

PRODOTTI DI QUALITA'



REGIME DI QUALITA' RICONOSCIUTO DALLA REGIONE PUGLIA
AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1305/2013

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

FRUTTI OLEOSI

olivo da mensa

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica ai frutti oleosi ottenuti in conformità al Regime di Qualità riconosciuto dalla regione Puglia (RQR), ai sensi del reg. CE 1305/2013 e identificati dal marchio Prodotti di Qualità (di seguito PdQ) registrato presso l'UAMI ai sensi del reg. CE 207/09 il 15/11/2012 al n. 010953875.

Il disciplinare si applica alle fasi di produzione, lavorazione, confezionamento, distribuzione e commercializzazione dei prodotti di seguito elencati:

- olivo

L'elenco dei prodotti riportato non è esaustivo della gamma dei frutti oleosi e come tale suscettibile di ampliamento a tutti gli altri vegetali riconducibili al codice Ateco utilizzato per codifica delle produzioni derivanti da coltivazioni agricole.

Il disciplinare include alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di produzione e attività svolte da altri operatori della filiera. Esso regola requisiti aggiuntivi rispetto alle norme cogenti applicabili che sono considerati prerequisiti.

Le regioni hanno facoltà, con proprio atto amministrativo, di individuare nell'ambito dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali - istituito in attuazione dell'art. 3, comma 3, del D.M. 8 settembre 1999, n. 350 - i "Prodotti Tradizionali Regionali" afferenti al presente disciplinare di produzione.

2. REQUISITI

2.1 Tecniche di produzione e raccolta

2.1.1 Scelta dei terreni (es. rotazioni tipiche, pedo-clima, etc...)

In generale la scelta degli ambienti di coltivazione per l'olivo, nonostante la sua buona adattabilità a tutta l'area del bacino del mediterraneo, deve scaturire da una preliminare conoscenza della situazione pedo-climatica dei comprensori interessati. Esposizione, altimetria, giacitura, fertilità del suolo, regimi termici e pluviometrici, disponibilità di acqua irrigua sono tutti elementi che concorrono a individuare gli areali più favorevoli alla coltivazione, per consentire alle diverse varietà di esprimere al meglio le potenzialità produttive.

Le fasce fitoclimatiche più idonee alla coltivazione dell'olivo, prevedono l'individuazione di aree che da un punto di vista altimetrico si mantengano tra i 200 e 450 m s.l.m., anche se l'elevata rusticità e resistenza della specie ne hanno consentito la diffusione in areali di pianura e prospicienti le fasce litoranee. Regimi termici miti sono da preferire, evitando situazioni per le quali si possano verificare forti sbalzi termici e temperature al di sotto di 8 °C, che possono compromettere la sopravvivenza delle piante. Ottimi termici si registrano con temperature tra i 25-28 °C. Elevate temperature durante il periodo estivo combinate a stress idrici prolungati influiscono negativamente sull'accrescimento della pianta così come sulla produttività.

La coltivazione dell'olivo ha trovato una sua diffusione su terreni che presentano una elevata diversificazione in termini di struttura, granulometria, composizione e fertilità.

L'apparato radicale dell'olivo si espande prevalentemente nei primi 50-70 cm di suolo e spinge alcune radici oltre il metro di profondità per approvvigionamenti idrici supplementari,

pertanto sono da preferire terreni di medio impasto, profondi e fertili. Bisogna prestare attenzione ai terreni subacidi e acidi con pH inferiori a 6,5 a seguito di una ridotta attività dei microrganismi ed il blocco della mineralizzazione con carenze di elementi nutritivi. A pH elevato il fosforo ed il ferro tendono ad insolubilizzarsi, fino a 8,3 vi è la presenza di carbonato di Ca il quale è sopportato dall'olivo, tuttavia quando si hanno elevati contenuti di calcare e pH a questi livelli, è opportuno orientarsi verso varietà tolleranti.

La pendenza del terreno non deve essere superiore al 20-25% per permettere una buona circolazione delle macchine, comunque le zone pianeggianti o a lieve pendenza sono da preferire.

Obblighi

Nel caso di reimpianto è necessario: lasciare a riposo il terreno per almeno 2 anni, durante i quali si deve praticare una coltura estensiva oppure il sovescio.

Si raccomanda un' accurata rimozione dei residui colturali prima di eseguire nuovi impianti e una rotazione dei portainnesti.

