



MANUALE TECNICO DI PRODUZIONE: I REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Iniziativa realizzata nell'ambito del PSR Emilia-Romagna 2014-2020 – Tipo di operazione 16.1.01 – Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura" Focus Area 3A, Progetto "Sviluppo di supporti operativi per la valorizzazione e promozione di una filiera olivicola altamente sostenibile in Emilia-Romagna - TERRE DELL'OLIVO".



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

1921 — 2021
UN SECOLO
DI STORIA
D'AVANTI A NOI



**UNIVERSITÀ
CATTOLICA**
del Sacro Cuore

O P E R A



RESEARCH CENTER

Indice

PREMESSA	E	SCOPO	DEL
LAVORO.....			6
PILASTRO AMBIENTALE			
REQUISITO 1: L'azienda applica i disciplinari regionali di produzione integrata lungo tutte le fasi della produzione agricola.....			8
REQUISITO 2: L'azienda agricola, laddove non precluso da motivazioni specifiche, coltiva varietà di olivo locali legate al territorio. Tale requisito vale anche per la sostituzione e l'impianto di nuovi alberi/oliveti, nel rispetto delle normative vigenti.....			9
REQUISITO 3: L'azienda attua una gestione razionale della potatura.....			10
REQUISITO 4: L'azienda tutela gli olivi monumentali (millenari e secolari) eventualmente presenti nell'oliveto, e la flora autoctona degli oliveti.....			11
REQUISITO 5: L'azienda predispone un presidio di monitoraggio dell'eventuale insorgenza di sintomi riconducibili al complesso del disseccamento rapido dell'olivo (Co.Di.RO).....			12
REQUISITO 6: L'azienda gestisce e protegge i boschi e le zone vegetate presenti sulla sua superficie.....			13
REQUISITO 7: L'azienda mantiene l'inerbimento interfilare, e nei bordi campo, strade.....			14
REQUISITO 8: L'azienda protegge i corpi idrici, anche da eventuali fonti di contaminazione.....			14
REQUISITO 9: L'azienda identifica, caratterizza e gestisce le aree ad alto valore ecosistemico.....			16
REQUISITO 10: L'azienda ha consapevolezza rispetto alle specie minacciate e protette.....			17
REQUISITO 11: Divieto di raccolta/potatura notturna (in particolare, per gli impianti superintensivi).....			18
REQUISITO 12: L'azienda protegge e tutela l'insediamento di insetti pronubi (es. api) favorendo l'impollinazione entomofila.....			19
REQUISITO 13: L'azienda ha consapevolezza del paesaggio in cui è inserita.....			19
REQUISITO 14: Nella costruzione di nuovi edifici e stabili si valuta sempre l'impatto visivo che essi avranno sul paesaggio.....			21
REQUISITO 15: Le aree da destinare a oliveti sono definite con un attento studio.....			21
REQUISITO 16: Il frantoio trasforma olive provenienti prevalentemente dal territorio limitrofo; è comunque sempre vietata la lavorazione di olive di provenienza estera.....			23

REQUISITO 17: Ove attuabile, l'azienda utilizza in campo le acque di vegetazione e/o le sanse umide a scopi agronomici come fertilizzanti per le sostanze nutritive e ammendanti in esse contenute.....	23
REQUISITO 18: L'azienda analizza i processi di imbottigliamento, packaging e distribuzione ed attua eventuali piani di miglioramento degli stessi.....	24
REQUISITO 19: L'azienda monitora i consumi idrici, energetici e dei carburanti ed applica eventuali piani di miglioramento.....	25

PILASTRO QUALITÀ e SICUREZZA ALIMENTARE

REQUISITO 20: Le olive vengono raccolte ad uno stato precoce di invaiatura.....	26
REQUISITO 21: L'azienda applica una corretta gestione della fase di post-raccolta in modo da garantire sicurezza e qualità organolettica delle olive.....	26
REQUISITO 22: L'azienda applica i disciplinari regionali di produzione integrata durante le fasi di trasformazione, confezionamento, stoccaggio e trasporto.....	27
REQUISITO 23: L'azienda definisce un protocollo di gestione delle procedure interne di tracciabilità e rintracciabilità.....	28
REQUISITO 24: L'olio extravergine di oliva prodotto rispetta la classificazione merceologica e l'azienda ne garantisce le caratteristiche distintive di: origine, profilo organolettico, composizione e valore salutistico-nutrizionale, attraverso dichiarazioni riportate in etichetta (a stampa o via codice QR).....	29
REQUISITO 25: L'olio extravergine di oliva prodotto rientra nei parametri per l'utilizzo dei claim salutistici approvati dall'EFSA.....	30

PILASTRO SOCIALE

REQUISITO 26: L'azienda dispone di politiche, programmi o attività volte a gestire gli impatti della sua attività sulla comunità locale.....	31
REQUISITO 27: L'azienda presta attenzione alle modalità di reclutamento e alle condizioni di lavoro dei lavoratori stagionali.....	32
REQUISITO 28: L'azienda identifica i rischi per la salute e sicurezza dei propri lavoratori e adotta misure di mitigazione in campo e in frantoio.....	34
REQUISITO 29: L'azienda calcola per tutti i suoi dipendenti/lavoratori l'indice di frequenza e l'indice di gravità degli infortuni sul lavoro e ne monitora l'andamento nel tempo.....	35

REQUISITO 30: L'azienda monitora le ore di formazione erogate ai lavoratori applica programmi di formazione e istruzione verso i valori della sostenibilità.....	36
REQUISITO 31: L'azienda monitora nel tempo le condizioni contrattuali di tutto il personale dipendente.....	38
REQUISITO 32: L'azienda deve identificare eventuali casi di non conformità a regolamenti e/o a codici volontari riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti nella fase post-vendita.....	39
REQUISITO 33: L'azienda è attenta, nelle procedure di comunicazioni esterne, a evitare messaggi ingannevoli e/o fuorvianti.....	40
REQUISITO 34: L'azienda valorizza il territorio e il suo patrimonio enogastronomico e culturale.....	41
REQUISITO 35: L'azienda è favorevole e sensibile a un'armonizzazione delle dichiarazioni volontarie in materia di sostenibilità.....	42

PILASTRO ECONOMICO

REQUISITO 36: L'azienda definisce una politica di qualifica e gestione dei fornitori che tenga conto anche dei requisiti di sostenibilità.....	43
REQUISITO 37: L'azienda trasformatrice e/o imbottigliatrice stipula con i fornitori di olive e olio sfuso contratti duraturi.....	44
REQUISITO 38: L'azienda contribuisce economicamente allo sviluppo della comunità locale.....	45
REQUISITO 39: L'azienda promuove la riduzione dell'uso delle risorse e la loro valorizzazione nell'ottica dell'economia circolare.....	45
REQUISITO 40: L'azienda definisce uno o più protocolli di lavorazione e li verifica periodicamente.....	46
REQUISITO 41: L'azienda attribuisce un prezzo equo al prodotto che acquista e/o vende.....	47

