ciascuna azienda adotta un Sistema Qualità che sia comune a tutte le aziende di quella particolare filiera. OLIO S.r.l. opererà come un Sistema di Assicurazione Qualità per tutta la filiera, verificando il rispetto dei disciplinari e l'adozione del sistema documentale precedentemente concordato. Il nodo di collegamento ha il compito di verificare che le procedure siano condotte in maniera conforme, che i controlli analitici previsti siano effettuati, e che tutto il sistema documentale, per ciascun lotto di prodotto, sia correttamente utilizzato e sia infine disponibile presso un archivio centralizzato.

OLIO S.r.l. sarà garante nei confronti del consumatore circa la rispondenza del prodotto distribuito con il marchio "OLIO SECONDO VERONELLI" a quanto stabilito dal presente documento.

OLIO S.r.l, con gli opportuni contributi esterni di Laboratori accreditati, curerà l'effettuazione delle analisi chimiche e molecolari necessarie al controllo di qualità e d'idoneità del prodotto finito .

1.1.4 Identificazione dei lotti di produzione

Il sistema di tracciabilità di filiera presuppone la definizione di lotto di produzione. Lo stesso, in linea generale, è definito tramite **autocertificazione aziendale**. S' intende che una volta definito il lotto esso deve essere considerato come un'unità produttiva tracciabile, quindi ogni operazione effettuata sul lotto va registrata sulla documentazione apposita per garantire la tracciabilità del prodotto finito (cfr. cap Documentazione).

1.1.5 Codifica dei lotti di produzione

Sulla base delle informazioni fornite da ciascuna azienda tramite la Carta di Identità, OLIO S.r.l. assegnerà a ciascun lotto di produzione un codice. In questo codice saranno riportati la località in cui sono coltivati gli olivi, la cultivar, l'anno di produzione l'azienda e la provincia.

2.0 SISTEMA DOCUMENTALE

2.1. Documenti di Sistema

Per poter garantire in ogni momento la tracciabilità della filiera produttiva è necessario che tutte le operazioni che interessano i vari lotti di produzione, che diventeranno poi prodotto “OLIO SECONDO VERONELLI”, siano accuratamente registrate.

2.2.1 Manuale Qualità e Tracciabilità (Q & T)

Alle aziende che decidono di aderire alla filiera sarà fornito il Manuale di Qualità e Tracciabilità, del quale è parte integrante il disciplinare di produzione. Inoltre saranno individuate delle procedure specifiche che descriveranno nel dettaglio come eseguire determinate azioni. Il Manuale dovrà essere conservato presso l'azienda agricola insieme agli altri documenti prescrittivi.

2.2.2 Carta d'identità dell'Azienda

Fondamentale documento di registrazione della tracciabilità del sistema Q&T è rappresentato dalla Carta d'Identità delle aziende agricole (vedi allegato 1.A).

La carta d'identità dovrà essere compilata a cura del produttore nella forma di cui al DPR 445/2000 (c.d. autocertificazione)

2.2.3 Quaderno di produzione

Al fine di poter garantire la tracciabilità dell'intera filiera sarà definito un quaderno di produzione, (vedi allegato 2) su cui il produttore, avrà la responsabilità di annotare tutte le operazioni compiute e le modalità di intervento. Tutte le azioni descritte dai disciplinari dovranno avere corretta rispondenza sul quaderno di produzione.

Su ciascun lotto prodotto, gli aderenti al progetto “OLIO SECONDO VERONELLI” dovranno provvedere a far eseguire le analisi prescritte dal disciplinare. Ciò attraverso il prelievo e l'invio di un campione, rappresentativo dei singoli lotti prodotti, presso il laboratorio di analisi accreditato indicato da OLIO s.r.l.

Ultimate le analisi e verificata la conformità del prodotto, OLIO s.r.l. fornirà il certificato analitico ed autorizzerà la commercializzazione come prodotto corrispondente alle specifiche del progetto: “OLIO SECONDO VERONELLI”

2.2.4 Verbali di visite di controllo

Per garantire la corretta applicazione dei disciplinari e del Manuale di Q&T “OLIO SECONDO VERONELLI” saranno predisposte delle visite di controllo presso le aziende aderenti al progetto, cui faranno seguito dei verbali. Alla stessa stregua, altri controlli potranno essere effettuati sul prodotto già in fase di commercializzazione.

2.2.5 Definizione dei controlli e delle analisi

- **Documentale.** Sarà fornito un sistema documentale per registrare ogni attività relativa ciascun lotto di prodotto (quaderno di produzione). Su tale documento saranno registrate tutte le operazioni effettuate per ciascun lotto di prodotto lungo tutto il percorso della filiera. I quaderni di produzione saranno ispezionati nel corso delle visite ispettive. OLIORO s.r.l. verificherà inoltre la conformità delle etichette stampate dai produttori prima dell'imbottigliamento.
- **Visite di verifica.** OLIORO s.r.l. predisporrà un sistema di visite presso le aziende della filiera allo scopo di verificare "sul campo" la conformità delle operazioni eseguite ai disciplinari ed al Manuale di Qualità e Tracciabilità. Nel corso delle visite sarà verificato l'intero sistema documentale e la congruità delle registrazioni con le attività svolte.
L'esito delle visite ed i risultati delle analisi saranno comunicati alle aziende, e serviranno da supporto per il miglioramento continuo del Sistema di Qualità e Tracciabilità.
- **Analitico.** Le analisi che attesteranno la qualità e la tracciabilità del prodotto saranno effettuate presso laboratorio accreditato Metapontum Agrobios .