2.1.2 Scelta varietale

La millenaria coltivazione dell'olivo e la sua diffusione in un esteso ed eterogeneo areale ha favorito la formazione di un gran numero di varietà. In Italia sono censite circa 500 varietà di olivo, ognuna delle quali si adatta a differenti condizioni ambientali.

I criteri di classificazione si basano su diversi parametri tra cui precocità di entrata in produzione e quantità di produzione, resistenza al freddo, tolleranza al calcare e salinità, resistenza e tolleranza a malattie oltre che sull' utilizzazione delle drupe - cultivar da olio, da mensa e a duplice attitudine.

Non ci sono limitazioni d'uso nella scelta della varietà tuttavia tale scelta deve tenere presente gli aspetti produttivi, il comportamento della varietà nei confronti dei parassiti animali e vegetali e tutto quanto sotto riportato.

La scelta varietale va fatta in considerazione di diversi aspetti quali: l'adattabilità alle condizioni pedoclimatiche della zona di coltivazione, epoca di maturazione, produttività, resistenza a fitopatie, caratteristiche organolettiche, dimensioni e compattezza della drupa, affinità con il portainnesto.

La scelta varietale delle olive da mensa deve tener conto delle dimensioni e qualità delle drupe. Le varietà a duplice, pur avendo una prevalente destinazione per la produzione di olio, in considerazione delle dimensioni e qualità dei frutti si prestano bene anche come olive da tavola, e tendono ad avere una discreta diffusione, poiché rispetto alle cultivar da mensa sono meno esigenti in fatto di clima, terreno e coltivazione.

Nelle aree tipiche di coltivazione, la scelta delle varietà è opportuno che ricada nell'ambito delle cultivar costituenti il patrimonio olivicolo locale, trattandosi spesso di materiale autoctono di elevata rilevanza che si identifica a volte con il territorio.

Obblighi

Non è consentita la coltivazione di varietà costituite o provenienti da organismi geneticamente modificati (OGM).

La realizzazione di un nuovo impianto richiede l'utilizzo di materiale di moltiplicazione (piante, marze, portainnesti) di categoria Certificato, accompagnato da Passaporto delle piante CE e dal Documento di commercializzazione. In assenza di tale materiale potrà essere autorizzato in deroga

materiale di categoria CAC, prodotto secondo le norme tecniche regionali, oppure in mancanza secondo le norme tecniche nazionali (D.M. 14 aprile 1997).

2.1.3 Tecniche colturali: semina (epoca, densità, modalità)

Le operazioni che precedono la messa a dimora delle piante devono essere finalizzate alla preparazione di un' idonea base agronomica sulla quale impiantare la coltura.

Condizioni di asfissia dovute al ristagno idrico rappresentano una forte limitazione allo sviluppo della coltura, superabili con interventi di sistemazione idraulica dei terreni assicurando una buona areazione del terreno per almeno 60-70 cm di profondità che faciliti la penetrazione dell'acqua negli strati più profondi.

Le lavorazioni del terreno vanno eseguite quando le condizioni di clima e di umidità del suolo sono più favorevoli, normalmente durante l'estate precedente l'impianto e devono interessare l'intera superficie. Lo scasso totale su tutto l'appezzamento, consigliato nel passato, oggi è stato rimpiazzato da un intervento di ripuntatura incrociata alla profondità di 60-80 cm, seguita da un'aratura a profondità non superiore a 40 cm sia per migliorare la struttura del terreno che per incorporare al terreno i fertilizzanti precedentemente sparsi in superficie. La messa a dimora delle piante è preferibile eseguirla in prossimità della ripresa vegetativa (marzo-aprile) per consentire una rapida vegetazione delle piante in campo. Le migliori esposizioni, considerate le esigenze in luce dell'olivo, sono quelle a sud, sud-ovest e ad est, sud-est. Nelle forme di allevamento a rettangolo l'orientamento da dare ai filari deve essere nord-sud per garantire la migliore illuminazione delle chiome.

La scelta del sesto d'impianto va valutata in conseguenza delle tecniche colturali, quali forma di allevamento, meccanizzazione delle operazioni colturali di potatura e raccolta, fertilità del terreno e disponibilità di acqua. Le forme di allevamento più diffuse sono il vaso, il vaso policonico, il globo, il monocono, ecc. Nelle condizioni generali sono consigliati sestri 6.0 x 6.0 m o anche 6.0 x 5.0 m preferendo la forma di allevamento del vaso basso. Più recenti esperienze orientate verso una olivicoltura intensiva, portano a consigliare sestri d'impianto variabili in funzione delle varietà e delle tecniche adottate localmente, con investimenti unitari compresi tra le 400 e 700 piante circa per ettaro.