REQUISITI FACOLTATIVI

1. Gestione dei residui di potatura.....	49
2. L'azienda impiega/conferisce i sottoprodotti della trasformazione delle olive per la produzione di biogas e/o energia.....	49
3. Il frantoio impiega/conferisce i sottoprodotti della trasformazione delle olive per la realizzazione di prodotti cosmetici/alimentari.....	50
4. L'azienda impiega sansa vergine compostata per la fertilizzazione.....	50

PREMESSA E SCOPO DEL LAVORO

La sostenibilità è oramai una consolidata leva decisionale per i consumatori, sempre più attenti verso i temi ambientali, sociali e della qualità alimentare. Questo aspetto è particolarmente strategico nel caso dell'olio extravergine d'oliva, laddove il valore nutritivo, il legame con il territorio, l'ambiente e la responsabilità sociale sono dei valori aggiunti e uno strumento di marketing per attrarre e proteggere i consumatori. Conseguentemente, l'olivicoltura italiana, storicamente gravata da frammentazione e limiti nel raggiungere elevata produttività e redditività, deve puntare al passaggio a sistemi di conduzione sostenibili economicamente ed a livello ambientale, legati a produzioni di altissima qualità e ad un contesto riconosciuto e remunerato di conservazione del patrimonio territoriale e di risorse genetiche. In questa ottica si inserisce la redazione di tale manuale tecnico di sostenibilità "totale", che nasce come supporto operativo per la valorizzazione e la promozione di una filiera olivicolo-olearia sostenibile e vuole rappresentare un primo passo verso lo sviluppo di uno standard unico di sostenibilità, che possa essere facilmente veicolato a tutti gli anelli della filiera olivicola-olearia. Per la sua stesura si è fatto riferimento alle normative nazionali e regionali, alle buone pratiche, alle evidenze scientifiche derivate dalla bibliografia disponibile, allo Standard ISO 26000:2010-Social Responsibility ed alla certificazione VIVA "La sostenibilità della vitivinicoltura in Italia", avviata nel 2011 dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM) con il Centro di Ricerca Opera per la sostenibilità in agricoltura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. A tal proposito, è stato colto l'invito contenuto nel decreto-legge del 19/05/2020 n.34, art. 224-ter. del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di estendere la certificazione della sostenibilità del processo produttivo ad altre filiere agroalimentari.

Andando nello specifico della realtà regionale di riferimento (*PSR TERRE DELL'OLIVO*), si è potuto individuare la rilevanza di una certificazione di sostenibilità, che riconosca nella produzione, oltre che un'elevata qualità organolettica, già in parte garantita dai disciplinari di produzione DOP (Brisighella e Colline di Romagna), anche il valore ambientale e paesaggistico, nonché socio-economico del settore olivo-oleico emiliano-romagnolo. In questo modo sarebbe possibile, da un lato, incentivare e sostenere l'adozione di tecniche e tecnologie che rispettino l'ambiente di coltivazione e che comportino produzioni di alta qualità. D'altra parte, si sosterebbe il mantenimento di un prodotto finito e di un ambiente di coltivazione, che produce esternalità positive dal punto di vista ambientale per l'ecosistema e dal punto di vista socioeconomico per il settore agricolo e per i settori legati al turismo locale.

Per la selezione dei requisiti, la filiera olivicola è stata analizzata nei processi di produzione della fase agricola e di frantoio, caratterizzati in termini di sostenibilità ambientale, valorizzazione del paesaggio, sicurezza e qualità alimentare, comportamenti eticamente e socialmente responsabili, valorizzazione delle tipicità colturali e culturali e non per ultimo profittabilità e la condivisione del valore sul Territorio. Ciò ha implicato inoltre lo studio della complessa rete di interazioni e rapporti dell'azienda con gli stakeholder coinvolti a diverso livello (fornitori, clienti, comunità locale, distributori, ecc.). Tale aspetto è particolarmente importante nel valutare la trasparenza ed il rigore attuati durante i processi produttivi, soprattutto laddove siano coinvolte diverse aziende indipendenti.

Il manuale è articolato in 41 requisiti suddivisi secondo i quattro pilastri della sostenibilità: Ambientale (19), Qualità/Sicurezza alimentare (6), Sociale (10) ed Economico (6). È necessario sottolineare come spesso i requisiti abbiano valenza multipla e ricadano in più categorie contemporaneamente o abbiano fattori in comune come la valorizzazione delle tradizioni locali. Per ciascun requisito si prevedono delle azioni mandatorie e delle indicazioni di buone pratiche. Inoltre, sono stati aggiunti cinque requisiti facoltativi con spiccata connotazione economica, che vogliono rappresentare per le aziende un incentivo nell'attuare pratiche di recupero degli scarti e dei sottoprodotti delle lavorazioni e che non costituiscono un vincolo nel processo di valutazione. Il disciplinare coinvolge (i) le aziende olivicole che si occupano esclusivamente della fase agricola; (ii) i frantoi che si occupano delle fasi successive alla produzione primaria; e (iii) le aziende che ricoprono l'intero ciclo di produzione olivicola-olearia. Pertanto, la modalità di compilazione varia a seconda della tipologia aziendale e dei comportamenti medi seguiti. È per questo prevista la non applicabilità dello specifico requisito. Per facilitarne la fruizione e la compilazione vengono riportate le definizioni, le evidenze e viene indicato (in "origine dei dati") dove poter reperire le informazioni richieste. Il manuale può essere considerato come un mezzo per ottenere una rappresentazione puntuale del grado di sostenibilità di un'azienda. Soprattutto però, attraverso la risposta ai requisiti, vuole supportare le aziende nella definizione di un piano di sostenibilità. L'azienda dovrà quindi verificarne nel tempo la coerenza e l'efficacia dell'impostazione, attraverso un processo di autovalutazione/valutazione esterna che potrà basarsi sempre sulle indicazioni previste nei requisiti. L'autovalutazione, infatti, si basa sulla raccolta ed analisi dei dati, l'individuazione di punti di forza e debolezza, la valutazione e messa a punto delle azioni di miglioramento attraverso la definizione di obiettivi specifici verificabili, ed il riesame periodico.

In definitiva questo testo vuole rappresentare un punto di riferimento per le aziende olivicole olearie nella definizione di un modello di sostenibilità e del processo di miglioramento.

PILASTRO AMBIENTALE

REQUISITO 1: L'azienda applica i disciplinari regionali di produzione integrata lungo tutte le fasi della produzione agricola

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia oliveti di proprietà e/o in gestione)
- Sì

Azioni mandatorie:

- L'azienda è certificata SQNPI, UNI 11233:2009 ("Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari"), o, dove applicabile, attraverso marchi collettivi e schemi regionali che valorizzano la produzione integrata (es. Qualità Controllata -QC- della Regione Emilia Romagna, Qualità Verificata -QV- della Regione Veneto, Agriqualità della Regione Toscana, AQUA - Agricoltura, Qualità, Ambiente- della Regione Friuli Venezia Giulia, Qualità Garantita dalle Marche -QM-, Prodotti di Qualità Puglia, Qualità Sicura -QS- della Regione Sicilia), o secondo il regolamento CE 834 (BIO).
- L'azienda non è certificata, ma applica i disciplinari di produzione integrata della regione di appartenenza.
- Nel caso di più operatori associati (OA) è prevista l'implementazione di un rigoroso sistema di rintracciabilità volto a dimostrare che i prodotti certificati provengano da aziende agricole che applicano i succitati disciplinari.

