



LORO SEDI

**Oggetto:** Piano di controllo DOP olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" - Nuove disposizioni.

Con la presente si informano gli operatori della filiera che il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, a seguito di alcune richieste pervenute dai Consorzi di tutela, ha deciso di introdurre, nelle procedure per il controllo degli oli a Denominazione di Origine Protetta, delle importanti novità per quanto concerne il prelievo dei campioni destinati alle analisi per la certificazione del prodotto e la durata della validità del certificato. In particolare:

- 1) Il rilascio dell'attestazione di conformità, relativa alla partita di olio da confezionare avverrà entro il termine massimo di 15 giorni lavorativi dalla richiesta di prelievo.
- 2) In caso di partita di olio contenuta in più serbatoi separati e non comunicanti, sarà cura dell'Azenda richiedente che il medesimo campionamento avvenga in una delle seguenti modalità:
  - a) prelievo di un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero di serbatoi contenenti il prodotto, arrotondando il numero all'intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due. In tal caso, se gli esiti delle prove fossero discordanti, verrà prelevato un campione da ogni serbatoio facente parte della partita
  - b) prelievo di un unico campione risultante dal coacervo di aliquote di prodotto prelevate da ogni serbatoio proporzionalmente al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso, se il campione risulterà irregolare, l'intera partita sarà considerata non conforme.Nel caso in cui si scelga l'opzione b), l'operatore sarà sottoposto a una o più visite ispettive al costo di 100 € + IVA, per permettere alla C.C.I.A.A.-O.D.C. di verificare, tutta la volta che viene richiesta, la corretta preparazione del lotto di imbottigliamento. Tale procedura si applica anche a carico di chi vende parte di una partita di olio sfuso certificato con coacervo.

- 3) Estensione della validità dell'attestato di certificazione a 90 giorni dalla data di comunicazione dell'esito delle analisi, in presenza dei seguenti requisiti di conservazione:

- stoccaggio in silos di acciaio o materiali inerti e non assorbenti provvisti di coperchio a tenuta ermetica e di galleggiante pneumatico "sempre pieno" (o cappelletto galleggiante)
- temperatura di stoccaggio al di sotto dei 18° C, deve essere riferita alla temperatura ambiente
- eventuale filtrazione del prodotto.

Tali condizioni di stoccaggio dovranno essere dichiarate al momento della richiesta di prelievo e saranno successivamente verificate dal tecnico al momento del prelievo e nell'eventuale visita di controllo annuale del mantenimento dei requisiti.

Distinti saluti



(Dott. Lorenzo Guardone)