

A close-up photograph of an olive branch with several green olives and long, narrow leaves. The background is softly blurred, showing more of the same foliage. A semi-transparent green rectangular box is centered over the image, serving as a backdrop for the text.

SALERNO

25 settembre 2023

Adempimenti specifici a carico di imprese olivicole e frantoi

*PIERVITO COLONNA
(Amministratore delegato Nextfuture Italia)*

361.000

PRODUTTORI DI OLIO EXTRAVERGINE EUROPA (2020)

NAZIONE	PRODUZIONE (Kton)	Prezzo medio (euro/lt)
SPAGNA	1.120	5,24
ITALIA	361	6,13
GRECIA	262	5,53

VALORI AGGIUNTI DELL'OLIO ITALIANO

TRADIZIONE

VARIETA'

CULTURA

RINTRACCIABILITA'

RINTRACCIABILITA'

FASCICOLO AZIENDALE

- Olivicoltore

REGISTRO DI CARICO E SCARICO

- Commerciante di olive
- Frantoio
- Commerciante di olio
sfuso
- Confezionatore

ETICHETTA

- Confezionatore

PARTE PRIMA

FASCICOLO AZIENDALE

DEFINIZIONE DI FASCICOLO AZIENDALE

E' un contenitore **UNICO** ed **UNIVOCO** in cui sono conservati tutti i dati ed i documenti dichiarati dall'azienda, dati controllati e certificati dalla Pubblica Amministrazione attraverso il Sistema Integrato di Gestione e Controllo (SIGC) elaborato da ciascun Organismo Pagatore.

Il Fascicolo Aziendale è uno strumento sia **cartaceo che elettronico.**

DEFINIZIONE DI FASCICOLO AZIENDALE

Fornisce un'immediata “**fotografia**” dell'azienda e assicura il rapido svolgimento dei controlli, tecnici e amministrativi, al fine di garantire la conformità del pagamento alle norme comunitarie.

Il fascicolo assume la funzione di vero e proprio “**Documento di Identità**” dell'azienda.

FASCICOLO AZIENDALE – A COSA SERVE

Il Fascicolo Aziendale è un efficace **strumento di semplificazione per la gestione e la presentazione degli atti amministrativi** (intesi ad es. come domanda unica, di sviluppo rurale, le dichiarazioni vitivinicole o del settore latte da parte dei produttori, UMA, Piano assicurativo individuale, ecc.).

Esso contiene tutta la documentazione dell'azienda e le informazioni che la caratterizzano (comprese quelle relative alle consistenze aziendali e ai titoli di conduzioni) cui far riferimento per semplificare lo svolgimento delle procedure di controllo messe in atto dall'Amministrazione.

FASCICOLO AZIENDALE – CHI DEVE FARLO

Tutti i soggetti pubblici e privati, esercenti attività agricola, agroalimentare, forestale e della pesca, che intrattengono a qualsiasi titolo rapporti amministrativi e/o finanziari con la Pubblica Amministrazione centrale o locale.

In particolare, i soggetti pubblici sono tenuti alla costituzione del Fascicolo Aziendale solo nel caso di richieste di benefici previsti dalle misure a superficie del PSR.

Ogni azienda ha l'obbligo di costituire, aggiornare e sottoscrivere il proprio Fascicolo Aziendale presso un **Centro di Assistenza Agricola (C.A.A.)**

FASCICOLO AZIENDALE – NORMATIVA

Il DM MIPAAF n. 16059/2013 ha disposto che:

1. gli operatori e i commercianti di olive devono costituire e aggiornare il

FASCICOLO AZIENDALE (*art 6 comma 1*)

2. Obbligo per gli olivicoltori di aggiornare annualmente il proprio fascicolo aziendale (prima della commercializzazione delle olive e/o prima della molitura delle olive) con il numero delle piante e, se nota, la varietà coltivata (*art 8 lettera b. comma 3*)

FASCICOLO AZIENDALE – OBBLIGHI ED ESENZIONI

Esenzione dall'aggiornamento del fascicolo per gli olivicoltori che producono olio destinato esclusivamente all'autoconsumo e la cui produzione non supera i 350 Kg di olio per campagna di commercializzazione - dal 1° luglio al 30 giugno dell'anno successivo (*Legge n. 154 del 28 luglio 2016 che ha modificato il limite del DM inizialmente previsto a 200 kg*).