2.2.6 Archiviazione della documentazione

Tutte le Aziende aderenti al progetto sono obbligate a conservare ed archiviare per un quinquennio la documentazione relativa all'esecuzione del progetto stesso. A specifica richiesta, la stessa documentazione dovrà essere esibita ai Gestori del progetto o ai loro incaricati.

2.2.7 Sito web: www.oliosecondoveronelli.com

Sul sito web gestito da OLIORO s.r.l. ciascuna aziende disporrà di quattro pagine dove comunica quanto segue:

- Carta d'identità (all. 1B) da cui il consumatore finale potrà risalire alla rintracciabilità di ogni olio sulla base dei codici unità uliveto e del codice di attestato di conformità dell'olio prodotto.
- Spazio in cui raccontare la propria azienda, con immagini e testo.
- Etichette di ciascun olio prodotto nell'anno.

3.0 DEFINIZIONE DELLE ANALISI NECESSARIE A GARANZIA DI "PRODOTTO DI QUALITÀ"

Ai fini della certificazione della qualità del prodotto sarà necessario predisporre analisi diverse da quelle necessarie per garantirne la tracciabilità. Ai fini della tracciabilità, infatti è importante poter ricostruire la storia di ciascun lotto lungo tutto il percorso della filiera. Ai fini della qualità del prodotto è necessario che le caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del prodotto, determinate analiticamente, rientrino nei parametri fissati dalla legge come olio extravergine, ed in quelli definiti dal disciplinare. Sui lotti di produzione delle aziende aderenti saranno effettuate , le analisi merceologiche e le analisi specifiche dichiarate dal presente disciplinare.

Si procederà altresì all' identificazione varietale tramite la verifica del patrimonio genetico specificatamente appartenete alla cultivar dichiarata (DNA).

PARAMETRI MINIMI RICHIESTI PER L'ADESIONE AL PROGETTO "OLIO SECONDO VERONELLI"

Categoria	Acidità	Perossidi	Polifenoli	Marker del nocciolo
	%	meq O ₂ Kg ⁻¹	mg Kg ⁻¹	
Olio da olive organiche monocoltivar estratte da: mesocarpo, epicarpo, escludendo endocarpo.	0,3	10,0	100	si

2. DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “OLIO SECONDO VERONELLI”

Il presente disciplinare è costituito da tre sezioni, relative alle operazioni agronomiche, alle operazioni di frangitura ed a quelle di imbottigliamento. I disciplinari contengono una serie di indicazioni, alcune delle quali vincolanti ai fini dell'ottenimento di un olio che possa rientrare nei parametri previsti .

In allegato 4 è riportato uno schema riassuntivo dei vincoli e delle indicazioni descritte nel presente disciplinare.

Ai fini del presente disciplinare si definisce lotto di produzione l'oliveto della medesima varietà, omogeneo .

2.1. DISCIPLINARE DI CAMPAGNA

2.1.1 Tecniche colturali

Le tecniche di coltivazione adottate dovranno essere rispettose dell'ambiente, al fine di sviluppare sistemi di coltivazione eco sostenibili. Esse, inoltre, dovranno essere volte all'ottenimento di un armonico ed equilibrato sviluppo delle piante, con l'obiettivo di produrre olive da cui estrarre un olio di elevato livello qualitativo.

Sono fortemente sconsigliate tutte le forme di forzatura e tutte quelle pratiche agronomiche volte all'incremento della produzione a scapito della qualità e della salubrità del prodotto.

In funzione delle specifiche caratteristiche pedoclimatiche delle zone di coltivazione potranno essere adottati l'inerbimento controllato o la pratica delle lavorazioni superficiali del terreno.

2.1.2 Inerbimento

Per quanto concerne la tecnica colturale dell'inerbimento, il controllo delle erbe infestanti è molto importante e potrà essere attuato mediante azioni meccaniche.

È vietato l'utilizzo di diserbanti chimici.

2.1.3 Lavorazioni del terreno

Dovranno essere realizzate avendo cura di non provocare danni all'apparato radicale.

2.1.4 La potatura

Con tale pratica si persegue l'obiettivo di attenuare i fenomeni di alternanza di produzione, eseguendo interventi cesori tali da garantire una equilibrata distribuzione delle varie parti della chioma nello spazio e una buona esposizione ai raggi solari. Questa condizione favorirà la produzione e la formazione di nuova vegetazione, indispensabile presupposto per la produzione dell'annata successiva. E' di fondamentale importanza effettuare interventi annuali, volti a eliminare: le branchette che hanno fruttificato nell'anno precedente, i polloni, i rami posti più in ombra e i succhioni. È altrettanto importante favorire con la potatura la giusta esposizione dei rami alla luce (l'olivo è pianta eliofila, che si avvantaggia di elevate intensità luminose) e una buona circolazione dell'aria all'interno della chioma: potranno così ridursi gli attacchi di taluni parassiti e, conseguentemente, gli interventi di difesa.