Ai fini della verifica è necessario almeno soddisfare uno tra i tre punti: vanno pertanto considerate le seguenti informazioni.

L'azienda dispone:

- Cambiamento d'uso del suolo negli ultimi 20 anni;
- Identità varietale delle piante, laddove possibile. In caso di nuovi impianti, il materiale di moltiplicazione deve essere certificato ai sensi del DM 20/11/2006 (materiale virus-esente -VF- e virus-controllato-VT-) o di categoria CAC (conformità agricola comunitaria) e acquistato da aziende accreditate dai Servizi fitosanitari delle Regioni;
- Analisi chimico fisiche del suolo realizzate almeno ogni 5 anni per predisporre un adeguato piano di fertilizzazione;
- Quantitativo di fertilizzante organico e/o minerale apportato per ettaro;
- Piano d'Azione Nazionale (PAN) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari;
- Quantitativo di prodotti fitosanitari utilizzati ad ettaro per la protezione delle piante e la gestione delle infestanti;

- La registrazione delle giacenze iniziali, gli acquisti, gli utilizzi e le giacenze finali dei prodotti fitosanitari, dei loro coadiuvanti e dei fertilizzanti;
- Certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo di fitofarmaci o del ricorso alla prestazione di contoterzisti abilitati;
- Dati termopluviometrici aziendali o ricavati dalle reti agrometeorologiche regionali per predisporre un adeguato piano di irrigazione basato sul bilancio idrico della coltura (olivo) e l'utilizzo di efficienti tecniche di distribuzione irrigua;
- Analisi chimico-fisiche e microbiologiche delle acque impiegate per l'irrigazione;
- Data e volumi di acqua apportati per ettaro;
- Data, intensità e tecniche di potatura;
- Data ed epoca e tecniche di raccolta delle olive.

Definizioni:

Le "Norme Tecniche" regionali indicano le pratiche agronomiche e fitoiatriche da adottare per ridurre l'impatto verso l'uomo e l'ambiente, ma che consentano di ottenere produzioni economicamente sostenibili, tenendo in considerazione le caratteristiche territoriali e vocazionali dell'area. In particolare, le norme in materia di produzione integrata riguardano: la scelta dell'ambiente di coltivazione e vocazionalità; il mantenimento dell'agroecosistema naturale; la scelta varietale e materiale di moltiplicazione, la sistemazione e preparazione del suolo all'impianto e alla semina; l'avvicendamento colturale; semina, trapianto, impianto; la gestione del suolo e pratiche agronomiche per il controllo delle infestanti; la gestione dell'albero e della fruttificazione; la fertilizzazione; l'irrigazione; e la raccolta.

Evidenze/origine dei dati:

- Schede colturali con indicazione del numero di piante/superficie;
- Analisi di laboratorio;
- Carta dei suoli;
- Passaporto delle piante e documento di commercializzazione;
- Dati Agrometeorologici;
- Quaderno di campagna;
- Piano di concimazione o scheda dose standard, in funzione del piano colturale;
- Schede irrigue o programmi informatici aziendali pubblici o privati, pluviometri, tensiometri (...);
- Schede di raccolta.

REQUISITO 2: L'azienda agricola, laddove non precluso da motivazioni specifiche, coltiva varietà di olivo locali legate al territorio. Tale requisito vale anche per la sostituzione e l'impianto di nuovi alberi/oliveti, nel rispetto delle normative vigenti

-
- No
 - Non applicabile (qualora l'azienda non abbia oliveti di proprietà e/o gestione)
 - Sì

Azioni mandatorie:

- L'azienda si impegna a valorizzare e coltivare cultivar locali strettamente legate al territorio.

Ai fini della verifica è necessario dimostrare l'utilizzo di cultivar autoctone, fanno fede a tal proposito documenti testanti le varietà coltivate.

L'eventuale sostituzione di singole piante deve tenere conto del Decreto legislativo n. 475/1945 (ratificato dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 987/1955) che proibisce l'espanto di più di 5 alberi di olivo ogni biennio se non per irreversibili motivi sanitari o produttivi e che comunque dovranno essere rimpiazzati da altrettante piante di olivo.

Tuttavia, si considerano comprovate esigenze legate all'utilizzo di cultivar non autoctone:

- Forma di allevamento: il modello di olivicoltura superintensiva, per esempio, richiede varietà a bassa vigoria, quali principalmente le cultivar spagnole Arbosana e Arbequina, e la cultivar greca Koroneiki;
- Scarsa produttività o resistenza a particolari patogeni;
- Resistenza al freddo.

Questo requisito diventa obbligatorio nel caso si aderisca ad un disciplinare DOP-IGP o si richieda l'inclusione nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT).

Evidenze/origine dei dati:

- Passaporto delle piante e documento di commercializzazione per le nuove piante;
- Caratterizzazione bio-agronomica e/o molecolare delle piante mature presenti in campo.

REQUISITO 3: L'azienda attua una gestione razionale della potatura

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia oliveti di proprietà e/o gestione)
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda dispone delle seguenti informazioni:

- Calendario e periodicità della potatura: rimozione dei succhioni-polloni annuale e potatura di produzione con limite ogni 2 o 3 anni al massimo;
- Definizione della forma di allevamento delle piante.

Ai fini della verifica è necessario dimostrare di attuare una gestione razionale della potatura e disporre delle informazioni precedenti.

Definizioni:

Per massimizzare la produttività degli oliveti è necessario ottimizzare la pratica della potatura.

L'intensità del taglio deve varia in base all'età, vigore e portamento della pianta ed al sistema di coltivazione. Il suo scopo è quello di fornire e mantenere la forma adeguata a consentire una migliore gestione dell'oliveto (facilitazione della meccanizzazione delle opere colturali), oltre a favorire l'aerazione, l'illuminazione, la fotosintesi e fruttificazione allo scopo di regolare l'attività vegetativa e produttiva. La potatura annuale permette interventi più leggeri e rapidi ed è raccomandabile laddove siano attuate particolari forme di allevamento, ma negli anni implica maggiori costi di manodopera specializzata. Il limite di 2-3 anni appare accettabile. Infatti, potature eseguite ogni 2 o 3 anni al massimo non sembrano avere effetti negativi su produzione e resa in olio, mentre alberi non potati per periodi più lunghi hanno poi bisogno di operazioni più pesanti che invece risultano in significativi cali produttivi. Potature vigorose di ringiovanimento vanno effettuate per recuperare piante mature non produttive. La rimozione dei succhioni-polloni deve essere effettuata annualmente per evitare inutili competizioni per le risorse. La potatura va effettuata a fine inverno-inizio primavera, quando le sostanze di riserva sono già state allocate e per evitare il rischio di danni da gelate ed in periodi non piovosi per ridurre il rischio della diffusione di malattie attraverso le ferite.

Evidenze/origine dei dati:

- Quaderno di campagna;
- Foto.

