

DISCIPLINARE DELL'OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA

ALTA QUALITÀ

SCHEDA

REV. 28 NOVEMBRE 2012

Sommario

1	REGOLE GENERALI.....	4
1.1	Struttura del documento	4
1.2	Prerequisiti	4
1.3	Richiedente l'uso della dicitura "Alta Qualità"	4
1.4	Requisiti	6
2	SEZIONE AGRONOMICA	7
2.1	Vocazionalità pedoclimatica per i nuovi impianti.....	7
2.2	Scelta varietale	7
2.3	Sostenibilità dell'agrosistema naturale.....	8
2.4	Sistemazione, preparazione e impianto	8
2.5	Sesti d'impianto.....	8
2.6	Gestione del terreno	9
2.7	Controllo delle infestanti	9
2.8	Gestione dell'albero e della fruttificazione	10
2.9	Concimazione.....	10
2.10	Irrigazione	10
2.11	Controllo fitosanitario della coltura	11
2.12	Distribuzione degli agrofarmaci in campo	11
2.13	Raccolta.....	12
2.14	Conservazione post-raccolta trasporto e consegna olive.....	12
2.15	Gestione dei quantitativi.....	13
3	SEZIONE TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE	13
3.1	Stoccaggio delle olive	13

3.2	Movimentazione delle olive	13
3.3	Lavaggio e defogliazione	14
3.4	Frangitura	14
3.5	Gramolatura.....	15
3.6	Separazione solido – liquido	15
3.7	Separazione liquido - liquido	15
3.8	Stoccaggio dell’olio.....	16
3.9	Filtrazione.....	16
3.10	Conformità dell’olio extra vergine di alta qualità	17
3.11	Gestione dei quantitativi prodotti.....	17
3.12	Confezionamento	17
3.13	Stoccaggio dell’olio imbottigliato, movimentazione e messa in vendita	18
3.14	Gestione dei quantitativi confezionati.....	18
3.15	Informazioni integrative di etichettatura	18
4.	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI ALTA QUALITÀ DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	19
5.	SEZIONE DISTRIBUZIONE	19
5.1	Immagazzinamento	19
5.2	Trasporto	20
5.3	Esposizione al punto vendita.....	20
6.	SEZIONE RISTORAZIONE.....	21
6.1	Acquisto merce.....	21
6.2	Gestione magazzino	21
6.3	Manipolazione prodotto	21

1 REGOLE GENERALI

1.1 Struttura del documento

Il presente disciplinare è strutturato secondo le seguenti sezioni:

- regole generali;
- sezione agronomica;
- sezione trasformazione e conservazione;
- sezione distribuzione;
- sezione ristorazione.

Le sezioni sono suddivise in fasi, in ognuna delle quali sono descritte e schematizzate le procedure evidenziando i requisiti oggetto di certificazione o raccomandazione da parte dell'ente di certificazione.

1.2 Prerequisiti

Gli operatori della filiera che contribuiscono alla produzione dell'olio extra vergine di oliva di alta qualità , si impegnano a:

- garantire l'origine delle olive e dell'olio;
- utilizzare materia prima proveniente da oliveti gestiti con tecniche a basso impatto ambientale ;
- rispettare il presente disciplinare;
- accettare, nel proprio ambito di competenza, i controlli dell'Organizzazione e le verifiche ispettive dell'Organismo di Controllo;
- mantenere nel tempo i requisiti di conformità del prodotto al disciplinare stesso.

1.3 Richiedente l'uso della dicitura "Alta Qualità"

La certificazione a fronte del disciplinare Olio Extra Vergine Alta Qualità può essere richiesta da:

1. operatori singoli quali confezionatori, punti vendita e ristoranti;
2. gruppi omogenei di operatori che hanno un organismo di garanzia interno che ha il compito di gestire gli aspetti di assicurazione qualità

R.A.O.*	R.A.O.	R.A.Q.	Frantoi R.A.Q.	GDO R.A.Q.	GRUPPO HORECA R.A.Q.
Imbottigiatori					
Frantoi	Az. Agricole con frantoio	Frantoi			
Az. Agricole		Az. Agricole	Az. Agricole	Punti Vendita	Ristoranti

*R.A.Q.: Responsabile assicurazione qualità, può essere un'Associazione, un'Unione, un'OP, etc.