Obblighi

Rispettare varietà ove possibile epoche, modalità e densità d'impianto sopra riportate. Adottare tecniche di gestione del suolo conservative e poco dispendiose in termini energetici, fino ad attuare, laddove possibile, la lavorazione minima o non lavorazione accompagnata da pratiche di inerbimento per conservare od aumentare la sostanza organica nel terreno, per ridurre fenomeni negativi (compattamento, erosione, ecc.)

2.1.4 Concimazione

L'apporto degli elementi fertilizzanti deve mantenere e migliorare la fertilità del suolo, compensare le asportazioni delle colture e le perdite tecnicamente inevitabili in base alle esigenze fisiologiche della coltura.

La quantità di fertilizzanti da somministrare, sia inizialmente che periodicamente, deve tener conto delle caratteristiche delle varietà, della fertilità chimica e fisica del terreno, del portainnesto e della

gestione del suolo. Inoltre, le esigenze nutritive variano a seconda dell'età della pianta, delle capacità produttive, dalle condizioni climatiche e della disponibilità idrica.

All'epoca dell'impianto è opportuna una concimazione di fondo per garantire un'adeguata e omogenea riserva di elementi nutritivi indispensabili per la coltura, effettuata con apporti di ammendanti per aumentare il contenuto in sostanza organica del suolo e prima di effettuare la lavorazione principale di scasso. Letame maturo e compost devono essere interrati negli strati superficiali del terreno a dosi comprese tra 40-60 t ha⁻¹. La concimazione azotata in genere è da rinviare alla fase di allevamento mentre potrebbe essere richiesto P₂O₅ e K₂O in considerazione della dotazione del terreno d'impianto. A titolo puramente indicativo si consigliano apporti da 30 a 100 kg ha⁻¹ di P₂O₅ e da 80 a 180 kg ha⁻¹ di K₂O a fine autunno-inizio inverno in base alla dotazione dei terreni. Insieme al potassio si consiglia di distribuire del magnesio nel rapporto K/Mg=3/1. Durante la fase di allevamento che si avvia con l'impianto ed ha una durata media di tre anni, è consigliabile ricorrere all'utilizzo di concimi azotati per favorire lo sviluppo della coltura. Le dosi consigliate si attestano sui 20 kg ha⁻¹ al primo anno d'impianto e 30 kg ha⁻¹ al secondo di N; 15 kg ha⁻¹ al primo anno d'impianto e 25 kg ha⁻¹ al secondo di P₂O₅; 20 kg ha⁻¹ al primo anno d'impianto e 40 kg ha⁻¹ al secondo di K₂O.

L'epoca di distribuzione ottimale è l'inizio primavera frazionando l'apporto in due o tre interventi localizzati poco oltre l'area di proiezione della chioma in modo da interessare lo strato di terreno esplorato dalle radici.

Con la coltura in produzione gli apporti dovranno essere proporzionali alle asportazioni, al potenziale produttivo delle varietà in coltivazione, all'andamento climatico e alla disponibilità di acqua irrigua.

L'azoto è l'elemento fertilizzante più importante nella concimazione dell'olivo e va apportato tutti gli anni. La dose azotata annuale (80-90 kg ha⁻¹) da destinare all'oliveto andrebbe frazionata in almeno due tempi: per 2/3 poco prima della ripresa vegetativa ed il restante terzo ad allegagione avvenuta. Condizioni poco favorevoli per una buona allegagione, suggeriscono di evitare l'apporto della seconda dose di azoto, poiché favorirebbe lo sviluppo di polloni e succhioni.

La concimazione fosfo-potassica si rende necessaria ciclicamente (ogni 4-5 anni) ricorrendo all'interramento in occasione della distribuzione di sostanza organica. A supporto delle definizioni delle dosi di fertilizzanti da apportare, è possibile ricorrere ad una verifica dello stato nutrizionale della coltura attraverso diagnostica fogliare o comunque con un'analisi del terreno.

La concimazione fogliare, in olivicoltura, va vista come tecnica di intervento per risolvere situazioni di stress (forti defogliazioni per danni da freddo o prolungata siccità) o per compensare carenze di microelementi. Tra le microcarenze, la più diffusa è quella da boro.