L'obbligo di tenuta del fascicolo deve essere assolto dagli olivicoltori (che producono olio per un quantitativo non superiore a 350 Kg) anche nei seguenti casi:

- a. ***Commercializzano***, anche in parte, il proprio olio;
- b. ***Producono olio certificato*** (DOP/IGP oppure biologico).

FASCICOLO AZIENDALE – COSA CONTIENE

Le informazioni da inserire nel Fascicolo (previste dalla Circolare Agea n. 431 del 25/06/2014) sono le seguenti:

Per le superfici olivetate NON interessate da produzioni DOP/IGP:

- 1 **numero delle piante;**
- 2 **varietà prevalente se nota, quindi non obbligatoria.**

Sono previste ulteriori informazioni per le sole menzioni che ne fanno richiesta nel disciplinare di produzione.

FASCICOLO AZIENDALE – OBBLIGHI ED ESENZIONI

Attenzione alla produzione di oli extra vergini varietali

la possibilità di indicare la varietà in etichetta è subordinata alla presenza dell'indicazione della varietà nel fascicolo aziendale.

*Nota MIPAAF - PREF 3 - Prot. Uscita N.0330273 del
19/07/2021*

FASCICOLO AZIENDALE – SANZIONI

La c.d. legge “**SALVA OLIO**” del 14 gennaio 2013 n. 9 con oggetto “Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini” all’art. 16 dispone:

FASCICOLO AZIENDALE – SANZIONI

1. Al fine di garantire la piena rintracciabilità delle produzioni destinate al commercio e di prevenire eventuali frodi, è obbligatorio, per tutti i produttori di oli vergini, extravergini e lampanti, **costituire e aggiornare il fascicolo aziendale.**

In caso di mancata ottemperanza a tale adempimento, le produzioni non possono essere destinate al commercio.»

La violazione del divieto di cui al comma 1 comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 3.000 euro

FASCICOLO AZIENDALE – SANZIONI

Salvo che il fatto costituisca reato,
alle imprese riconosciute che **provvedono all'annotazione nel registro di carico e scarico** (previsto dal DM del MIPAAF 8077 del 10 novembre 2009) **di olive o oli di produttori che non rispettano l'obbligo** di cui al comma 1,
si applica la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 3.000 euro

FASCICOLO AZIENDALE – SANZIONI

In riferimento alla Legge “SALVA OLIO” del 14 gennaio 2013 n. 9 articolo 16

il MIPAAF con nota del 25 settembre 2014 n. 5443 ha chiarito che “qualora il frantoio acquisti olive od olio da terzi, gli obblighi relativi alla costituzione e/o aggiornamento del fascicolo aziendale, dovranno essere assicurati dal proprietario venditore delle olive e dell’olio, mediante autocertificazione attestante gli avvenuti adempimenti.”

Riassumendo l’obbligo di costituzione del fascicolo aziendale riguarda **tutti gli olivicoltori**, ad eccezione degli “olivicoltori che producono olio destinato esclusivamente all’autoconsumo **e** la cui produzione non supera 350 kg di olio per campagna di commercializzazione” (art. 8 DM 16059).

PARTE SECONDA

REGISTRO DI CARICO E SCARICO

REGISTRO DI CARICO E SCARICO – PERCHE’

La sua costituzione si deve alla necessità di **tutelare il patrimonio agroalimentare italiano**, consentendo, mediante l’adozione di un apposito registro, di **effettuare i dovuti controlli** mirati proprio **a tutelare il consumatore** valorizzando i prodotti di qualità e permettendo il tracciamento dei vari flussi di carico e scarico.

REGISTRO DI CARICO E SCARICO - STORIA

Un primo metodo di registrazione cartaceo è stato introdotto nel 1991 mediante il **Reg.CEE n.2568/91**

Nel corso del tempo ha subito diverse modifiche.