Un operatore singolo può richiedere l'utilizzo della dicitura "Alta Qualità", solo dopo superamento con esito positivo della verifica di certificazione da parte dell'Organismo di controllo per la parte del disciplinare applicabile e solo per il prodotto proveniente da fornitori già certificati, mentre un gruppo di operatori può richiedere l'utilizzo della dicitura "Alta Qualità", solo dopo il superamento con esito positivo della verifica di certificazione da parte dell'Organismo di controllo.

1.4 Requisiti

L'olio extra vergine di oliva di alta qualità, viene prodotto secondo le procedure previste dal presente disciplinare e rispetta i prerequisiti ed i seguenti parametri analitici e sensoriali:

PARAMETRO ANALITICO	EXTRA VERGINE AQ	METODICA
acidità	≤ 0,3 % acido oleico	Reg. (CEE) 2568/91 e ss. mm.
numero di perossidi	≤ 12 meq O ₂ /kg	Reg. (CEE) 2568/91 e ss. mm.
acido oleico	≥ 65 %	Reg. (CEE) 2568/91 e ss. mm.
1,2-digliceridi	≥ 70 % (novembre-marzo)	NGD-C87-2005
	≥ 60 % (aprile-luglio)	
	≥ 50 % (agosto-ottobre)	
α-tocoferolo	≥ 120 mg/kg	ISO 9936:06
biofenoli tot.	≥ 200 mg/kg	NGD-C89-2007
residui fitosanitari	come da produzione integrata, limiti vigenti nell'Unione Europea per le olive da olio, rispettando i limiti di carenza	metodo accreditato (es. UNI EN 1528-1/2/3/4)
esteri etilici	≤ 20 mg/kg	Reg. (CE) 61/2011
ftalati	≤ 3 mg/Kg per singola molecola (in particolare DEHP)	metodo accreditato
cere	≤ 80 mg/kg	Reg. (CE) 2568/91 e ss. mm.
analisi sensoriale	mediana del fruttato verde ≥ 3	Reg. (CE) 796/2002 e ss. mm.

2 SEZIONE AGRONOMICA

2.1 Vocazionalità pedoclimatica per i nuovi impianti

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Prestare attenzione ai terreni argillosi o con strati argillosi in cui si possono creare condizioni di asfissia radicale a cui l'olivo è molto sensibile. Evitare terreni con franco di coltivazione inferiore a 0,5 m o terreni sabbiosi nei casi in cui non sia possibile l'irrigazione.					✓	
Evitare le aree ove si verifichino temperature minime invernali inferiori a -12 °C. Evitare inoltre aree soggette a gelate tardive, che compromettono la fioritura, o precoci in autunno che danneggiano le olive.					✓	
Elevata umidità atmosferica e nebbie sono condizioni sfavorevoli per la coltivazione dell'olivo anche a causa della necessità di frequenti trattamenti per il controllo dell'occhio di pavone e della cercosporiosi.					✓	

2.2 Scelta varietale

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Utilizzare per i nuovi impianti esclusivamente varietà autoctone o derivate da incrocio di varietà autoctone.					✓	
La scelta varietale è fondamentale per le caratteristiche qualitative dell'olio e deve essere coerente con la vocazionalità pedoclimatica.					✓	
Nei nuovi oliveti è opportuno prevedere la presenza di almeno due varietà tra loro compatibili dal punto di vista riproduttivo.					✓	

2.3 Sostenibilità dell'agrosistema naturale

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
La sostenibilità del sistema produttivo e del territorio in cui è presente l'olivicoltura non ha effetti diretti sulla qualità, ma è un requisito fondamentale per garantire la sicurezza del prodotto e il rispetto dell'ambiente e della bio-diversità.					✓	
Mantenimento di siepi per la biodiversità.					✓	
Mantenimento e/o ripristino di ciglioni, di muretti a secco, di inerbimenti.					✓	

2.4 Sistemazione, preparazione e impianto

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Evitare livellamenti o movimenti terra di spessore superiore a 25 - 30 cm.					✓	
Privilegiare la concimazione di fondo con concimi organici.					✓	
Evitare lavorazioni a ritochino con pendenze superiori a 15%.					✓	