Interventi fogliari a base di azoto (urea in soluzione acquosa all'1-1,5%) o con microelementi, come ad esempio il boro, rappresentano una soluzione più semplice e versatile da adottare nelle fasi critiche (ripresa vegetativa, mignolatura, allegagione, indurimento del nocciolo, inizio della maturazione) consentendo anche una forte contrazione della dose di fertilizzante da adottare.

La pratica della fertirrigazione è da consigliare negli impianti in irriguo (irrigazione localizzata) in quanto favorisce la localizzazione dei fertilizzanti in prossimità dell'apparato radicale, migliorando l'efficienza dell'intervento e riducendo la dose complessiva apportata.

Per quanto concerne la potatura, si consiglia nei primi anni di intervenire con pochi tagli necessari a conferire la forma di allevamento desiderata e favorire una precoce messa a frutto della coltura.

In fase di produzione è consigliabile procedere con interventi a cadenza annuale, biennale o poliennale in relazione all'ambiente di sviluppo degli alberi e alle loro dimensioni.

Gli interventi cesori devono mirare all'asportazione e raccorciamento delle branche soprannumerarie, nell'eliminazione totale dei succhioni (mascoli), nella soppressione di alcuni rami, onde sfoltire ed arieggiare la chioma ed infine nella totale soppressione dei rami secchi, deperiti o malati.

Obblighi

Verifica delle disponibilità dei macroelementi e della fertilità dell'appezzamento interessato alla coltivazione mediante analisi del suolo presso laboratori accreditati da realizzarsi ogni due anni.

Definizione di un piano di fertilizzazione che individui, per coltura/ciclo, quantità e tempi di distribuzione, o adozione dei valori, riferiti alle singole colture, riportati nelle Norme Eco-Sostenibili per la Difesa Fitosanitaria e controllo delle Infestanti delle colture agrarie approvate dalle Regioni.

2.1.5 Controllo delle infestanti

Il ricorso alla pratica del diserbo viene eseguito principalmente per il controllo delle malerbe sotto le file degli impianti. Nelle interfile, se non si adotta la tecnica dell'inerbimento, il diserbo può essere effettuato meccanicamente o integrato con quello chimico. Gli interventi di diserbo vengono effettuati in funzione dell'epoca di emergenza delle malerbe, delle caratteristiche dei principi attivi; si usano dissecanti quali glifosate e glufosinate ammonio che permettono un controllo delle più dannose infestanti annuali e perenni, oltre ad avere una collaterale azione spollonante.

Obblighi

Il controllo delle infestanti, deve essere realizzato obbligatoriamente secondo quanto previsto dalle Norme Eco-Sostenibili per la Difesa Fitosanitaria e controllo delle Infestanti delle colture agrarie approvate dalle Regioni.

Il ricorso ad un basso uso di principi attivi di origine chimica ad azione erbicida è ammesso solo quando l'adozione di tecniche agronomiche per il controllo delle infestanti non sortisca gli effetti desiderati.

2.1.6 Difesa fitosanitaria

La protezione della coltura deve essere attuata utilizzando i prodotti fitosanitari nella minore quantità possibile tenendo conto della persistenza e della residualità dei principi attivi e scegliendo quelli a minore impatto verso l'ambiente e maggiore efficacia. Sono da privilegiare le tecniche agronomiche e/o biologiche in grado di garantire il minor impatto ambientale, nel quadro di una agricoltura sostenibile.

Tra le avversità parassitarie dell'olivo si distinguono malattie da batteri e virus, malattie da funghi, malattie da fitofagi.

Rogna, maculatura anulare latente, ingiallimento nervale, ingiallimento maculato, ecc., rappresentano le malattie batteriche e virali di maggior rilievo sulla coltura. La difesa più idonea è la prevenzione: evitare eventi traumatici, lesioni ai rami, eliminare i residui di potatura infetti, la lotta chimica prevede l'uso di prodotti a base di rame; per le virosi utilizzare materiale sano e certificato.

Occhio di pavone, piombatura o cercosporiosi, verticilliosi, fumaggine, carie, lebbra, marciume delle drupe, brusca parassitaria sono alterazioni patologiche indotte da agenti fungini particolarmente virulenti sull'olivo. La difesa può essere di tipo agronomico, evitando eccessi di concimazioni,

potature adeguate atte a far arieggiare ed illuminare quanto più possibile la chioma, o di tipo chimico, ricorrendo a trattamenti preventivi con fungicidi e prodotti a base di rame.