2.1.5 La gestione dei residui di potatura

Si consiglia l'allontanamento dei residui di potatura dagli impianti, procedendo alla loro successiva bruciatura.

2.1.6 La concimazione

AI fini dell'ottimale gestione di tale essenziale pratica agronomica, si ritiene fondamentale la stesura di un accurato piano di concimazione costruito con il supporto di analisi del terreno e delle foglie. E' richiesta un'analisi del terreno almeno ogni cinque anni.

2.1.7 L'irrigazione o la fertirrigazione

Sono consentite.

2.1.8 La difesa fitosanitaria

È di fondamentale importanza per ottenere olive sane, ma deve essere attuata nel rispetto dell'equilibrio naturale dell'oliveto, intervenendo con i fitofarmaci solo quando strettamente indispensabili. Si raccomanda di seguire i disciplinari di difesa integrata emanati dalla regione di appartenenza.

2.1.9 Raccolta delle olive

Sono ammesse tutte le procedure di raccolta effettuate mediante il distacco delle drupe direttamente dalla pianta, evitando il contatto con il suolo con l'ausilio di reti. Pertanto, è consigliata la raccolta manuale (brucatura) o con agevolatori manuali o con pettini vibranti pneumatici. È fatto divieto assoluto di raccogliere le olive cadute spontaneamente anche su reti. Le drupe dovranno risultare sane. Si consiglia di effettuare le operazioni di raccolta quando le drupe sono parzialmente invaiate (indice di invaiatura compreso tra 1,5-2 con 0=olive verdi e 4=olive completamente invaiate). Qualora le operazioni di raccolta, totale o parziale, avvengano dopo una gelata è fatto obbligo di non utilizzarle per produrre l'olio secondo Veronelli. Le olive raccolte, riposte in cassette di materiale plastico alimentare forato da max. 20 kg, dovranno essere recapitate al frantoio entro e non oltre le **otto** ore e molite massimo entro le successive **otto** ore, avendo cura di conservare le olive in zona areata. Le partite di olive devono essere opportunamente individuate al fine di garantire la tracciabilità. All'uopo il Produttore dovrà produrre specifica autocertificazione attestante l'impianto di provenienza, la varietà, la quantità raccolta.

2.1.10 Documentazioni

Le Aziende aderenti al progetto "OLIO SECONDO VERONELLI", devono, per tutti gli oliveti, tenere costantemente aggiornato l'inventario del patrimonio Olivicolo con, in aggiunta, il quaderno di produzione nel quale saranno indicate tutte le operazioni agronomiche eseguite - annotate per data e tipo - con specificazione degli eventuali prodotti utilizzati. Fatto salvo non esistano in azienda documentazioni riconosciute attestanti le medesime informazioni per ottemperare a procedure previste da disposizioni regolamentari e o legislative.

2.2. DISCIPLINARE DI FRANTOIO

2.2.1 Generalità

La lavorazione delle olive deve essere rigorosamente distinta per impianto e varietà. La lavorazione delle olive deve avvenire nel più breve tempo possibile e, comunque, deve essere garantito il rispetto del limite temporale di cui al punto 2.1.9.

2.2.2 Mondatura e lavaggio

Le olive verranno defogliate e lavate con acqua potabile attraverso idonei sistemi. Per ottenere un lavaggio efficace, è necessario mantenere un flusso corrente

2.2.3 Frantoio aziendale

Ai fini del presente disciplinare, i frantoi dovranno essere in regola con tutte le norme vigenti e, in particolare, dovranno essere dotati di manuale di autocontrollo H.A.C.C.P. (D.L.vo. 155/97). La lavorazione delle olive deve essere rigorosamente distinta per cultivar e per lotto, evitando eventuali contaminazioni attraverso un accurato lavaggio delle macchine. Si consiglia l'utilizzo di un frantoio commisurato alle capacità produttive dell'azienda.

L'olivicoltore ha la facoltà di rivolgersi a un frantoio conto terzi, fatte salve le responsabilità di accertarsi che il frantoio prescelto sia conforme alle disposizioni previste dal presente disciplinare.

2.2.4 La Gramolatura

Deve avvenire in vasche ben pulite ed assolutamente prive di residui di precedenti lavorazioni;

La temperatura deve essere contenuta entro i 24°C per un tempo massimo di 45 minuti.

Per quanto concerne le gramole ad atmosfera controllata, il tempo potrà essere esteso anche oltre.

2.2.5 Stoccaggio dell'olio

È consigliabile che l'olio ottenuto, prima di essere stoccato, sia sottoposto a test analitici rapidi (acidità, perossidi ed esame organolettico) sotto la responsabilità del produttore. Accertata la sua idoneità, dovrà essere stoccato in contenitori di acciaio inox dotati d'impianto di protezione a gas inerte e contrassegnati da targa di riconoscimento, riportante le stesse informazioni utili alla tracciabilità.

2.2.7 Documentazioni

Tutte le operazioni di frangitura dovranno essere descritte nella sezione frantoio del quaderno di produzione (Cfr. paragrafo "Sistema documentale").