REQUISITO 4: L'azienda tutela gli olivi monumentali (millenari e secolari) eventualmente presenti nell'oliveto, e la flora autoctona degli oliveti

- No
- Non applicabile (qualora non vi siano olivi monumentali sulla superficie aziendale)
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda si impegna nella protezione e tutela:

- Degli oliveti ad alto valore ambientale ubicati in contesti orografici complessi, caratterizzati da forti pendenze, dove costituiscono parte integrante del paesaggio e svolgono un'azione di miglioramento dell'assetto idrogeologico dei terreni;
- Degli olivi millenari e secolari secondo:
- La legge n. 10 del 14 gennaio 2013 (in particolare, art. 7, il quale contiene la definizione di albero monumentale; l'individuazione dei principi e dei criteri direttivi per il censimento degli alberi monumentali);
- La legge regionale (L.R.) 4-6-2007 n. 14 della Regione Puglia "Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi monumentali della Puglia" e la L.R. 30-10-2012 n. 48 della Regione Calabria "Tutela e valorizzazione del patrimonio olivicolo della Regione Calabria".

Inoltre, l'azienda si impegna nella salvaguardia e valorizzazione della flora spontanea autoctona secondo:

- la Direttiva Habitat (43/92/CEE) recepita dal DPR 8 settembre 1997 n. 357 e successive modifiche e integrazioni (DM 20 gennaio 1999 e DPR 12 marzo 2003 n.120);
- La L.R. n. 47 del 7 dicembre 2009 della Regione Calabria “*Tutela e valorizzazione degli alberi monumentali e della flora spontanea autoctona della Calabria*”.

Ai fini della verifica l'azienda deve dimostrare di gestire e tutelare gli olivi monumentali, eventualmente presenti nella superficie aziendale, e la flora autoctona spontanea degli oliveti, secondo almeno una delle vigenti normative in atto.

Definizioni:

- Albero monumentale: art. 7 Legge n.10 del 14 gennaio 2013;
- Specie autoctone: specie che si sono originate ed evolute nel territorio in cui si trovano o che vi sono immigrate autonomamente da lungo tempo stabilendovi popolazioni che si autosostentano.

Evidenze/origine dei dati:

- Ricorso a censimenti/dati storici/datazioni con metodi scientifici;
- Riconoscimento e catalogazione della flora spontanea autoctona.

REQUISITO 5: L'azienda predispone un presidio di monitoraggio dell'eventuale insorgenza di sintomi riconducibili al complesso del disseccamento rapido dell'olivo (Co.Di.RO)

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia oliveti di proprietà e/o gestione)
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda:

- Monitora lo stato fitosanitario delle piante d'olivo con particolare attenzione ai sintomi descritti per la sindrome nota come complesso del disseccamento rapido dell'olivo in associazione con gli Osservatori Fitosanitari regionali;

Buone pratiche:

- Cerca di tenere sotto osservazione la densità di popolazione degli insetti vettori di *X. Fastidiosa* (*Philaenus spumarius*, *P. italosignus* e *Neophilaenus campestris*). Va posta attenzione all'eventuale presenza di piante di Asfodelo mediterraneo (*Asphodelus ramosus* L. = *aestivus*= *microcarpus*) in quanto le ninfe di *P. italosignus* sono monofaghe su tale specie.

Ai fini della verifica è necessario garantire il monitoraggio dello stato fitosanitario degli olivi. Farà fede il quaderno di campagna.

Definizioni:

- Complesso del disseccamento rapido dell'olivo (CoDiRO): è una fitopatologia che colpisce le piante dell'olivo. La patologia è causata da un particolare ceppo batterico (identificato come ST53) di *Xylella fastidiosa spp. pauca*.

Evidenze/origine dei dati:

- Quaderno di campagna.

REQUISITO 6: L'azienda gestisce e protegge i boschi e le zone vegetate presenti sulla sua superficie

- No
- Non applicabile (qualora non vi siano boschi o aree vegetate sulla superficie aziendale e nelle aree ad essa prospicienti)
- Sì

Azioni mandatorie:

- A seguito di impianti di nuovi oliveti in azienda, non si riduce in modo significativo (>30%) l'estensione di zone boschive presenti sulla superficie aziendale;
- A seguito di impianti di nuovi oliveti in azienda, non si riduce in modo significativo (>30%) l'estensione delle zone vegetate presenti sulla superficie aziendale;

Buone pratiche:

- Descrizione del sito aziendale e dei singoli boschi con particolare relazione alla presenza di fasce tampone;
- L'azienda protegge le zone boschive eventualmente presenti con una fascia tampone (aree o strisce di terra mantenute sotto una copertura vegetale permanente).

Ai fini della verifica è necessario dimostrare che nel periodo di riferimento l'azienda non abbia ridotto in modo significativo (>30%) l'estensione di:

- zone boschive;
- zone vegetate.

A tal fine, sono presentati all'ente di verifica, i progetti tecnici dei nuovi impianti o altri documenti utili a dimostrare l'assenza di tale riduzione.

Definizioni:

- Boschi: insieme di piante che hanno una estensione minima di 5.000 m², con altezza media degli alberi di almeno 5 m, una percentuale di copertura del suolo di almeno il 20% nonché una larghezza minima della superficie boscata di almeno 20 m;
- Zone vegetate: zone con piante isolate, ossia piante su una superficie inferiore ai 5000 m², e/o con altezza media inferiore ai 5 m, e/o gruppi di siepi, cespugli.
- Piante isolate: Piante su una superficie inferiore ai 5000 m², e/o con altezza media inferiore ai 5 m, e/o gruppi di siepi, cespugli;
- Fascia tampone: aree o strisce di terra mantenute sotto una copertura vegetale permanente.

Evidenze/origine dei dati:

- Politiche aziendali;
- Programmi organizzativi;
- Quaderno di campagna;
- Dati amministrativi per contributi su misure agroambientali;
- Foto satellitari;
- Catasto agrario.

REQUISITO 7: L'azienda mantiene l'inerbimento interfilare, e nei bordi campo, strade

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia oliveti di proprietà e/o in gestione)
- Sì

Azioni mandatorie:

- L'azienda mantiene un inerbimento spontaneo o meno durante l'inverno;

Buone pratiche:

- Definisce il tipo di coltura di copertura utilizzata (permanenti (P), temporanee (T), spontanee (Sp), seminate (Se), lavorate (L), non lavorate (NI)) e la superficie aziendale che viene ricoperta da colture di copertura;
- Possiede i bordi delle strade e le zone non coltivate a oliveto inerbite o vegetate;
- L'inerbimento polifita inoltre fornisce alternative più appetibili per gli insetti *P. spumarius*, e *Neophilaenus campestris* (vettori del batterio *X. fastidiosa*), in quanto fitomizi (xilemomizi) altamente polifagi.

Ai fini della verifica ispettiva è necessario almeno:

- Dimostrare di mantenere un inerbimento della superficie destinata alla coltivazione degli oliveti durante il periodo invernale. A dimostrazione di questo verranno tratte informazioni dal catastino aziendale, dal quaderno di campagna, da fotografie o immagini satellitari relative al periodo invernale.