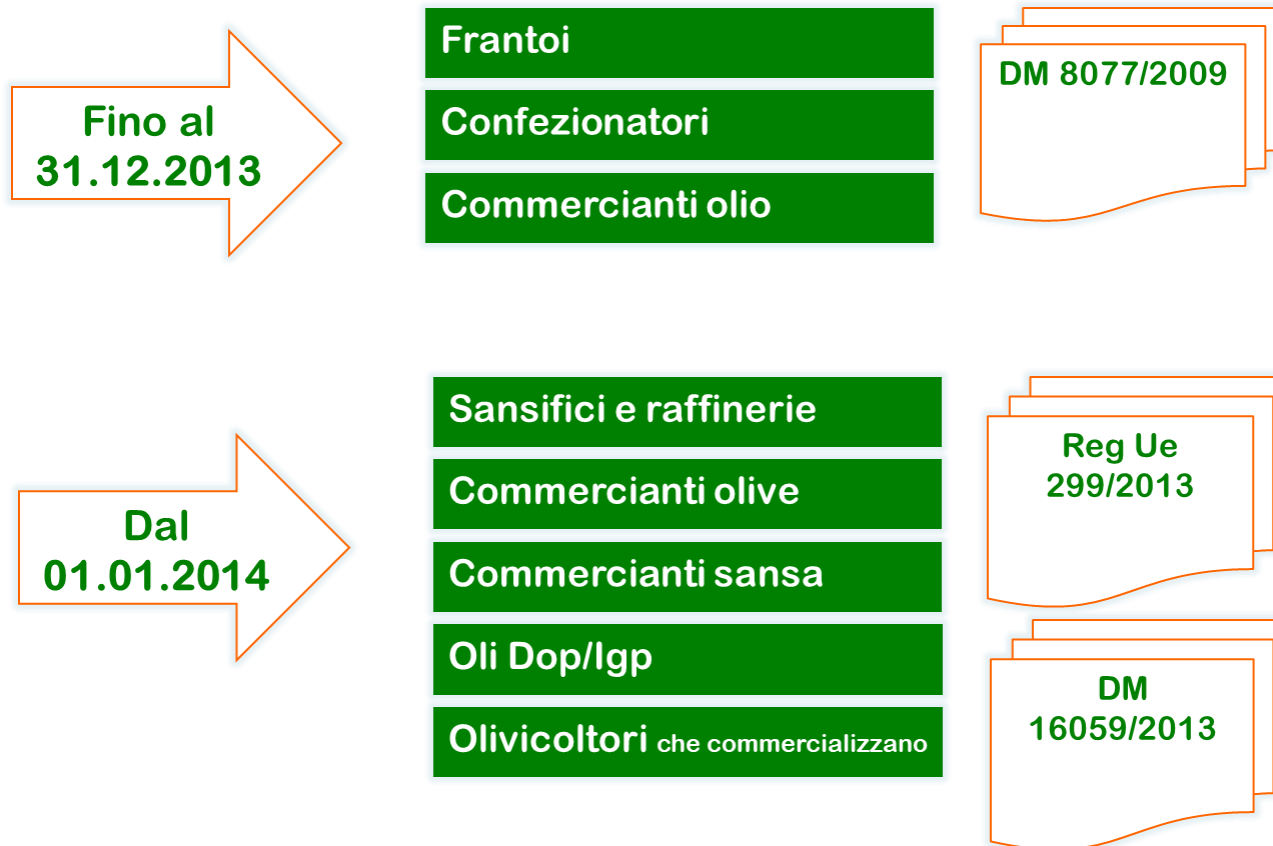
Il registro **TELEMATICO** per la tracciabilità degli oli di oliva è stato introdotto con il **D.M. 8077 del 10 novembre 2009**, attuando il regolamento **CE n. 182/2009** che disciplina la designazione dell'origine per gli oli di oliva vergini

REGISTRO DI CARICO E SCARICO - EVOLUZIONE

Il **Decreto Ministeriale n. 16059 del 23 dicembre 2013** definisce le disposizioni attuative al Reg. (UE) n. 299/2013

- **Perfeziona** la registrazione con i carichi e gli scarichi delle olive e dell'olio per qualsiasi categoria (extravergine, vergine, olio di oliva, olio di sansa ecc.);
- **Estende** l'obbligo per chiunque produce, detiene o commercializza oli di qualsiasi categoria;
- **Allarga** tale obbligo anche per gli oli DOP e IGP (esentati in precedenza);
- **Introduce** l'obbligo per l'olivicoltore di costituire e aggiornare il fascicolo aziendale indicando SE NOTE:
 - numero di piante, varietà coltivate e altre informazioni utili alla tracciabilità di prodotto

REGISTRO DI CARICO E SCARICO - EVOLUZIONE



SOGGETTI INTERESSATI ALLA TENUTA DEL REGISTRO

- ➔ **frantoi** ovvero imprese che esercitano attività di molitura delle olive
- ➔ **imprese** di confezionamento di olio extravergine e vergine, di olio di oliva e di olio di sansa di oliva
- ➔ **Commercianti** di olio sfuso di qualsiasi categoria (es. extravergine, lampante), origine (Italia, DOP ecc.) e qualifica
- ➔ **Raffinerie** che producono olio di oliva raffinato o olio di sansa di oliva raffinato
- ➔ **Sansifici** che lavorano la sansa per ottenere olio di sansa greggio
- ➔ **Contoterzisti** che effettuano la produzione, la lavorazione e/o il deposito di olio per conto terzi
- ➔ **Commercianti di olive** che effettuano l'acquisto e la vendita di olive destinate alla produzione di olio
- ➔ **Commercianti di sansa** (acquisto e vendita sansa)
- ➔ **Olivicoltori** ovvero soggetti che possiedono oliveti da cui producono olive destinate alla produzione di olio