2.5 Sesti d'impianto

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Sono esclusi gli oliveti con oltre 1000 piante per ettaro.	Per ogni appezzamento olivetato	visiva	Produttore/Responsabile legale società	Esclusione dell'appezzamento dalla certificazione		✓

2.6 Gestione del terreno

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
La gestione del suolo ha notevole importanza per la riduzione dell'impatto ambientale dell'oliveto. Si consiglia, ove possibile, l'inerbimento temporaneo o permanente.					✓	
Evitare lavorazioni a rittochino con pendenze superiori a 15%.					✓	

2.7 Controllo delle infestanti

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Per alberi isolati o oliveti in sesti irregolari, il diserbo chimico è ammesso entro un raggio di 1,5 metri dal fusto della pianta.	Per ogni albero isolato e oliveti in sesti irregolari	Quaderno di campagna	Produttore/responsabile legale	Esclusione partite di olive o esclusione dalla certificazione		✓
Non sono ammessi interventi chimici nelle interfile.	Per ogni appezzamento	Quaderno di campagna	Produttore/responsabile legale	Esclusione partite di olive o esclusione dalla certificazione		✓
In terreni in forte pendenza o a rischio di erosione è richiesto l'inerbimento.	Per ogni terreno in forte pendenza o a rischio di erosione	Visiva	Produttore/responsabile legale	Esclusione partite di olive o esclusione dalla certificazione		✓
Adottare misure agronomiche di controllo delle infestanti per ridurre gli interventi chimici. Tecniche di inerbimento possono migliorare la struttura del suolo e ridurre le perdite d'acqua.					✓	
Tenere il registro dei trattamenti.(quaderno di campagna)	Per ogni registro	quaderno di campagna	Produttore/responsabile legale	Esclusione certificazione		✓
Programmare l'eventuale intervento chimico previa riconoscimento della composizione floristica delle infestanti e valutazione del loro grado di competizione.					✓	

2.8 Gestione dell'albero e della fruttificazione

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Assicurare una buona illuminazione e arieggiamento delle chiome ai fini di una corretta maturazione delle olive e difesa da malattie e parassiti.					✓	

2.9 Concimazione

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Privilegiare la fertilizzazione con concimi organici.					✓	
Evitare le concimazioni azotate nel periodo autunno/inverno.					✓	
Distribuire i concimi azotati frazionati in almeno due interventi durante la stagione di crescita.					✓	
Somministrare microelementi solo in casi di carenze accertate mediante analisi del suolo e delle foglie.	Per ogni azienda	Quaderno di campagna e certificati di analisi	Produttore/responsabile legale società	Esclusione partite di olive o esclusione dalla certificazione		✓
Eseguire l'analisi fisico-chimica del terreno almeno una volta ogni 5 anni.	Per ogni azienda	Quaderno di campagna e certificati di analisi	Produttore/responsabile legale società	Esclusione partite di olive o esclusione dalla certificazione		✓

2.10 Irrigazione

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Praticare l'irrigazione in deficit controllato ai fini del risparmio di acqua, dell'ottimizzazione del contenuto in composti fenolici e delle caratteristiche sensoriali dell'olio.					✓	

2.11 Controllo fitosanitario della coltura

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Rispettare la normativa in materia di uso dei prodotti fitosanitari.	Per ogni azienda	Conoscenza normativa	Produttore/Responsabile legale società	Esclusione dalla certificazione		✓
Tenere il Registro dei trattamenti.	Per ogni azienda	Registro trattamenti	Produttore/Responsabile legale società	Esclusione dalla certificazione		✓
Adottare sistemi di monitoraggio per le avversità riportate in tabella (Norme tecniche per la difesa integrata dell'olivo) per le quali sono previste soglie di intervento.	Per ogni azienda	Schede di monitoraggio aziendali	Produttore/Responsabile legale società	Esclusione dalla certificazione		✓
Adottare preferibilmente, per la difesa della coltura, metodi biologici, biotecnologici, fisici, agronomici in alternativa alla lotta chimica, che tengano conto di un approccio "olistico" alla gestione dell'oliveto.					✓	