Definizioni:

- Colture di copertura: colture erbacee coltivate non destinate alla raccolta che hanno la funzione di mantenere coperto il terreno, si distinguono in permanenti, temporanee, spontanee, seminate, lavorate, non lavorate.

Evidenze/origine dei dati:

- Catastino aziendale;
- Quaderno di campagna;
- Dati amministrativi per contributi su misure agroambientali;
- Immagini satellitari;
- Fotografie.

REQUISITO 8: L'azienda protegge i corpi idrici, anche da eventuali fonti di contaminazione

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia corpi idrici nella superficie aziendale o in zone adiacenti ad essa)
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda:

- Dispone di fasce tampone per la protezione dei corpi idrici superficiali;
- Stabilisce una fascia tampone di almeno 3 metri di dimensione con le seguenti caratteristiche: è vegetata, non fertilizzata e non trattata con agrofarmaci;
- Dispone la preparazione delle miscele e il lavaggio in aree non vulnerabili e lontane da zone sensibili all'inquinamento, che consentano la raccolta di sversamenti accidentali di prodotto;

Buone pratiche:

- Dispone di piazzole impermeabilizzate;
- Realizza sistemi aziendali o interaziendali di trattamento fisico, chimico o biologico (es. biobed, elioseco, biobac) autorizzati dalle Regioni e Province autonome.

Se nella superficie aziendale vi sono delle zone ripariali queste vengono protette attraverso zone tampone. L'azienda si impegna a proteggere i corpi idrici da eventuali sorgenti di contaminazione puntiforme e diffusa tramite l'implementazione di misure di mitigazione, capaci di ridurre gli apporti di prodotti fitosanitari e fertilizzanti nelle acque superficiali e sotterranee.

Ai fini della verifica ispettiva è necessario:

- Dimostrare che le zone ripariali (l'interfaccia tra la terra e un corpo acqueo che scorre in superficie) siano protette con una fascia tampone di almeno 3 metri (aree o strisce di terra mantenute sotto una copertura vegetale diversa dall'olivo). Faranno fede immagini satellitari, web-gis, fotografie, catastino aziendale, ispezioni visive in campo;
- Indicare, su mappe catastali o su cartografia GIS (o con altri documenti utili), all'ente qual è (o quali sono) l'area (o le aree) dove è disposta la preparazione delle miscele di fitosanitari e lavaggio degli strumenti utilizzati, giustificarne la scelta e motivarla. Tali aree devono essere aree non vulnerabili e lontane da zone sensibili all'inquinamento, devono inoltre essere presenti strumentazioni utili a consentire la raccolta di sversamenti accidentali di prodotto. L'ente di verifica potrà ispezionare le aree anche visivamente;
- Dimostrare di seguire le buone pratiche e le misure di mitigazione durante la gestione dei trattamenti con i prodotti fitosanitari.

Definizioni:

- Corpo idrico superficiale: elemento distinto e significativo di acque superficiali, quale un lago, un bacino artificiale, un torrente, fiume o canale, acque di transizione o un tratto di acque costiere;

- Acque sotterranee: sono i corpi idrici nascosti contenuti nel sottosuolo, essi costituiscono circa il 30% di acqua dolce di alta qualità disponibile sulla terra;
- Zone ripariali: interfaccia tra la terra e un corso d'acqua che scorre in superficie. Le comunità vegetali lungo i bordi del fiume sono chiamate vegetazione riparia, caratterizzata da piante idrofile.
- Fonti di contaminazione: la sorgente puntiforme è così detta dal momento in cui questa si realizza in uno spazio limitato, e che di conseguenza determina il divenire di una concentrazione molto più elevata di prodotto fitosanitario per unità di superficie e di volume. La durata di questa sorgente, che è solitamente facilmente identificabile, varia da pochi minuti a molti anni. È una tipologia di inquinamento dovuto principalmente alla non corretta manipolazione degli agrofarmaci nelle fasi di trasporto e stoccaggio delle confezioni, di riempimento dell'irroratrice, di lavaggio della stessa al termine del trattamento nonché di smaltimento dei residui di miscela fitoiatrica inutilizzata e dei contenitori di agrofarmaci vuoti;
- Fonti di contaminazione: la sorgente diffusa è una sorgente che si realizza, anche se in modo eterogeneo, su ambiti spaziali e temporali più estesi, producendo concentrazioni più basse, talvolta infinitesimali, che però hanno solo un carattere cronico di esposizione, a differenza della puntiforme che può provocare solitamente effetti acuti;
- Misure di mitigazione: il termine "mitigazione" viene utilizzato come sinonimo di "riduzione del rischio", che comprende tutte le misure che portano a un rischio inferiore, vale a dire ridurre l'esposizione e/o gli effetti.

Evidenze/origine dei dati:

- Mappe catastali;
- Cartografia GIS;
- Catastino aziendale;
- Quaderno di campagna;
- Dati amministrativi per contributi su misure agroambientali;
- Sistema di georeferenziazione;
- Immagini satellitari;
- Altro _____

REQUISITO 9: L'azienda identifica, caratterizza e gestisce le aree ad alto valore ecosistemico

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia oliveti di proprietà e/o in gestione)
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda:

- Registra su mappe catastali o cartografia GIS (anche su un documento a parte) le zone ad alto

valore ecosistemico presenti (principalmente boschi, corpi idrici, parchi, zone protette);

- Stila una relazione tecnica degli interventi adottati al fine di rafforzare la biodiversità di tali aree (esempi: realizzazione e ripristino di siepi, nidi artificiali, invasi d'acqua, muretti a secco, inerbimento polifita);

Buone pratiche:

- Possiede un piano di azione scritto, volto a mantenere/migliorare la condizione dell'ecosistema e della biodiversità.

Ai fini della verifica è necessario almeno soddisfare i primi due punti: vanno pertanto presentati all'ente di verifica, le mappe catastali o cartografia GIS con indicazione (anche su un documento a parte) delle zone ad alto valore ecosistemico presenti sulla superficie aziendale (principalmente boschi, corpi idrici, parchi, zone protette) e una relazione tecnica degli interventi adottati.

Definizioni:

- Ecosistema: è l'insieme degli organismi viventi e delle sostanze non viventi con le quali i primi stabiliscono uno scambio di materiali e di energia, in un'area delimitata, ad esempio un lago, un prato, un bosco, ecc.;
- Biodiversità: per biodiversità dell'ecosistema agro-forestale s'intende la diversità biologica di organismi viventi in esso presenti, nelle loro diverse forme, la variabilità genetica fenotipica della fauna, della flora sia coltivata che selvatica.

