

Organismo di Controllo e Certificazione / Certification and Control Body

REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Ed.01 Rev. 01	Appr. CC del 04-02-2021
--------------	--------------	---------------	-------------------------

Protocollo n. 0361U del 15-11-2022Spett.^{le}**FRANTOIO GENTILI SRL**LOC. CHIUSA DELLE SPARME, S.N.C.
01010 Farnese VT

Si precisa che nella compilazione dei campi relativi al certificato sul SIAN (data e n° di certificato) deve essere inserito **il numero di protocollo.**

Oggetto: CERTIFICATO CONFORMITA' ANALISISi comunica che il lotto **Silos 21** contenente una quantità di olio extravergine pari a **767,91 Kg**

- Depositato presso l'**AZIENDA FRANTOIO GENTILI SRL Loc. Chiusa delle Sparme, S.N.C 01010 Farnese (VT) cod. operatore 126467 di proprietà di MARFISA SOC.AGR. SRL cod. operatore 120744;**
- **Richiesta conto terzi; SI X NO**

 Risulta conforme al disciplinare di produzione olio extravergine di oliva "DOP CANINO" Risulta non conforme al disciplinare di produzione olio extravergine di oliva " DOP CANINO "**Tabella 1**

TIPO DI ANALISI	DATA ANALISI	RAPPORTO DI PROVA N°	Requisito	C/NC
ORGANOLETTICA (PANEL)	10-11-2022	B223939	Colore, odore e sapore	C
CHIMICO-FISICA	14-11-2022	B223939-001	Acidità max 0,5% per 100 grammi di olio	C
			N° di perossidi minore uguale 10meq02/kg	C

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della DOP Canino, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi. In particolare **nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente**, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati dandone comunicazione a BAC. **Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente**, gli operatori provvederanno a registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

Notifica: Successivamente al ricevimento della presente, l'operatore deve identificare il lotto sul registro telematico dell'olio DOP/IGP nonché con apposita indicazione sul rispettivo serbatoio e rendere disponibile il passaggio del lotto **da olio atto a divenire DOP a olio DOP.**

Confezionamento: L'operatore dopo aver ricevuto il certificato conformità analisi e l'approvazione delle etichette, può procedere al confezionamento inviando a BAC apposita comunicazione contenente la data di fine delle operazioni complessive di confezionamento del lotto. Tale comunicazione deve pervenire entro 6 giorni dalla data citata e deve indicare il riferimento al numero e data del certificato di conformità analisi rilasciato da Bioagricert.

Etichette: Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP Canino preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di essere in possesso di etichette, approvate dal Consorzio di tutela se riconosciuto dal MIPAAF o, in sua assenza o delega, da Bioagricert.

Organismo di Controllo e Certificazione / Certification and Control Body

REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Ed.01 Rev. 01	Appr. CC del 04-02-2021
--------------	--------------	---------------	-------------------------

Obblighi Confezionatori:

- A** Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione, giorni festivi compresi. La tenuta dei registri può essere delegata.
- B** Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente le operazioni sul **Registro telematico di movimentazione interna e stoccaggio, movimentazione olio e di confezionamento**.
- C** L'operatore, per ogni lotto da destinare al confezionamento dopo aver ricevuto la notifica di conformità ai requisiti disciplinati, invia a Bioagricert apposita comunicazione contenente la data di fine delle operazioni di Confezionamento relativo al lotto certificato. Tale comunicazione deve pervenire a Bioagricert entro 6 giorni dalla data citata.

Termini di validità del certificato di analisi dell'olio		Condizioni di conservazione dell'olio
A	Nessuna scadenza successivamente all'analisi iniziale conforme	In recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18° C;
B	90 giorni Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.	in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a una temperatura inferiore a 18° C;
		In recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti e, una volta aperti, il cui contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18° C;
C	45 giorni Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.	X In tutte le condizioni di conservazione diverse da quelle indicate ai punti A e B, la durata del certificato di analisi rimane pertanto di 45 giorni.

In caso di vendita o movimentazione di prodotto certificato, il termine residuo di validità del certificato dovrà essere calcolato sulla base delle seguenti indicazioni:

- ✓ **se il certificato era valido per 45 giorni**, la validità rimarrà invariata (il termine di validità sarà uguale a 45 giorni meno i giorni trascorsi prima del trasferimento);
- ✓ **se il certificato era valido per 90 giorni ed il trasferimento avviene prima del 45° giorno** la validità diventa di 45 giorni (calcolati a partire dalla data di trasferimento);
- ✓ **se il certificato era valido per 90 giorni ed il trasferimento avviene dopo 45 giorni**, la validità sarà calcolata per il tempo residuo (il termine di validità sarà uguale a 90 giorni meno i giorni trascorsi prima del trasferimento);
- ✓ **se il certificato non aveva una scadenza, la validità diventa di 45 giorni** calcolati a partire dalla data di trasferimento.

Il soggetto che acquista l'olio certificato dovrà in ogni caso acquisire copia dell'attestato di conformità del lotto di olio e l'informazione relativa al termine residuo di validità.

Data 15-11-2022

Il responsabile di Pratica
Dott.ssa Cinzia Di Vitantonio

per il CC
Dott. Salvatore Sergi