2.12 Distribuzione degli agrofarmaci in campo

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Eseguire il controllo funzionale delle irroratrici almeno una volta ogni 5 anni per garantire un'efficiente distribuzione dei prodotti fitosanitari.	Per ogni irroratrice presente in azienda	Certificato/attestato	Produttore/responsabile legale	Utilizzare irroratrici idonee o esclusione dalla certificazione		✓
Eseguire con regolarità, in funzione alla frequenza d'uso della macchina, la manutenzione delle irroratrici per migliorare l'efficacia dei trattamenti.					✓	
Tarare l'irroratrice per ottimizzare la regolazione dei parametri di esercizio e ottenere una distribuzione ottimale del prodotto fitosanitario.					✓	
Rispettare la normativa in materia di uso dei prodotti fitosanitari: chi utilizza agrofarmaci classificati come Xn o T deve possedere apposito "patentino".	Per ogni azienda	patentino	Produttore/responsabile legale	Esclusione dalla certificazione		✓

Custodire i prodotti fitosanitari in appositi locali.	Per ogni azienda	Visione diretta	Produttore/responsabile legale	Esclusione dalla certificazione		✓
Le confezioni o i liquidi contaminati da prodotti fitosanitari pericolosi devono essere smaltiti correttamente.	Per ogni azienda	Certificato (MUD)	Produttore/responsabile legale	Smaltimento idoneo o esclusione dalla certificazione		✓

2.13 Raccolta

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Sono escluse le olive raccolte per cascola naturale.					✓	
È esclusa la raccattatura delle olive da terra.					✓	
L'epoca di raccolta varia in relazione all'ambiente di coltivazione e alla cultivar.					✓	
Rispettare l'integrità del frutto a partire dal distacco dalla pianta.					✓	
Non calpestare i frutti sulle reti durante la raccolta.					✓	

2.14 Conservazione post-raccolta trasporto e consegna olive

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Non superare 24 ore dalla raccolta alla molitura.	Per ogni partita di olive	Modello di conferimento	Produttore/responsabile legale	Esclusione dalla certificazione		✓
Conservare le olive in cassette o bins di plastica rigidi e aerati, approvati per il contatto con gli alimenti, disponendo le olive in strato sottile (max 25/30 cm).	Per ogni partita di olive	Visiva	Produttore/responsabile legale	Esclusione dalla certificazione		✓
Riporre le cassette o i bins in locali freschi e aerati e comunque coperti	Per ogni partita di olive	Visiva	Produttore/responsabile legale	Esclusione dalla certificazione		✓
Trasporto in bins forati, nel caso di trasporto effettuato dopo 12 ore dalla raccolta	Per ogni partita di oliva	Visiva	Produttore/responsabile legale	Esclusione dalla certificazione		✓

2.15 Gestione dei quantitativi

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Quantità di olive coerente con la capacità produttiva	Per ogni partita di olive	Registro di riferimento	Produttore/responsabile legale	Esclusione dalla certificazione		✓

3. SEZIONE TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE

3.1 Stoccaggio delle olive

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Lavorare le olive entro 12 ore dall'arrivo in frantoio.					✓	

3.2 Movimentazione delle olive

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	GESTIONE N. C.	RACC.	CERT.
Utilizzare carrelli elevatori elettrici se i locali di stoccaggio non sono areati.	Per ogni azienda	Scheda tecnica del carrello elevatore	Trasformatore/responsabile legale	Uso di carrello elevatore idoneo o esclusione dalla certificazione	✓	Certificazione a partire dalla campagna 2015/2016
Locali di stoccaggio lontani da fonti di contaminazione quali carburanti come gasolio, benzina.	Per ogni azienda	Visiva	Trasformatore/responsabile legale	Esclusione dalla certificazione		✓

3.3 Lavaggio e defogliazione

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	GESTIONE N. C.	RACC.	CERT.
Utilizzare acqua potabile.	Per ogni partita	Certificato potabilità delle acque	Trasformatore/ responsabile legale	Uso di acqua potabile o esclusione dalla certificazione.		✓
Ricambio d'acqua come da specifiche tecniche della lavatrice.					✓	
Nella fase di risciacquo non meno di 10 litri di acqua/quintale di olive.					✓	
Analisi delle acque nel caso di condotta pubblica	una volta all'anno	certificato	Trasformatore/ responsabile legale	Analisi delle acque o esclusione dalla certificazione		✓
Analisi delle acque nel caso di approvvigionamento privato	una volta al mese nei periodi di lavorazione	certificato	Trasformatore/ responsabile legale	Analisi delle acque o esclusione dalla certificazione		✓