Evidenze/origine dei dati:

- Relazione tecnica;
- Politiche aziendali;
- Programmi organizzativi;
- Mappe catastali;
- Cartografia GIS;
- Catastino aziendale;
- Quaderno di campagna;
- Altro _____

REQUISITO 10: L'azienda ha consapevolezza rispetto alle specie minacciate e protette

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia oliveti di proprietà e/o in gestione)
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda:

- Possiede un elenco aggiornato delle specie vegetali o animali minacciate e protette presenti sul territorio sul quale insistono la proprietà e i terreni in diretta gestione;
- Protegge e ripristina habitat sulla superficie aziendale, facilita l'insediamento di specie utili

per la protezione dell'oliveto attraverso la manutenzione e l'installazione di nidi per rapaci e pipistrelli, e/o per altri tipi di uccelli all'interno o in prossimità degli oliveti;

Buone pratiche:

- Partecipa a programmi locali, regionali, nazionali, internazionali per la difesa di specie vegetali/animali minacciate e/o protette.

Ai fini della verifica è necessario soddisfare i primi due punti: all'azienda è richiesto di presentare l'elenco delle specie minacciate e protette presenti sul suo territorio e l'elenco delle azioni comprovanti la protezione e il ripristino di habitat sulla superficie aziendale. Sono inoltre considerati utili, ai fini della verifica, documenti descrittivi delle misure intraprese quali relazioni, pubblicazioni, recensioni giornalistiche e/o ispezioni visive sul luogo (ad esempio scouting fotografico).

Definizioni:

- Habitat: insieme dei caratteri ambientali, climatici, geologici, geografici, ecc. che favoriscono l'insediamento di specifiche specie animali o vegetali.
- Specie minacciata: specie animale o vegetale che, a causa della esiguità della popolazione ed in virtù di sopravvenuti mutamenti nel suo habitat usuale, è a rischio di estinzione.
- Specie protetta: specie minacciate oggetto di protezione da parte di regolamenti, provvedimenti, leggi vigenti in materia.

Origine dei dati/Evidenze:

- Catastino aziendale;
- Quaderno di campagna;
- Dati amministrativi per contributi su misure agroambientali;
- Elenco specie protette e minacciate;
- Elenco delle azioni comprovanti la salvaguardia di habitat di specie minacciate e/o protette;
- Altro _____

REQUISITO 11: Divieto di raccolta/potatura notturna (in particolare, per gli impianti superintensivi)

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia oliveti di proprietà e/o in gestione)
- Sì

Azioni mandatorie:

- Divieto di raccolta e/o potatura notturna

Ai fini della verifica ispettiva l'azienda si impegna a non effettuare pratiche di raccolta e potatura di notte. Farà fede il quaderno di campagna.

Definizioni:

Tale divieto tutela e salvaguardia gli uccelli che nidificano sulle piante di olivo: le suddette operazioni, negli impianti superintensivi, hanno causato l'uccisione di migliaia di uccelli in Europa.

Il Portogallo ha vietato la pratica della raccolta delle olive notturne: l'Istituto portoghese per la conservazione della natura e le foreste (INFC) si è impegnato a intensificare le ispezioni degli oliveti per garantire che i coltivatori rispettino il divieto nazionale sulla raccolta meccanica notturna. Allo stesso modo in Spagna si è diffusa la stessa problematica.

Evidenze/origine dei dati:

- Quaderno di campagna.

REQUISITO 12: L'azienda protegge e tutela l'insediamento di insetti pronubi (es. api) favorendo l'impollinazione entomofila

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia oliveti di proprietà e/o in gestione)
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda:

- Garantisce, per almeno l'1% della superficie (inclusa la gestione dell'interfila), la presenza di colture foraggere per gli insetti pronubi;

Buone pratiche:

- Adotta strategie volte a proteggere gli insetti pronubi (es. utilizzo di fitosanitari non dannosi etc.) e a promuovere il loro insediamento.

Ai fini della verifica è necessario garantire la presenza di colture foraggere per gli insetti impollinatori (per almeno l'1% ad inclusione dell'interfila). Faranno fede immagini satellitari, web-gis, fotografie, catastino aziendale, ispezioni visive in campo.

Definizioni:

- Insetti pronubi: insetti che trasportano il polline da un fiore all'altro permettendo l'impollinazione entomofila e la conseguente formazione del frutto.

Evidenze/origine dei dati:

- Catastino aziendale;
- Quaderno di campagna;
- Sistema di georeferenziazione;
- Immagini satellitari;
- Altro _____

REQUISITO 13: L'azienda ha consapevolezza del paesaggio in cui è inserita

- No
- Non applicabile (per i punti relativi alla gestione degli oliveti, qualora l'azienda non abbia oliveti di proprietà e/o in gestione)
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda:

- Identifica e descrive il paesaggio in cui è inserita;
- Identifica e descrive gli elementi, naturali e non, del proprio contesto (almeno infrastrutture verdi, edifici, vigneti, illuminazione etc.);
- Identifica ed elenca i materiali ecosostenibili utilizzati per la realizzazione di edifici, aree esterne, parcheggi e recinzioni;
- Identifica e descrive gli interventi di ristrutturazione effettuati sulle infrastrutture rurali presenti sulla sua superficie e ne indica la presente destinazione d'uso;
- Se applicabile, identifica ed elenca gli oliveti autoctoni, le forme di allevamento, i materiali, gli strumenti e le tecnologie di cui si avvale per la coltivazione indicando quelle legate alla tradizione del territorio;
- Se applicabile, conosce le specie invasive presenti nel suo territorio e le gestisce al fine di conservare il paesaggio olivicolo;

Buone pratiche:

- Definisce un piano strategico volto alla tutela del paesaggio che reca gli obiettivi da raggiungere, suddivisi su scala temporale di breve periodo (< 5 anni), e di lungo periodo (> 5 anni).

Ai fini della verifica è necessario che l'azienda, a prescindere dalla sua tipologia:

- Identifichi e descriva il paesaggio in cui è inserita;
- Identifichi e descriva gli elementi, naturali e non, del proprio contesto;
- Identifichi e descriva gli interventi di ristrutturazione effettuati sulle infrastrutture rurali presenti sulla sua superficie e ne indichi la presente destinazione d'uso;
- Identifichi ed elenchi i materiali ecosostenibili utilizzati per la realizzazione di edifici, aree esterne, parcheggi e recinzioni.

Definizioni:

- Paesaggio: parte di territorio, così come percepita dalle popolazioni, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali e/o umani e dalle loro interrelazioni;
- Tutela del paesaggio: conservazione e valorizzazione degli aspetti di un paesaggio, ivi compresi quelli di configurazione naturale e quelli dovuti all'intervento umano. Tali aspetti sono considerati significativi e caratteristici per il paesaggio stesso e ne rappresentano, singolarmente e nell'insieme, il patrimonio.

Origine dei dati / Evidenze:

- Descrizione del paesaggio;
- Piano strategico con obiettivi a medio e lungo termine;
- Cartografia GIS;
- Cartografia;

- Immagini satellitari;
- Altro _____

REQUISITO 14: Nella costruzione di nuovi edifici e stabili si valuta sempre l'impatto visivo che essi avranno sul paesaggio

- No
- Non applicabile (qualora non siano stati progettati/realizzati nuovi edifici e stabili nel periodo di riferimento)
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda nella fase di progettazione di nuovi stabili per ottenere un miglior inserimento dell'opera rispetto al contesto circostante:

- Presenta il progetto di inserimento paesaggistico che include un'analisi dell'utilizzo di materiali coerenti con il contesto, attenzione alla scala e volumetria del nuovo elemento, rapporto con il costruito, analisi di impatto visivo (che comprende valutazione dell'esistenza di bacini visivi, la distanza e la posizione dei principali punti di osservazione, o la visibilità da percorsi particolarmente frequentati e l'esistenza di masse vegetali che potrebbero occultare o ombreggiare i complessi edificati);

Buone pratiche:

- Privilegia l'impiego di tecniche di ingegneria naturalistica;
- Integra l'intervento con l'utilizzo di vegetazione autoctona, evitando il ricorso ad eccessive geometricità e ricercando soluzioni cromaticamente compatibili.

