

Le certificazioni di Apol scarl

IL SISTEMA DI CONTROLLO DELLA CERTIFICAZIONE “[OLIO RIVIERA LIGURE DOP](#)”

Il controllo del rispetto dei requisiti disciplinati è effettuato da organismi di controllo che operano come organismi di certificazione di prodotto conformi agli artt. 36 e 37 del Reg. (UE) n.1151/2012 autorizzati dagli Stati Membri; solamente i prodotti che rispettano le indicazioni stabilite sono candidabili alla commercializzazione in regime di Denominazione di Origine Protetta.

Il Ministero delle politiche agricole e forestali ha designato l’Ente di Certificazione “Made in Quality” in qualità di Autorità pubblica ad effettuare i controlli sulla DOP “Olio Riviera Ligure”.

Certificazione: i produttori e confezionatori di olio in Liguria che vogliono richiedere la certificazione come “Olio Riviera Ligure D.O.P.”, una volta verificata l’attinenza al disciplinare di produzione, devono effettuare la richiesta di inserimento al Sistema di Controllo a Made In Quality, per dare avvio all’iter di certificazione. Le aziende aderenti alla certificazione “Olio DOP Riviera Ligure” (Produttori, Trasformatori, Intermediari e Confezionatori) sono tenute alla comunicazione dei dati di produzione secondo il Piano di Controllo di Made In Quality e a sottoporsi alle verifiche ispettive connesse.

Iscrizione al Consorzio di Tutela: i produttori di Olio DOP Riviera Ligure, successivamente all’iscrizione al Piano di Controllo, hanno la facoltà di associarsi al Consorzio di Tutela per partecipare alle attività di promozione e tutela del prodotto certificato. Dal momento che il Consorzio è riconosciuto dal Ministero Delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, i produttori di Olio DOP Riviera Ligure che non intendono associarsi al Consorzio sono soggetti a compartecipare alle spese di promozione e tutela da esso svolte, al pari dei soci.

ISO 22005:2007 - Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

Mercato di riferimento: Aziende e filiere agroalimentari interessate ad implementare un sistema di rintracciabilità volontario.

Motivazioni e benefici

- Abbina il concetto di tracciabilità al concetto di filiera, andando incontro alle esigenze del consumatore, che richiede garanzie “dal campo alla tavola”.
- Efficace per valorizzare l’origine di un prodotto o degli ingredienti particolarmente caratterizzanti.
- Può risultare strumento appropriato per il consolidamento in mercati di nicchia, valorizzando prodotti tipici, processi di lavorazione tradizionali, ingredienti con particolari valenze di genuinità, tipicità o salubrità.

Aspetti salienti: Definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità dei prodotti agro-alimentari, risalendo alle materie prime utilizzate e tracciando il prodotto nelle sue componenti e nel suo percorso verso il consumatore.

L'adesione allo standard permette:

- Maggiore trasparenza e l'adozione di responsabilità da parte di tutti i produttori che compongono la filiera
- Costante identificazione dei flussi materiali e delle attività che hanno contribuito alla realizzazione del prodotto
- Valore aggiunto del prodotto alimentare, che ha un processo sotto controllo dall'origine e lungo tutta la filiera
- In caso di emergenza, una migliore identificazione e quindi un conseguente isolamento dell'anello responsabile
- Miglioramento dei rapporti tra le aziende attraverso la condivisione dei principi di rintracciabilità lungo tutta la filiera
- Miglior rapporto tra fornitori e intermediari

MOTIVAZIONI E OBIETTIVI DEL PROGETTO DI RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA

La rintracciabilità lungo la filiera produttiva dell'olio extra vergine di oliva e delle olive da tavola, a partire dalla produzione primaria, costituisce lo strumento scelto da APOL scarl per:

1. Garantire e valorizzare la produzione di olio e olive da tavola dei soci conferitori commercializzata dall'Associazione, che svolge funzione di concentrazione del prodotto
2. Rafforzare i rapporti di partnership fra i soggetti di filiera associati ad APOL scarl (aziende agricole, trasformatori, confezionatori) aumentando l'efficacia dell'organizzazione della filiera grazie a un ruolo di raccordo dell'Associazione;
3. Garantire l'individuazione di tutti gli attori della filiera che hanno partecipato alla generazione di lotti di prodotto sfuso o confezionato;
4. Implementare un sistema di controllo rigido sui flussi dei materiali e sui quantitativi di olive e olio commercializzati da APOL scarl;
5. Permettere una identificazione puntuale dei lotti e delle quantità di olive e olio conferite a ciascun cliente;
6. Garantire l'efficiente ed efficace ritiro e/o richiamo del prodotto nel caso di rischio per la salute del consumatore;
7. Facilitare la verifica di informazioni specifiche sul prodotto e, in particolare, le metodologie di coltivazione delle olive;
8. Evidenziare e valorizzare le olive utilizzate per la produzione di oli extravergine di oliva derivanti da aziende agricole che adottano il disciplinare "DOP Riviera Ligure".