3.4 Frangitura

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Sistemi di frangitura ad effetto differenziato quindi a basso impatto nei riguardi del seme.					✓	

3.5 Gramolatura

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	GESTIONE N. C.	RACC.	CERT.
Tempi di gramolatura non superiori ai 30 minuti, calcolati tra la fine delle frangitura e l'inizio della fase di estrazione.					✓	
La temperatura deve essere compresa tra 24 e 27 °C sulla pasta di olive.					✓	
Si vieta l'uso di coadiuvanti tecnologici (talco).		Nel manuale HACCP va previsto che non si usano coadiuvanti tecnologici nel caso di lavorazione di oli di alta qualità	Trasformatore/ Responsabile legale	Esclusione dalla certificazione		✓

3.6 Separazione solido – liquido

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Diluizione con acqua potabile	Per ogni separazione	Certificato potabilità delle acque	Trasformatore/ Responsabile legale	Esclusione dalla certificazione		✓
Uso di decanters a due fasi o a tre fasi a bassa diluizione (< 30 litri/100 kg di pasta x 2 fasi e 50 per 3 fasi)					✓	

3.7 Separazione liquido - liquido

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Diluizione con acqua potabile	Per ogni separazione liquido-liquido	Certificato potabilità delle acque	Trasformatore/ Responsabile legale	Esclusione dalla certificazione		✓
Regolazione del separatore secondo le specifiche tecniche dell'azienda produttrice.					✓	

3.8 Stoccaggio dell'olio

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Temperature dei locali di stoccaggio comprese tra 10 e 25 °C.					✓	
Contenitori in acciaio inox	Per ogni partita di olio	Visiva, scheda tecnica del contenitore	Trasformatore/ Legale Rappresentante	Esclusione dalla certificazione	✓	<i>Cert. dalla campagna 2015/2016</i>
Saturazione con gas inerti dello spazio di testa dei contenitori di stoccaggio.	Per ogni contenitore di stoccaggio	Visiva	Trasformatore/ Legale Rappresentante	Esclusione dalla certificazione	✓	<i>Cert. dalla campagna 2015/2016</i>
Posture in acciaio, materiale plastico idoneo per oli alimentari o cemento vetrificato	Per ogni partita di olio	Visiva	Trasformatore/ Legale rappresentante	Uso di posture idonee o esclusione dalla certificazione		✓

3.9 Filtrazione

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	GESTIONE N. C.	RACC.	CERT.
Eeguire la filtrazione.					✓	
Nel caso di uso della filtrazione barese (cotone), evitare il contatto prolungato con l'aria.					✓	
Filtrazione a cartone e/o alluvionaggio.					✓	

3.10 Conformità dell'olio extra vergine di alta qualità

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	GESTIONE N. C.	RACC.	CERT.
Eseguire il controllo dei parametri previsti	ogni lotto uniforme di confezionamento	rapporto di analisi		esclusione dalla certificazione		✓
Rispetto dei parametri analitici e sensoriali	ogni lotto uniforme di confezionamento	rapporto di analisi		esclusione dalla certificazione		✓
Esecuzione dei controlli sensoriali da parte di un panel ufficiale o professionale	ogni lotto uniforme di confezionamento	rapporto di analisi		esclusione dalla certificazione		✓
Archiviazione dei rapporti di analisi per almeno 2 anni	ogni lotto uniforme di confezionamento	archivio		esclusione dalla certificazione		✓

3.11 Gestione dei quantitativi prodotti

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	GESTIONE N. C.	RACC.	CERT.
Quantità di olio coerente con la quantità di olive				esclusione dalla certificazione		✓
Olio ottenuto da olive di aziende agricole aderenti al Disciplinare.				esclusione dalla certificazione		✓

3.12 Confezionamento

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	GESTIONE N. C.	RACC.	CERT.
Confezionare almeno dopo aver effettuato una filtrazione sgrossante o una decantazione naturale.					✓	
Imballaggi primari che proteggono dalla luce ed impermeabili all'ossigeno.	Per ogni confezione di olio		confezionatore	esclusione dalla certificazione		✓