SOGGETTI OBBLIGATI ALLA TENUTA DEL REGISTRO

È OBBLIGATO colui che svolge una o più delle seguenti attività:

- 1. effettua molitura e produzione olio (attività di frantoio)
- 2. commercializza olio sfuso (anche in assenza di stabilimento)
- 3. confeziona ed etichetta olio (attività di confezionatore)
- 4. commercializza (acquisto e vendita) olive da olio
- 5. commercializza sansa destinata alla produzione di olio di sansa di oliva greggio
- 6. raffina olio di oliva lampante o olio di sansa di oliva greggio
- 7. effettua operazioni conto terzi (produzione e/o di lavorazione e/o di detenzione di oli)
- 8. detiene olio sfuso non destinato all'autoconsumo

SOGGETTI ESENTI DALLA TENUTA DEL REGISTRO

Non ha l'obbligo di attivare il registro telematico l'operatore che svolge una o più delle seguenti attività:

1. vende olive da olio prodotte nei propri oliveti aziendali
2. detiene olio destinato alla produzione di conserve, di prodotti da forno, di condimenti, di energia, ecc.
3. commercializza esclusivamente olio confezionato ed etichettato da terzi
4. detiene olio esclusivamente destinato all'autoconsumo

FREQUENZA DELLA COMPILAZIONE DEL REGISTRO

Le registrazioni di carico e scarico si effettuano **entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione**, giorni festivi compresi, in ordine cronologico (art 5 comma 4 DM 16059)

Gli **olivicoltori** che detengono e commercializzano proprio olio sfuso o confezionato fino a 700 Kg possono effettuare le annotazioni **entro il 10 del mese successivo** (art 5 comma 5 DM 16059)

COME SI REGISTRANO LE OPERAZIONI?

**Il registro telematico degli oli è
un software web disponibile all'interno del portale del
Sistema Informativo Agricolo Nazionale
chiamato SIAN.**

DATI REGISTRO

Data Operazione



Codice operazione

A4 - CARICO DI OLIVE DA DITTA ITALIANA

DOCUMENTO GIUSTIFICATIVO

Numero documento giustificativo

Data documento giustificativo



FORNITORE / CLIENTE / TERZISTA / COMMITTENTE

Fornitore/destinatario

Seleziona...



Ricerca Fornitore

Nuovo Fornitore

Committente

Nessuna selezione



Ricerca Committente

Nuovo Committente

TIPOLOGIA OLIO/OLIVE

Origine olive/olio per macroarea

Seleziona...



Carica origine specifica

☐ Biologico

☐ In conversione

QUANTITATIVI MOVIMENTATI

Carico di olive (kg):

DATI REGISTRO

Data Operazione **31**

Codice operazione **B3 - SCARICO OLIVE E PRODUZIONE OLIO VERGINE CLASSIFICATO/DA CLASSIFICARE**

TIPOLOGIA OLIO/OLIVE

Categoria olio a fine operazione

Origine olive/olio per macroarea

Origine olive/olio per macroarea a fine operazione

- ☐ Prima spremitura a freddo fine operazione
- ☐ Estratto a freddo fine operazione
- ☐ Biologico ☐ Biologico fine operazione
- ☐ In conversione ☐ In conversione fine operazione

PROVENIENZA/DESTINAZIONE

Recipiente di stoccaggio

QUANTITATIVI MOVIMENTATI

Scarico di olive (kg):

Quantità carico olio sfuso (kg):

% sansa da operazioni di molitura: 30

Registrazione operazione: Produzione olio



Non è obbligatoria l'indicazione dei campi seguenti :

- "Numero documento giustificativo"
- "Data documento giustificativo"
- "Note"
- I flag "prima spremitura a freddo", "estratto a freddo", "biologico" e "in conversione" sono obbligatori qualora il prodotto trattato sia destinato a recare una o

DATI STABILIMENTO

Codice 31143
Denominazione FRANTOIO MARZIALE
Sito in VIA ROMA
Comune ROMA(RM)