Mosca delle olive, tignola dell'olivo, cocciniglia mezzo grano di pepe o nera, rodilegno giallo, oziorrinco, margaronia, rinchite, ecc. sono i più frequenti parassiti animali dell'olivo, in grado di provocare danni alquanto rilevanti. Per il loro controllo seguire la corretta profilassi, utilizzare prodotti specifici per il controllo dei singoli fitofagi, prevedere l'adozione di misure preventive, quali mezzi agronomici (riduzione delle concimazioni, riduzione dei ristagni di umidità, distruggere i residui delle colture malate, utilizzo di materiale certificato, varietà poco suscettibili, ecc.).

Obblighi

E' obbligatorio il rispetto delle linee tecniche per la difesa delle colture riportate nelle Norme Eco-Sostenibili per la Difesa Fitosanitaria e controllo delle Infestanti delle colture agrarie approvate dalle Regioni.

Il ricorso ad un basso uso di principi attivi di origine chimica ad azione antiparassitaria è ammesso solo quando il controllo delle principali avversità mediante l'adozione di misure preventive, quali mezzi agronomici (riduzione delle concimazioni, riduzione dei ristagni di umidità, adozione di opportune rotazioni colturali, distruzione dei residui delle colture malate, uso di varietà poco suscettibili, ecc..) non sortisca gli effetti desiderati.

2.1.7 Irrigazione

L'olivo è notoriamente resistente alla siccità, ma il ricorso all'irrigazione rappresenta una pratica di primaria importanza per l'ottenimento di buone produzioni di olive da mensa. Tra i vantaggi più frequenti si ricordano: aumento delle infiorescenze e di fiori fertili, aumento dell'allegagione, riduzione dell'alternanza di produzione, riduzione della cascola dei frutti, aumento della pezzatura dei frutti e del rapporto polpa-nocciolo.

La tendenza attuale rispetto alla scelta dell'impianto irriguo ricade ormai esclusivamente su quello a goccia, in quanto consente di ridurre le perdite per evaporazione e annullare quelle per ruscellamento e per percolazione, bassi volumi irrigui, facilità di circolazione delle macchine durante il funzionamento dell'impianto e un maggiore controllo delle infestanti.

Di fondamentale importanza è la conoscenza delle caratteristiche dell'acqua, i principali parametri da valutare sono sia di natura biologica (batteri, ecc.) che di natura chimica (salinità, pH, macro e micro elementi). In linea generale sono sufficienti volumi irrigui stagionali che vanno da 1.000 a 2.500 m³ ha⁻¹, da distribuire nelle fasi fenologiche più sensibili alla carenza idrica: fioritura, allegagione e accrescimento del frutto (da marzo-aprile per protrarsi fino a settembre).

Obblighi

E' necessario documentare il volume di irrigazione distribuito per l'intero ciclo colturale prevedendo l'indicazione delle date di inizio e fine irrigazione.

Se fossero disponibili supporti aziendali specialistici forniti da amministrazione pubbliche (ad es. schede irrigue o programmi informatici on-line), prevedere la redazione di un piano di irrigazione.

2.1.8 Raccolta e post-raccolta (condizionamento e stoccaggio)

La raccolta delle olive da mensa viene effettuata quasi esclusivamente a mano, essenzialmente per evitare lesioni sulle drupe che si verrebbero a creare con l'ausilio di scuotitori, dovute alla scarsa

resistenza che queste varietà hanno nei confronti dello scuotimento meccanico.

Quanto detto vale principalmente per quelle varietà raccolte allo stato verde, minori risultano le problematiche per le varietà raccolte nere in quanto il danneggiamento dovuto allo scuotimento è meno significativo e la problematica del distacco è superata dallo stadio di maturazione più avanzato delle drupe.

Il prodotto dopo la raccolta deve essere trattato con soluzioni antiossidanti in modo da inibire i processi enzimatici che provocano imbrunimenti. Successivamente le olive subiscono i vari trattamenti di trasformazioni a seconda della tipologia di prodotto finito che si vuole ottenere.

Obblighi

Rispetto dei tempi di carenza prima della raccolta del prodotto; esecuzione di trattamenti post-raccolta esclusivamente con prodotti ammessi.

2.1.9 Commercializzazione e confezionamento

Le olive da mensa possono essere commercializzate in modo molto vario a seconda del processo di lavorazione del prodotto primario. Le olive possono subire processi di fermentazione spontanea o controllata, possono essere trattate in salamoia, deamarizzate con soda, ecc.