2.3. DISCIPLINARE DI IMBOTTIGLIAMENTO

2.3.1 Locali per lo stoccaggio e l'imbottigliamento

Si raccomanda la conformità al sistema di autocontrollo HACCP. Gli stessi locali dovranno essere freschi e ben areati, con temperatura costante a $15^{\circ}\text{C} \pm 2$, onde evitare il ristagno di cattivi odori e l'insediamento di muffe. I pavimenti debbono essere non assorbenti e di facile pulizia; le pareti di materiale lavabile. Eventuali tavoli da lavoro dovranno avere superfici facilmente lavabili (si consiglia l'acciaio inox). Le aperture all'esterno (porte, finestre ecc...) dovranno essere ben protette (per esempio con reti), per evitare l'accesso agli impianti di insetti ed animali vari.

2.3.2 Personale

Il personale addetto all'imbottigliamento deve esercitare ottemperando alle normative igienico sanitarie.

2.3.3 Contenitori

I contenitori devono essere rigorosamente in acciaio inox (AISI 304-316), corredati da un impianto a gas inerte (azoto). Prima del riempimento devono essere accuratamente puliti con detergenti idonei; risciacquati con acqua potabile per evitare la presenza di residui di tensioattivi; non devono, inoltre, presentare tracce di odori di qualsiasi genere.

2.3.4 Gestione dei vuoti

È necessario un ambiente idoneo per la gestione dei vuoti (contenitori prodotto finito) dove sia assicurato l'isolamento da inquinanti esterni, quali: insetti, roditori e polveri. L'ambiente deve essere ben pulito e aerato, onde evitare il ristagno di cattivi odori. I fornitori dei vuoti, inoltre, devono garantire e certificare l'idoneità e pulizia degli stessi. Si consiglia

2.3.5 Macchine imbottigliatrici

Gli impianti di imbottigliamento devono avere una capacità lavorativa che soddisfi le esigenze dell'azienda e possono essere: manuali, semiautomatici o automatici. Prima dell'imbottigliamento dell'olio, tutto l'impianto - comprese pompe e tubature in genere - deve essere stato ben pulito ed esente da residui di oli di altre cultivar o di altri lotti. Va evitato, durante il confezionamento, l'inquinamento del prodotto con oli lubrificanti. Pertanto, si consiglia di lubrificare le macchine con prodotto "GOOD GRADE", privo di oli minerali, idoneo all'alimentazione. L'olio, prima del confezionamento, deve essere filtrato con opportuni filtri operanti con sistemi a cotone, o a cartone o a membrana

Nel caso di tappi sintetici è obbligatorio munirsi di un depresso allo scopo di evitare il ristagno dell'aria.

2.3.6 Contenitori per la vendita

Le bottiglie potranno essere da 100 a 1000 ml. in contenitori di vetro

2.3.7 Controlli analitici

Ogni lotto di olio prodotto, prima di essere imbottigliato, deve essere sottoposto a una serie di controlli analitici da parte di laboratori d'analisi incaricati da OLIORO. L'invio dei campioni – secondo le specifiche contenute nel paragrafo "Verifiche e controlli" – è a carico del produttore.

2.3.8 Documentazioni

L'imbottigliatore deve essere munito di un registro di carico e scarico, in modo che si possa individuare, in qualsiasi momento, la provenienza e la destinazione della partita del prodotto.

2.4. L'ABBIGLIAGGIO DELLA BOTTIGLIA

In Etichetta frontale o in Retroetichetta o in una brochure allegata deve essere chiara la carta d'identità dell'azienda e la tracciabilità di tutta la filiera produttiva compresi i parametri per la certificazione L'OLIO SECONDO VERONELLI".

2.4.1 Etichette

Come detto al paragrafo 1.2.6, ogni bottiglia di "OLIO SECONDO VERONELLI" sarà identificato da tre etichette. Nell'allegato 4 sono riportati i facsimile dei tre tipi di etichetta.

Etichetta frontale

In etichetta saranno riportati i dati identificativi dell'azienda

- 1 - Il nome e la ragione sociale del produttore.
- 2 - L'esatto luogo di produzione (Regione).
- 3 - la dicitura "Monocultivar Denoccolato"
- 4 - La cultivar
- 5 - L'anno di produzione
- 6 - Tutte le informazioni richieste dalla legge.

Il formato grafico ed i messaggi di marketing contenuti in questa etichetta sono a discrezione di ciascun produttore a garanzia della molteplicità dei prodotti.

Su ogni imballo deve comparire l'appartenenza al progetto Olio secondo Veronelli.

Retro Etichetta

Il nome e la ragione sociale del produttore e la dicitura Tracciabilità dal sito www.oliosecondoveronelli.com.
Riporta la tabella nutrizionale, obbligatoria per il mercato estero, secondo gli standard internazionali ed i risultati analitici caratteristici dell'OLIO SECONDO VERONELLI".