3.13 Stoccaggio dell'olio imbottigliato, movimentazione e messa in vendita

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	GESTIONE N. C.	RACC.	CERT.
Imballaggio secondario che protegge dalla luce (cartone) e dalle elevate temperature (polistirolo).					✓	
Imballaggio secondario che riporta la dicitura TEME LA LUCE E IL CALORE	Per ogni imballaggio secondario	Visiva	Confezionatore	Uso di imballaggi secondari idonei		✓
I locali di stoccaggio in fase di pre-distribuzione a bassa luminosità e temperature non superiori a 20 °C.					✓	
Gli scaffali di vendita dell'olio andrebbero posizionati in aree a temperature <20 °C evitando, nel contempo, elevati livelli di luminosità.					✓	

3.14 Gestione dei quantitativi confezionati

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	GESTIONE N. C.	RACC.	CERT.
Quantità di olio confezionata coerente con la quantità di olio prodotta				esclusione dalla certificazione		✓
Olio ottenuto da frantoi aderenti al Disciplinare.				esclusione dalla certificazione		✓

3.15 Informazioni integrative di etichettatura

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	GESTIONE N. C.	RACC.	CERT.
Indicare un termine minimo di conservazione (TMC) non superiore a 12 mesi dal confezionamento	Per ogni lotto	Etichetta	confezionatore	esclusione dalla certificazione		✓
Indicare e descrivere le varietà di olive prevalenti					✓	
Indicare e descrivere il profilo sensoriale					✓	

4. OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI ALTA QUALITÀ DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Nel caso di produzione di da agricoltura biologica, oltre all'applicazione del Disciplinare, si rimanda a quanto previsto dalle norme vigenti in materia, con particolare riferimento alla segregazione ed all'identificazione del prodotto biologico rispetto a quello convenzionale e all'uso di linee ed impianti autorizzati alla lavorazione di prodotto biologico

5. SEZIONE DISTRIBUZIONE

5.1 Immagazzinamento

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
La vita residua del prodotto alla consegna, non deve essere inferiore ai 2/3 del termine minimo di conservazione indicato in etichetta					✓	
Rispettare il principio per cui consegne successive devono avere scadenze successive.					✓	
Tenere l'olio lontano dai lucernari.					✓	
Le informazioni eventualmente riportate sull'involucro esterno del pallet devono essere ripetute chiaramente anche sull'imballaggio secondario: TENERE LONTANO DA LUCE E CALORE					✓	

5.2 Trasporto

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Trasporto dell'olio per il minor tempo possibile.					✓	
Evitare che il prodotto stia a lungo sul piazzale prima del carico.					✓	
Soste intermedie sotto ripari ombreggiati nei mesi più caldi.					✓	
Non utilizzare mezzi telonati					✓	

5.3 Esposizione al punto vendita

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	Gestione N. C.	RACC.	CERT.
Dimensionare lo scaffale in funzione delle vendite del prodotto.					✓	
Sistemi illuminanti nei locali adibiti alla conservazione e alla vendita dell'extra vergine con un livello di illuminamento naturale o artificiale < 500 lux medi e con colore della luce intermedio o caldo < 4.000°K					✓	
Mantenere la temperatura del locale di vendita a 20 - 22 °C.					✓	
In fase di rifornimento dello scaffale, portare avanti le bottiglie residue e porre sul retro quelle con il TMC più lontano nel tempo.					✓	

6. SEZIONE RISTORAZIONE

6.1 Acquisto merce

6.2 Gestione magazzino

6.3 Manipolazione prodotto

COSA FARE	Frequenza	Documentabilità	Responsabile	GESTIONE N. C.	RACC.	CERT.
Acquistare olio extra vergine di oliva alta qualità con 4/5 di vita residua su 12 mesi						✓
Trasporto del prodotto con mezzi propri nel minor tempo possibile Acquisto in base alle esigenze					✓	
Rispetto del criterio FIFO					✓	
Presenza di un magazzino coperto e adeguato che protegge dalla luce e dalla temperatura						✓
Scorte senza polvere, ruggine					✓	
Evitare esposizione eccessiva alla luce e alle elevate temperature					✓	
No rabbocco						✓
No oliere						✓
Ritirare carrello olio in zona buia e fresca					✓	

7. CODICE ETICO

Gli operatori certificati si doteranno di un codice etico