DATI REGISTRO

Data Operazione



Codice operazione T3 - CONTO TERZI - PRODUZIONE DI OLIO CON RESTITUZIONE IMMEDIATA

DOCUMENTO GIUSTIFICATIVO

Numero documento giustificativo

Data documento giustificativo



FORNITORE / CLIENTE / TERZISTA / COMMITTENTE

Fornitore/destinatario Nessun soggetto presente

Nessun soggetto presente

FORNITORE / CLIENTE / TERZISTA / COMMITTENTE

Fornitore/destinatario Nessun soggetto presente

Nessun soggetto presente

TIPOLOGIA OLIO/OLIVE

Categoria olio

Origine olive/olio per macroarea

☐ **Prima spremitura a freddo**

☐ **Estratto a freddo**

☐ **Biologico**

☐ **In conversione**

☒ **Lavoro conto terzi**

QUANTITATIVI MOVIMENTATI

Quantità carico olio sfuso (kg):

Quantità scarico olio sfuso (kg):

Quantità perdite cali lavoro (kg):

NOTE

OPERAZIONI DA REGISTRARE

Nel registro è presente un movimento per qualsiasi operazione effettuata (vendita, acquisto, movimentazione interna, miscelazione, ecc.)

Ciascun movimento è identificato da un codice operazione che identifica in modo chiaro quale attività è stata eseguita (una vendita di olio, un acquisto di olive, un travaso, un confezionamento, ecc.)

INFORMAZIONI RICHIESTE

Per le movimentazioni di **olive** viene richiesta :

- la **designazione d'origine**
- la **qualifica** (biologico, in conversione)

Per le movimentazioni di **olio**, in aggiunta viene richiesta:

- la **categoria** (extravergine, vergine, lampante, non classificato)
- Il metodo di **ottenimento dell'olio** (estratto a freddo, ecc)

Designazione dell'origine

La designazione dell'origine DEVE essere indicata in ogni operazione riguardanti le olive, gli oli in attesa di classificazione, gli oli di oliva vergini e gli oli extra vergini di oliva.

Non è possibile per l'olio di oliva lampante, raffinato, olio di oliva- composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini, l'olio di sansa di oliva raffinato e l'olio di sansa di oliva

Esempi di «origine olive/olio per macroarea» sono :

- ➔ **Italia**
- ➔ **Paese dell'Unione Europea**
- ➔ **Unione Europea**
- ➔ **Paese extra Unione Europea**
- ➔ **Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea**

PARTE TERZA

ETICHETTATURA

INFORMAZIONI RELATIVE ALL'ORIGINE

Le informazioni relative all'origine degli oli di oliva vergini sono tra le informazioni rese obbligatorie **su tutto il territorio nazionale ed europeo.**

Le informazioni OBBLIGATORIE in etichetta devono essere predisposte secondo precise disposizioni

APPOSIZIONE DELLE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE



In evidenza

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili e chiaramente leggibili.



Mai nascoste

Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.

DIMENSIONI DELLE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

le indicazioni obbligatorie che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta a esso apposta sono stampate in modo da assicurare **chiara leggibilità**, in caratteri la cui parte mediana è pari o superiore a **1,2 mm**

ALLEGATO IV

DEFINIZIONE DI ALTEZZA DELLA X

ALTEZZA DELLA X



Legenda

1	Linea ascendente
2	Linea della maiuscola
3	Linea mediana
4	Linea di base
5	Linea discendente
6	Altezza della x

Questa lettera deve essere almeno di altezza pari a **1,2 mm**

Queste parti di lettere devono essere almeno di altezza pari a **1,2 mm**

DISPOSIZIONE DELLE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

la «denominazione dell'alimento» e la «QUANTITÀ NETTA» devono essere poste nello stesso campo visivo

Cosa si intende per «campo visivo»?

La superficie di un imballaggio che può essere letta da un unico angolo visuale.



INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

- Denominazione di vendita
- Designazione dell'origine
- Categoria dell'olio
- Quantità netta
- TMC (Termine minimo di conservazione)
- Condizioni di conservazione
- Nome o ragione sociale del responsabile commerciale
- Lotto
- Tabella nutrizionale
- Campagna di raccolta
- Sede dello stabilimento di confezionamento

LA DESIGNAZIONE DELL'ORIGINE

Per definire l'origine degli oli di oliva vergini si deve partire sempre dallo stato in cui le olive sono state raccolte e lo stato in cui si trova il frantoio che le ha molite.