Il formato grafico ed i contenuti devono essere conformi agli standard dei paesi importatori

Fascetta

Ogni bottiglia prodotta seguendo i disciplinari ed il Sistema Q&T con valori analitici che rientrano in quelli previsti per "OLIO SECONDO VERONELLI" sarà numerata ed avrà allegata una fascetta "OLIO – VERONELLI – AGROBIOS" dove saranno indicati:

codice identificativo del lotto "unità oliveto"
cultivar o blending

numero progressivo della bottiglia

data di imbottigliamento

La fascetta numerata sarà stampata da voi dopo l'autorizzazione OLIO, in numero corrispondente al numero di bottiglie, in seguito al completamento delle analisi.

La fascetta tricolore dovrà essere sempre posta al collo del contenitore dell'olio, pertanto se ne produrranno in diversi formati (per contenitori di vetro co capacità da 100 a 1000 ml.).

2.4.2 Confezioni

Le informazioni essenziali all'identificazione del prodotto: Azienda, cultivar e fascetta identificativa del progetto, dovranno essere riprodotte anche sull'astuccio.

Ad ogni bottiglia, o confezione, potrà essere allegata una brochure o pieghevole o collarino in cui sia descritta l'azienda produttrice, il numero di piante e litri di olio prodotti; il tipo di frantoio (se aziendale o esterno), la filosofia dell'OLIO SECONDO VERONELLI", il sistema Q&T seguito, eventuali altre caratteristiche (Biologico, DOP ecc).

Esempio di ETICHETTA FRONTALE

*In caso di
frantoio
contoterzista
riportare il
nome e
l'indirizzo del
frantoio.*



**AZIENDA AGRICOLA
MARIO ROSSI**

PRODOTTO ED IMBOTIGLIATO DA
Az. Agr. Mario Rossi
Via Roma 1 città

Olio extra vergine d'oliva

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e
unicamente mediante procedimenti meccanici.

CORATINA
raccolta 2003

Numero piante di olivo: xxx
hanno prodotto litri di
Olio monovarietale denocciolato : xxx

Contenuto litri 0,25

“conservare in luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore “
“ non disperdere nell'ambiente dopo l'uso “
“da consumarsi preferibilmente entro....”

Dal 1 novembre 2003 è entrato in vigore il regolamento CE 1019.

Legenda : in rosso sono evidenziate le informazioni obbligatorie per legge (reg. CE 1019).

**In verde sono evidenziate le informazioni richieste dal progetto “olio secondo Veronelli”.
Il nome della cultivar deve essere delle stesse dimensioni del nome dell'azienda.**

I volumi possono essere di litri : 0.1 ; 0.25 ; 0.5.

N.B. le dimensioni riportate sono d'esempio e non reali.

Esempio di RETROETICHETTA

**AZIENDA AGRICOLA
 MARIO ROSSI**
 Tracciabilità sul sito:
www.oliosecondoveronelli.it

NOME DEL PRODUTTORE	
Nutrition facts <i>Tabella nutrizionale</i>	
Serving Size 1 tablespoon (13.5 g) Servings Per Container 16.6	
Amount Per Serving/Quantità per porzione	
Calories/Calorie 119 kcal (499 kJ)	
Calories from Fat/Calorie da grassi 119 kcal	
% Daily Value*	
Total Fat/Grassi 13.5 20.8 %	
Saturated Fat/Grassi Saturi 1.8 g - 9.1 %	
Polyunsaturated Fat/Polinsaturi 1.1 g	
Monounsaturated/Monoinsaturi 9.9g -	
Cholesterol/Colesterolo 0 mg -	
Sodium/Sodio 0 g	
Carbohydrates/Carboidrati 0 g -	
Protein/Proteine 0 g -	
Vitamin E/Vitamina E mg -	
Total Polyphenols/Polifenoli ... mg/kg	
<small>*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.</small>	
Others	Altre
Characteristics	Caratteristiche
Acidity/Acidità ...%	
N° of Peroxides/Perossidi N° ... meq/O ₂ /kg	

Contenuto in cere
Analisi spettrofotometrica (delta K)

Facsimile di fascetta con il marchio OLIO SECONDO VERONELLI

 <p>OLIO TRACCIABILITÀ - QUALITÀ - MONOCULTIVAR L'OLIO SECONDO VERONELLI </p> <p>Metapontum Agrobios  CENTRO RICERCHE QUALITY ASSURANCE</p>	UNITÀ ULIVETO 1 2 3 4 BOTTIGLIA N° 1 2 3 4 DATA IMBOTTIGLIAMENTO MESE 1 2 ANNO 1 2 3 4
--	---

