



PROCEDURA PER LA CERTIFICAZIONE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP SICILIA

- La richiesta di prelievo campione per le previste analisi va effettuata esclusivamente sul portale SIAN. In caso di richiesta conto terzi indicare nelle annotazioni la **Ditta titolare** dell'olio da certificare ed il **relativo CUA**, oltre a un **recapito telefonico** per concordare la data del prelievo, in caso si volesse citare una **cultivar** la richiesta va indicata nelle annotazioni.
- Contestualmente alla richiesta inviare alla PEC olioigpsicilia.irvos@pec.it copia del bonifico **eseguito** di € 100,00 più IVA (tot. € 122,00) per ogni campione da prelevare inserendo nella causale il numero e la data della richiesta di prelievo
- Il prodotto da certificare deve essere contenuto in serbatoi conformi al disciplinare di produzione e al piano dei controlli, con numerazione apposta sugli stessi con targhe o adesivi inamovibili, devono riportare: la dicitura "Olio atto a divenire IGP SICILIA", la capacità complessiva in litri, essere dotati di indicatore di livello al fine di determinare il contenuto dello stesso.
- All'atto del prelievo il prelevatore, **verificate le condizioni di cui sopra**, procederà al prelievo del campione in n. 6 bottiglie da lt. 0,5 ed alla redazione del verbale di prelievo, un'aliquota del campione e copia del verbale verranno consegnati alla Ditta. Sia le bottiglie che i tappi di chiusura devono essere anonimi ed in alcun modo riportare riferimenti alla Ditta.
- Successivamente un'aliquota del campione prelevato verrà sottoposto ad analisi organolettica, e, se conforme ai parametri del disciplinare di produzione, un'altra aliquota verrà inviata in laboratorio per le analisi chimiche e, se conforme, verrà convocato il Comitato di Certificazione che rilascerà il certificato di idoneità.
- Il Certificato di Idoneità **verrà inserito a disposizione della Ditta sul portale SIAN.**
- In caso di non conformità, o delle analisi organolettiche o di quelle chimiche, la Ditta richiedente potrà seguire le procedure previste nel Piano dei Controlli.
- Dopo la certificazione della/e partita/e di olio bisogna inviare via pec a questo Organismo di controllo l'etichetta per la successiva approvazione. La stessa oltre a quanto previsto dalla normativa sulla etichettatura dell'olio, deve riportare:

la denominazione "**Sicilia**" con la dicitura Indicazione Geografica Protetta o l'acronimo I.G.P., la denominazione "Sicilia" deve essere ben evidenziata in etichetta sia sul fronte che sul retro, il logo Comunitario dell'IGP

la dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero Competente - ITALIA"
la campagna olearia (p.e. 2017/18)

lo spazio relativo al numero di lotto

I collarini da apporre alle confezioni vanno richiesti al Consorzio di valorizzazione e tutela dell'OEVO IGP Sicilia

A fine confezionamento, entro 6 giorni, bisogna inviare all'IRVO la comunicazione che deve riportare il/i numero/i di lotto utilizzati ed il numero e la capacità dei contenitori confezionati e relativa numerazione dei collarini.