Tutto questo deve essere comprovato da registri e documentazione commerciale che comprovi l'origine e, in Italia, tutto ciò dichiarato attraverso il Registro Telematico.

COSA INTENDIAMO PER DESIGNAZIONE D'ORIGINE?

La designazione di origine è.....

l'indicazione di un
nome geografico

sull'imballaggio o sull'etichetta ad esso acclusa

LA DESIGNAZIONE DELL'ORIGINE

L'origine è.....



OBBLIGATORIA PER L' «OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PER L' «OLIO DI OLIVA VERGINE»



VIETATA PER L' «OLIO DI OLIVA» E PER L' «OLIO DI SANSA DI OLIVA»

QUALI SONO LE DESIGNAZIONI PREVISTE?

1. nel caso di oli di oliva originari di uno Stato membro o di un paese terzo, un riferimento allo Stato membro, all'Unione o al paese terzo, a seconda dei casi.



QUALI SONO LE DESIGNAZIONI PREVISTE?

2. nel caso di miscele di oli di oliva originari di più di uno Stato membro o paese terzo, una delle seguenti diciture, a seconda dei casi:

- a) «miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea» oppure un riferimento all'Unione
- b) «miscela di oli di oliva non originari dell'Unione europea» oppure un riferimento all'origine esterna all'Unione
- c) «miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea e non originari dell'Unione» oppure un riferimento all'origine interna ed esterna all'Unione



QUALI SONO LE DESIGNAZIONI PREVISTE?

3. una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006, in conformità alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione.



Come si riporta in etichetta l'origine?

La **denominazione** di vendita e l'**origine** devono essere **raggruppate** nel **campo visivo principale** sia sulla stessa etichetta o su diverse etichette apposte sullo stesso recipiente, sia direttamente sul medesimo recipiente.

Ogni indicazione obbligatorie deve apparire **integralmente** e in un **corpo di testo omogeneo**

RAGGRUPPATE

Per «raggruppate»: si intende che la «denominazione di vendita» e la «designazione dell'origine» devono essere riportate ravvicinate

**Olio extra vergine
di oliva**

Xxxxxxxxxxx
xxxx
xxxxxxxxxx
xxxxxxx
xxxxxx
xxx
x
xxxxxxxx

Italiano

**Olio extra vergine
di oliva**

Italiano

Xxxxxxxxxxx
xxxx
xxxxxxxxxx
xxxxxxx
xxxxxx
xxx
x
xxxxxxxx

CAMPO VISIVO PRINCIPALE

Per «**campo visivo principale**»: il campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare

[art. 2, paragrafo 2, punto I) del Reg. (UE) n. 1169/2011]

INTEGRALMENTE

Per «integralmente»: la «denominazione di vendita» e l' «origine» devono essere riportate per intero

OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA
IT.

XxxxxxxXX
XxxxXXXX
XxxxXXXX
XXXXX

OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA
ITALIANO

XxxxxxxXX
XxxxXXXX
XxxxXXXX
XXXXX

CORPO DEL TESTO OMOGENEO

Per «corpo di testo omogeneo» si intende:

i caratteri della «denominazione di vendita» devono avere la stessa dimensione e lo stesso tipo di carattere (font)

i caratteri dell' «origine» devono avere la stessa dimensione e lo stesso tipo di carattere (font)

i caratteri della «denominazione di vendita» possono differenziarsi da quelli dell'«origine», sia per quanto riguarda la dimensione che per tipo di carattere (font)

Esempi di corpo di testo omogeneo



15.1 ESEMPIO DI ETICHETTA RIPORTATA IN UN UNICO CAMPO VISIVO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ← Denominazione di vendita

ITALIANO ← Origine

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici ← Informazione sulla categoria di olio

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
- zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR) ← Responsabile commerciale (nome e indirizzo)

Stabilimento di confezionamento:
Via Poggio del Sole n. 13
Sestino (AR) ← Indirizzo stabilimento di confezionamento*

Campagna di raccolta 2018/2019
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019 ← Campagna di raccolta delle olive (se prodotto con olive della stessa campagna di raccolta)*

← Termine minimo di conservazione

L 44/18 ← Lotto*

0,75 L ← Quantità netta

Da conservare al riparo della luce e dal calore ← Condizione di conservazione

* Per l'obbligatorietà delle informazioni contrassegnate dall'asterisco si rimanda a quanto detto nei capitoli specifici.

GRAZIE