DISCIPLINARE	SEZ.	TIPOLOGIA	Punti Critici	AZIONI	VERIFICA	Limiti di accettabilità
CAMPAGNA	2	Tracciabilità	Vincoli	si definisce "Unità Oliveto": L'oliveto della medesima varietà omogeneo ed uniforme per caratteristiche pedoclimatiche, pendenza ed esposizione.	Carta d'identità, n° piante, foglio di mappa e particella catastale, visita aziendale Verifica di accreditamento disposta da Oloro Successive attestazioni annuali da parte delle singole Aziende	Unica varietà 95%
CAMPAGNA	2,1,3	Lavorazioni del terreno	Indicazioni	Effettuare lavorazioni sufficienti del terreno al fine di ridurre la competizione fra gli olivi e le erbe infestanti.	Autocertificazione generale	
CAMPAGNA	2,1,4	Potatura	Indicazioni	Effettuare potature annuali eliminando le branchette che hanno fruttificato nell'anno precedente, i polloni ed i rami posti più in ombra.	Autocertificazione generale	
CAMPAGNA	2,1,6	Concimazioni	Vincoli	Effettuare una analisi del terreno per ciascun Unità Oliveto ogni cinque anni (almeno una analisi ogni 4 ha)	Autocertificazione generale	1 perogni unità oliveto, ogni 5 anni
CAMPAGNA	2,1,6	Concimazioni	Indicazioni	Effettuare analisi fogliari per verificare ed adattare il piano di fertilizzazione.	Autocertificazione generale	Periodicamente sui diversi appezzamenti
CAMPAGNA	2,1,7	Concimazioni	Vincoli	Divieto di impiegare fitoregoaltori	Autocertificazione generale	
CAMPAGNA	2,1,9	Difesa fitosanitaria	Vincoli	Durante l'accrescimento e la maturazione delle drupe non impiegare insetticidi con caratteristiche lipofile (ad es. Fention)	Registrazione sul quaderno di campagna, analisi residui di fitofarmaci negli oli	
CAMPAGNA	2,1,9	Difesa fitosanitaria	Indicazioni	La difesa fitosanitaria va realizzata seguendo le indicazioni di difesa integrata emanate dalla regione di appartenenza.	Autocertificazione generale	
CAMPAGNA	2,1,10	Raccolta	Vincoli	La raccolte delle drupe deve essere effettuata manualmente (brucatura, brucatura con pettini e con pettini vibranti pneumatici) senza raccogliere le olive cadute spontaneamente a terra o sulle reti.	Autocertificazione generale	
CAMPAGNA	2,1,10	Raccolta	Vincoli	La raccolta dovrà avvenire rigorosamente per cultivar e non saranno assolutamente consentite miscele di varietà diverse anche in modesti quantitativi.	Autocertificazione generale.	Unica varietà 95%
CAMPAGNA	2,1,10	Raccolta	Vincoli	Le drupe dovranno risultare sane (esenti da infestazione di "Mosca delle olive"). E non gelate.	Autocertificazione generale.	
CAMPAGNA	2,1,10	Raccolta	Vincoli	Le operazioni di raccolta devono essere effettuate quando le drupe sono parzialmente invaiate.	Autocertificazione generale	Indice di invaiatura 1,5 - 2

DISCIPLINARE	SEZ.	TIPOLOGIA	Punti critici	AZIONI	VERIFICA	Limiti di accettabilità
CAMPAGNA	2,1,10	Trasporto	Vincoli	Le olive dovranno essere avviate al frantoio per la molitura in cassette da 20 Kg. (Max) di materiale plastico per alimenti, rigide e forate da ogni lato. Ogni cassetta deve riportare l'indicazione dell'Unità oliveto e la data di raccolta.	Autocertificazione generale	
CAMPAGNA	2,1,10	Trasporto	Vincoli	Le olive devono essere trasportate subito dopo la raccolta nel più breve tempo possibile al frantoio .	Autocertificazione generale	entro 8 ore dalla raccolta in campo
FRANTOIO	2.0.0.	Omologazione	Vincoli	Il frantoio, preliminarmente all'inizio attività , dovrà dimostrare la sussistenza di tutti i requisiti previsti dal manuale di produzione "olio.	Autocertificazione generale	
FRANTOIO	2,2,1	Stoccaggio	Vincoli	le olive in attesa di essere lavorate devono essere stoccate in locale adeguatamente aereato ed asciutto non sotto i 5 C e non sopra 20°C.	Autocertificazione generale	13<T<16 °C
FRANTOIO	2,2,1	Stoccaggio	Vincoli	La lavorazione delle olive deve avvenire nell'ambito territoriale ove sono state raccolte nel più breve tempo possibile e comunque entro e non oltre le 8 ore dall'arrivo nel frantoio.	Autocertificazione generale	entro 8 ore dall'arrivo in frantoio
FRANTOIO	2,2,2	Mondatura e lavaggio	Vincoli	Le olive verranno defogliate e lavate con apposite macchine .	Autocertificazione generale	
FRANTOIO	2,2,2	Lavaggio	Vincoli	Per ottenere un lavaggio efficace, è necessario mantenere un flusso corrente di acqua	Autocertificazione generale.	ricambio acqua 3 volte al giorno
FRANTOIO	2,2,4	Igiene	Vincoli	I frantoi devono essere adeguati alle norme sull'autocontrollo igienico H.A.C.C.P. (D.L. 155/97) e conformi al Disciplinare di Frantoio previsto per Olio secondo Veronelli	Autocertificazione generale	
FRANTOIO	2,2,4	Estrazione olio	Vincoli	E' obbligatoria la lavorazione distinta per Unità oliveto	1. Autocertificazione generale	
FRANTOIO	2,2,5	Gramolazione	Indicazioni	La gramolazione della pasta deve avvenire preferibilmente in vasche di acciaio inox (AISI 304 -316) ben pulite ed assolutamente prive di residui di precedenti lavorazioni.	visite in azienda e analisi sull'olio	
FRANTOIO	2,2,5	Gramolazione	Vincoli	La gramolazione della pasta deve avvenire ad una temperatura contenuta entro i 24°C e per un tempo massimo di 45 minuti.	Autocertificazione generale	MAX 26°C MAX. 45 min