Tutto ciò porta ad avere una vasta gamma di prodotti finiti pronti per la commercializzazione, tra cui si ricordano: olive al naturale, olive conciate, olive disidratate e/o raggrinzite, olive annerite per ossidazione, ecc.

La normativa internazionale per la commercializzazione è stata elaborata dal Consiglio Oleicolo Internazionale, che “si applica ai frutti dell’olivo coltivato e sottoposti a trattamenti o operazioni appropriati e immessi in commercio e al consumo finale come olive da mensa”. Nella normativa vengono descritti i diversi prodotti e le preparazioni commerciali, i fattori essenziali di composizione e qualità, gli additivi e gli ausiliari tecnologici consentiti, il confezionamento e l’etichettatura, la classificazione qualitativa del prodotto.

Le diverse preparazioni commerciali, confezionate in contenitori di vario materiale, plastica, vetro, banda stagnata, possono o meno subire un trattamento termico stabilizzante.

Obblighi

Il prodotto commercializzato/confezionato conforme al RQR deve essere identificato attraverso il marchio PdQ, al fine di permetterne la rintracciabilità e renderlo immediatamente distinguibile rispetto ad altri prodotti.

2.1.10 Caratteristiche organolettiche

La drupa deve presentare caratteristiche proprie della varietà. Possono essere distinte in gruppi omogenei per colorazione della buccia alla raccolta (verde, invaiato, rosso vinoso, rosso violaceo, verde violaceo, violaceo, nero violaceo), forma (ellissoidale, ovoidale, sferoidale), posizione del diametro massimo (basale, centrale, centro apicale, apicale), dimensione (piccola -inferiore a 2 g, media da 2 a 4 g, grande da 4 a 6 g, molto grande superiore a 6 g) e modalità di invaiatura (precoce, media, tardiva, contemporanea, graduale, uniforme).

La concentrazione in olio è in stretta dipendenza dell'epoca di maturazione in cui viene raccolta la drupa. Buono il contenuto in antiossidanti naturali (polifenoli) e di vitamina A e C.

Obblighi

I prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche proprie della varietà.

E' obbligatorio certificare la qualità del prodotto rispetto ai residui di antiparassitari in base ad un Indice di qualità per i Residui (IqR), definito dal rapporto tra il valore dei residui rilevati nel campione ed il valore dei limiti massimi di residuo (LMR) - Reg. CE n. 396/2005 - Reg. CE n.725/2014, di valore compreso tra 0.6-0.8 e pari ad un riduzione del 20-40% del quantitativo dell'LMR per ogni principio attivo autorizzato previsto dalle leggi che regolamentano i residui di fitofarmaci (Reg. CE n. 396/2005).

3. RINTRACCIABILITÀ

3.1. Il Regime di Qualità Regionale "PdQ" prevede l'adozione obbligatoria di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime conformi al prodotto finito immesso in commercio a marchio "PdQ".

3.2. Le materie prime devono provenire dalle aziende inserite nell'accordo di filiera e nel sistema dei controlli.

3.3. E' obbligatorio adottare in azienda un sistema di rintracciabilità per tracciare le informazioni necessarie a dimostrare la conformità al presente disciplinare.

3.4. Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

1. aziende agricole conferenti le materie prime;
2. capacità produttiva;
3. quantitativi di materie prime conferite e lavorate;
4. quantitativi di prodotto finito immessi in commercio a Marchio.

4. AUTOCONTROLLO

4.1. Il licenziatario del Marchio è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e delle applicazioni dei contenuti del piano dei controlli approvato dalla regione Puglia.

4.2. Il licenziatario del Marchio deve predisporre un piano di autocontrollo ed effettuare periodicamente attività di verifica ispettiva interna e controlli analitici finalizzati a dimostrare la conformità ai requisiti definiti nel disciplinare.

5. CONTROLLI

5.1. La conformità dei prodotti ai disciplinari di riferimento è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli Organismi di Controllo (O.d.C.) qualificati dalla Regione Puglia.

5.2. I controlli vengono effettuati sulla base dei piani dei controlli predisposti dagli O.d.C. e approvati dalla Regione Puglia.

6. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO

6.1 Il prodotto conforme al presente disciplinare potrà riportare in etichetta il logo  con l'indicazione *"Qualità garantita dalla Regione Puglia"* e il codice di autorizzazione in aggiunta alle altre informazioni previste dalla normativa vigente.

6.2 Il licenziatario è direttamente responsabile dell'utilizzo del marchio sui soli prodotti conformi al presente disciplinare e a tutta la documentazione di riferimento del RQR.