Ai fini della verifica è necessario almeno presentare all'ente di verifica il progetto di inserimento paesaggistico del nuovo edificio/stabile che includa un'analisi dell'utilizzo di materiali coerenti con il contesto, attenzione alla scala e volumetria del nuovo elemento, rapporto con il costruito, analisi di impatto visivo.

Definizioni:

- Impatto visivo: alterazione della visuale di qualsiasi ambiente, naturale o urbano a seguito di sopravvenute modifiche/interventi.

Evidenze/origine dei dati:

- Studio di compatibilità;
- Analisi di impatto visivo;
- Progetto di inserimento paesaggistico.

REQUISITO 15: Le aree da destinare a oliveti sono definite con un attento studio

- No
- Non applicabile (qualora non sia in progettazione la piantumazione di nuovi oliveti)
- Sì

Azioni mandatorie:

La selezione delle aree da destinare a oliveti viene effettuata:

- Operando una scelta accurata dell'ambiente di coltivazione in caso di nuova introduzione;
- Evitando aree fortemente acclivi e instabili;
- Definendo i lavori in funzione della tipologia di suolo, giacitura, rischi di erosione e condizioni climatiche;

Buone pratiche:

- Preservando le superfici boscate;
- Preservando gli oliveti storici.

Ai fini della verifica è necessario che l'azienda, nel periodo di riferimento dimostri attraverso la presentazione all'ente di verifica di progetti tecnici, mappe catastali, cartografia (GIS), immagini satellitari, ispezioni visive o altri documenti utili di aver:

- Operato una scelta accurata dell'ambiente di coltivazione in caso di nuova introduzione;
- Attuato i lavori di impianto considerando anche il loro contributo al mantenimento della struttura, favorendo un'elevata biodiversità della microflora e della microfauna del suolo ed una riduzione dei fenomeni di compattamento;
- Definito i lavori in funzione della tipologia del suolo, della giacitura, dei rischi di erosione e delle condizioni climatiche;
- Evitato aree acclivi e instabili.

L'azienda:

- identifica l'esistenza delle azioni sopraindicate con indicazione del periodo temporale in cui sono state svolte.

Definizioni:

- Aree acclivi e instabili: aree caratterizzate da forte pendenza e che presentano erosione superficiale, anche di carattere franoso.
- Oliveti eroici o storici: oliveti delle aree soggette a rischio di dissesto idrogeologico o aventi particolare pregio paesaggistico, storico e ambientale.

Origine dei dati / Evidenze:

- Catastino aziendale;
- Foto satellitari;
- Cartografia;

- Cartografia GIS.

REQUISITO 16: Il frantoio trasforma olive provenienti prevalentemente dal territorio limitrofo; è comunque sempre vietata la lavorazione di olive di provenienza estera

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia un frantoio di proprietà)
- Sì

Azioni mandatorie:

- Obbligo di trasformazione di olive provenienti da territorio limitrofo;
- Divieto di lavorazione di olive di provenienza estera.

Ai fini della verifica ispettiva il frantoio si impegna a frangere olive provenienti da territori limitrofi, non accettando lavorazione di olive di provenienza estera.

Definizioni:

- Il trasporto delle olive per lunghe distanze ha un impatto sull'ambiente e sulla qualità del prodotto finale.
- Inoltre, la coltivazione dell'olivo in nazioni extra-UE può prevedere l'impiego di prodotti fitosanitari non consentiti in Italia.

Evidenze/origine dei dati:

- Registri aziendali;
- Analisi di laboratorio;
- Documento di trasporto (DDT).

REQUISITO 17: Ove attuabile, l'azienda utilizza in campo le acque di vegetazione e/o le sanse umide a scopi agronomici come fertilizzanti per le sostanze nutritive e ammendanti in esse contenute

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia un frantoio di proprietà)
- Sì

Azioni mandatorie:

- Secondo il Capo X art. 65 della Legge 28 dicembre 2015 n. 221 (riprendente l'articolo 101 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152), laddove non vi siano criticità nel sistema di depurazione, le acque reflue di vegetazione dei frantoi oleari sono *“assimilate alle acque reflue domestiche, ai fini dello scarico in pubblica fognatura [...] per i frantoi che trattano olive provenienti esclusivamente dal territorio regionale e da aziende agricole i cui terreni insistono in aree scoscese o terrazzate ove i metodi di smaltimento tramite fertilizzazione e irrigazione non siano agevolmente praticabili, previo idoneo trattamento che garantisca il rispetto delle norme tecniche, delle prescrizioni regolamentari e dei valori limite adottati dal gestore del servizio idrico integrato in base alle caratteristiche e all'effettiva capacità di trattamento dell'impianto di depurazione”*.
- La legge 18 Agosto 2000, n. 258, ("Disposizioni correttive e integrative del D.Lgs. 11 maggio 1999, n. 152, in materia di tutela delle acque dall'inquinamento") all'articolo 38, esclude dall'applicazione della disposizione le zone vulnerabili e prevede, previa comunicazione alle autorità competenti, l'utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione dei frantoi, a condizione che sia effettuata da aziende agricole che trattano in massima parte i loro stessi prodotti (art. 28, comma 7, lett. a, c) o comunque di modeste dimensioni ("piccole aziende agroalimentari ad esse assimilate"). Tale disposizione è stata ripresa dall'articolo 112 del D.Lgs n.152/2006 e dall'art. 3 comma 1 lettera b) del DPR 59/2013.
- Le comunicazioni delle aziende devono essere realizzate attraverso l'Autorizzazione Unica Ambientale (AUA), prevista dal DPR 59/2013.
- I limiti sono stabiliti dalla legge 574/96 per lo smaltimento in terreni agricoli (50 m³/ha/anno per le acque provenienti da frantoi a ciclo tradizionale e 80 m³/ha/anno per quelle da impianti a ciclo continuo).
- Valgono i divieti di spandimento previsti nella legge succitata.
- Laddove l'azienda non ricada nelle disposizioni di cui sopra, deve trattare le acque di vegetazione e le sanse umide secondo la normativa cogente.

Buone pratiche:

- Possibilmente, l'azienda predispone un piano di controllo e campionamento del carico organico delle acque reflue di frantoio.

Ai fini della verifica ispettiva l'azienda si impegna a rispettare le suddette normative vigenti in materia.

Evidenze/origine dei dati:

- Registri aziendali;
- AUA;
- Quaderno di campagna;
- Analisi di laboratorio.