DISCIPLINARE	SEZ.	TIPOLOGIA	Punti critici	AZIONI	VERIFICA	Limiti di accettabilità
FRANTOIO	2,2,5	Filtrazione	Indicazione	L'olio deve essere filtrato immediatamente dopo la fase di estrazione, e prima del suo stoccaggio, ricorrendo esclusivamente ai metodi: a membrana, cartoni o cotone.	Autocertificazione generale	
FRANTOIO	2,2,6	Stoccaggio	Vincoli	L'olio ottenuto deve essere stoccato in contenitori di acciaio inox (AISI 304-316) in presenza di un gas inerte (azoto) ubicato in ambiente termico-regolato. Ciascun contenitore deve essere contrassegnato da targa di riconoscimento riportante la cultivar e l'unità oliveto.	Autocertificazione generale	
IMBOTTIGLIAMENTO	2,3,1	Igiene	Vincoli	Le sale di imbottigliamento devono essere adeguate alle norme sull'autocontrollo igienico H.A.C.C.P. (D.L. 155/97)	Autocertificazione generale	
IMBOTTIGLIAMENTO	2,3,4	vuoti	Vincoli	Ambiente idoneo alla conservazione dei vuoti	Autocertificazione generale	
IMBOTTIGLIAMENTO	2,3,5	macchine	Vincoli	Le macchine imbottigliatrici devono essere pulite ed esenti da residui.	Autocertificazione generale	
IMBOTTIGLIAMENTO	2,3,5	macchine	Vincoli	in caso di utilizzo di tappi sintetici è obbligatorio l'uso del depressore per assicurare l'assenza di aria.	Autocertificazione generale	
IMBOTTIGLIAMENTO	2,3,6	confezioni	Vincoli	le confezioni consentite sono esclusivamente bottiglie in vetro da 100, ml a 1000 ml.		
IMBOTTIGLIAMENTO	2,3,7	controlli analitici	Vincoli	Un campione per ogni lotto deve essere inviato a per le analisi di qualità alla Metapontum Agrobios	certificato analitico	
ETICHETTE	2,4,1	contenuti	vincoli	I dati riportati in etichetta dovranno essere conformi alle analisi chimiche e molecolari effettuate da Metapontum Agrobios	certificato analitico	

Allegato 1A DATI RICHIESTI ADESIONE PROGETTO " OLIO SECONDO VERONELLI "

AZIENDA	REGIONE
INDIRIZZO	
RESPONSABILE VENDITE	POSSIBILITA' VISITE
TEL.	FAX
SITO WEB	E-MAIL
RAGIONE SOCIALE	P. IVA
RESPONSABILE AZIENDA	CELLULARE

DATI INFORMATIVI

DESCRIZIONE	I - UNITA' ULIVETO	II - UNITA' ULIVETO	III - UNITA' ULIVETO	IV - UNITA' ULIVETO
COMUNE PROVINCIA				
FOGLIO PARTICELLA				
LOCALITA'				
ALTITUDINE MEDIA (m slm)				
SUPERFICE (mq)				
UBICAZIONE GEOGRAFICA				
NUMERO PIANTE OLIVI				
SESTO D'IMPIANTO				
ETA' MEDIA OLIVI				
FORMA DI ALLEVAMENTO				
TIPOLOGIA CULTIVAR				
LITRI PRODOTTI 2002				
LITRI PRODOTTI 2003				
LITRI PRODOTTI 2004				

TRASFORMAZIONE

FRANTOIO AZIENDALE	TIPOLOGIA DI FRANTOIO
SISTEMA DI ESTRAZIONE SE CON / SENZA SEPARATORE CENTRIFUGO	
FILTRAZIONE: COTONE / CARTONE / MEMBRANA	STIVATO VASCHE ACCIAIO IN GAS INERTE

Allegato 1B CARTA D'IDENTITA' PRODUTTORE "OLIO SECONDO VERONELLI"

AZIENDA	REGIONE
INDIRIZZO	
RESPONSABILE AZIENDA	POSSIBILITA' VISITE
TELEFONO	FAX
SITO WEB	E-MAIL

DATI INFORMATIVI TRACCIABILITA'

DESCRIZIONE	I - UNITA' ULIVETO	II - UNITA' ULIVETO	III - UNITA' ULIVETO	IV - UNITA' ULIVETO
CODICE IDENT. ULIVETO				
COMUNE E PROVINCIA				
FOGLIO PARTICELLA				
LOCALITA'				
ALTITUDINE MEDIA (m slm)				
SUPERFICE (mq)				
UBICAZIONE GEOGRAFICA				
NUMERO PIANTE OLIVI				
SESTO D'IMPIANTO				
ETA' MEDIA OLIVI				
FORMA DI ALLEVAMENTO				
TIPOLOGIA CULTIVAR				
ANNO 2004	LITRI PRODOTTI			
	COD CONFORMITA OLIO			
ANNO 2005	LITRI PRODOTTI			
	COD CONFORMITA OLIO			
ANNO 2006	LITRI PRODOTTI			
	COD CONFORMITA OLIO			

TRASFORMAZIONE

FRANTOIO AZIENDALE	TIPOLOGIA DI FRANTOIO
SISTEMA DI ESTRAZIONE SE CON / SENZA SEPARATORE CENTRIFUGO	
FILTRAZIONE: COTONE / CARTONE / MEMBRANA	STIVATO VASCHE ACCIAIO IN GAS INERTE

PRODUZIONE OLIO MONOCULTIVAR

DESCRIZIONE	COD IDENTIFICATIVO OLIO SECONDO VERONELLI	ANNO DI PRODUZIONE	DATA ANALISI	ACIDITA' %	PEROSSIDI meq O2 Kg-1	POLIFENOLI mg/Kg-1	LITRI PRODOTTI

Allegato 2

QUADERNO DI PRODUZIONE OLIO SECONDO VERONELLI

“OLIO - Tracciabilità - Monocultivar -”

PER L'ANNO xxx

Azienda agricola:
Località:
prima Unità:
seconda Unità:
terza unità:
quarta unità:

Frantoio:
Indirizzo:
Tipologia:

Azienda Agricola:

Località:

Unita Oliveto:

Quaderno di Produzione - Sez. Campagna

APPORTI DI CONCIMI E SOSTANZA ORGANICA ESEGUITI PER LA NUTRIZIONE DELLE PIANTE

Data di Esecuzione	Motivo e Tipologia dell'intervento	Fase Fenologica	Prodotto e Ditta Commerciale	Dose di Impiego (kg/ha)	N (%)	P₂O₅ (%)	K₂O (%)	Firma

Il Responsabile Aziendale

Azienda Agricola:

Località:

Localizzazione del deposito fitofarmaci:

Quaderno di Produzione - Sez. Campagna

INVENTARIO DEI FITOFARMACI PRESENTI NEL LOCALE DI DEPOSITO

Data di Registrazione	Giacenza iniziale, acquisto, impiego, giacenza finale (litri)	Prodotto Commerciale	Ditta Produttrice	Principio Attivo	Luogo di Deposito o di Impiego del Prodotto

Il Responsabile Aziendale

Azienda Agricola: _____ Località: _____
Unità Oliveto: _____ Quaderno di Produzione - Sez. Campagna

ALTRE OPERAZIONI CULTURALI: POTATURA - LAVORAZIONI DEL TERRENO - IRRIGAZIONI

<i>Data di Esecuzione</i>	<i>Motivo e Tipologia dell'intervento</i>	<i>Fase Fenologica</i>	<i>Descrizione dell'Intervento</i>	<i>Firma</i>

Il Responsabile Aziendale

Azienda Agricola:

Località:

Unità Oliveto:

Quaderno di Produzione - Sez. Campagna

TRATTAMENTI CHIMICI ESEGUITI PER LA DIFESA DELLE PIANTE

<i>Data di Esecuzione</i>	<i>Avversità o Motivo dell'intervento</i>	<i>Fase Fenologica</i>	<i>Prodotto e Ditta Commerciale</i>	<i>Dose di Impiego (cc/100 l)</i>	<i>Principio Attivo</i>	<i>Tempo di Carezza (gg)</i>	<i>Firma</i>

Il Responsabile Aziendale

Azienda Agricola:	Frantoio:
Unita Oliveto:	Quaderno di Produzione - Sez. Frantoio

RACCOLTA DI OLIVE DA DESTINARE ALLA PRODUZIONE DELL' OLIO SECONDO VERONELLI

Data Raccolta	Invaittura delle Drupe						% di Punture da Dacus	Olive Molite entro 8 Ore dalla Raccolta	Olio Monocultivar Ottenuto (kg)	Firma
	Drupe Verdi	Invaiate <50%	Invaiate >50%	Invaiate 100%	Invaiate in Profondità	Indice				

Il Responsabile Aziendale

<i>Azienda Agricola:</i>	<i>Località:</i>
<i>Unità oliveto:</i>	<i>Quaderno di Produzione - Sez. Imbottigliamento</i>

INVENTARIO DEGLI OLI SECONDO VERONELLI

<i>Imbottigliamento Mese/Anno</i>	<i>Litri</i>	<i>Tipologia dei Contenitori</i>	<i>Quantità (n°di Contenitori o di Bottiglie)</i>	<i>Olio Monocultivar in Litri/Tipo</i>	<i>Firma</i>

Il Responsabile Aziendale

Azienda Agricola: _____ Località: _____
 Localizzazione del Deposito di Bottiglie e Tappi: _____ **Quaderno di Produzione - Sez. Imbottigliamento**

INVENTARIO DI CONTENITORI - BOTTIGLIE - TAPPI

<i>Data Raccolta</i>	<i>Gigenza iniziale, acquisto, Impiego, Gigenza Finale</i>	<i>Tipologia</i>	<i>Quantità (n° di Bottiglie o Tappi)</i>	<i>Olio Monocultivar in Litri/Tipo</i>	<i>Firma</i>

Il Responsabile Aziendale