REQUISITO 18: L'azienda analizza i processi di imbottigliamento, packaging e distribuzione ed attua eventuali piani di miglioramento degli stessi

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non si occupi di imbottigliamento, packaging e distribuzione del prodotto)
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda:

- identifica il protocollo di lavorazione;
- verifica la corretta attuazione del protocollo e delle modalità operative;
- individua le modalità operative che, a parità di garanzia dei requisiti qualitativi dei prodotti, minimizzino i consumi e le emissioni.

L'azienda, ai fini della verifica ispettiva, definisce dei protocolli organizzati per fasi durante i processi di imbottigliamento, packaging e distribuzione, riassumendo le operazioni e definendo input e output della singola fase ed effettua una verifica finalizzata ad individuare le modalità operative che, a parità di garanzia dei requisiti qualitativi dei prodotti, minimizzino i consumi e le emissioni.

Origine dei dati / Evidenze:

- Protocollo di lavorazione;
- Altro _____

REQUISITO 19: L'azienda monitora i consumi idrici, energetici e dei carburanti ed applica eventuali piani di miglioramento

- No
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda monitora l'andamento negli anni, dei seguenti parametri:

- Consumo combustibili ad ettaro per autotrazione in campo (i combustibili possono derivare da fonte fossile (gasolio) oppure essere biocombustibili biodiesel), il consumo di combustibili è la principale fonte per le emissioni GHG);
- Consumi di energia elettrica per l'illuminazione ed il funzionamento dei macchinari;
- Consumi di acqua per l'irrigazione, i trattamenti fitosanitari, il lavaggio delle olive e la trasformazione delle stesse;

Buone pratiche:

- L'azienda individua i processi maggiormente responsabili dell'impatto e si impegna nel

redigere dei piani di miglioramento degli stessi.

Ai fini della verifica l'azienda si impegna a mantenere dei registri aziendali per il monitoraggio dei consumi idrici, energetici e dei carburanti.

Evidenze/origine dei dati:

- Registri aziendali;
- Quaderno di campagna.

PILASTRO QUALITÀ e SICUREZZA ALIMENTARE

REQUISITO 20: Le olive vengono raccolte ad uno stato precoce di invaiatura

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia oliveti di proprietà e/o in gestione)
- Sì

Azioni mandatorie:

- Le olive vengono raccolte ad uno stato precoce di invaiatura;

Buone pratiche:

- La raccolta avviene preferibilmente per mezzo di reti di raccolta area o intercettatori;
- Divieto di abbacchiatura.

Le olive raccolte ad uno stato precoce di invaiatura hanno un più alto contenuto di sostanze fenoliche (e conseguentemente una maggiore qualità) e sono meno soggette all'attacco della mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*) e ai danni causati dai fenomeni atmosferici. Inoltre, ciò limita i fenomeni di cascola pre-raccolta.

La raccolta delle olive deve preferibilmente avvenire per mezzo di reti di raccolta aerea o intercettatori e va evitata la abbacchiatura.

Ai fini della verifica l'azienda deve dimostrare di non danneggiare le olive nella fase di raccolta. Fa fede il quaderno di campagna, oltre a eventuali registri di pratiche colturali.

Definizioni:

- Abbacchiatura: metodo di raccolta delle olive, che consiste nel battere con lunghe pertiche i rami per farne cadere a terra il prodotto ormai maturo.

Evidenze/origine dei dati:

- Quaderno di campagna.

REQUISITO 21: L'azienda applica una corretta gestione della fase di post-raccolta in modo da garantire sicurezza e qualità organolettica delle olive

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non si occupi della fase di post-raccolta)
- Sì

Azioni mandatorie:

Per evitare i danni connessi al trasporto e stoccaggio delle olive raccolte occorre:

- Disporre di contenitori idonei (aperti, fessurati, rigidi, che prevedano un'altezza dello strato di olive non superiore a 30 cm) se le olive vengono stratificate a pavimento non superare uno spessore dei cumuli di 10-12 cm;
- Stoccare in ambienti idonei (coperti, arieggiati, puliti, inodori e con temperatura possibilmente inferiore a 15 °C);
- Evitare lo stoccaggio in terra;
- Evitare l'uso di sacchi per la movimentazione e lo stoccaggio, anche temporaneo, delle olive;
- Il personale che deve movimentare le drupe deve indossare i guanti;
- Limitare il tempo fra la raccolta e la frangitura: le olive vanno trasformate entro 24 - massimo 48 ore - dalla raccolta per minimizzare l'ossidazione e evitare l'aumento dell'acidità e in generale gli effetti dovuti al degrado dei frutti, di conseguenza prediligere il trasporto ad impianti di lavorazione prossimi;
- Analisi multi residuali degli agrofarmaci in autocontrollo delle olive.

Ai fini della verifica vanno pertanto presentati all'ente di certificazione, i risultati delle analisi e il quaderno di campagna, oltre a eventuali registri aziendali e documenti di trasporto.

Definizioni:

- Analisi multiresiduo: analisi che permette di quantificare la presenza di residui di agrofarmaci.

Evidenze/origine dei dati:

- Registri aziendali;
- Documento di trasporto (DDT);
- Analisi di laboratorio;
- Quaderno di campagna;
- Altro _____.

REQUISITO 22: L'azienda applica i disciplinari regionali di produzione integrata durante le fasi di trasformazione, confezionamento, stoccaggio e trasporto

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non gestisca le fasi di trasformazione, confezionamento, stoccaggio e trasporto)
- Sì

Azioni mandatorie:

- Nel caso di diverse linee produttive (es. prodotti bio e tradizionali) l'azienda dispone di spazi di produzione separati con aree di stoccaggio dedicate o imposta dei cicli di lavorazioni in momenti diversi per evitare contatto/contaminazioni con prodotti non ammessi;
- L'azienda dispone delle seguenti informazioni:

- Modalità di lavorazione delle olive;
- Analisi multi residuali degli agrofarmaci in autocontrollo delle OEVO;
- Modalità di confezionamento dell' OEVO;
- Modalità di stoccaggio e trasporto dell' OEVO.

Ai fini della verifica vanno pertanto presentati all'ente di certificazione, i risultati delle analisi e il quaderno di campagna, oltre a eventuali piani d'azione aziendali.

Definizioni:

- Analisi multiresiduo: analisi che permette di quantificare la presenza di residui di agrofarmaci.

Evidenze/origine dei dati:

- Analisi di laboratorio;
- Quaderno di campagna;
- Altro _____.

REQUISITO 23: L'azienda definisce un protocollo di gestione delle procedure interne di tracciabilità e rintracciabilità

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda si occupi esclusivamente della fase di coltivazione)
- Sì

L'azienda assicura la qualità, l'igiene, la sicurezza e la rintracciabilità lungo tutte le fasi dal post-raccolta al trasporto del prodotto finito (olio extravergine di oliva, OEVO).

L'azienda definisce un protocollo di gestione delle procedure interne di tracciabilità e rintracciabilità al fine di identificare, per ogni lavorazione, la materia prima utilizzata e la sua provenienza.

Il Reg. (CE) 178/02 provvede a rendere obbligatoria la rintracciabilità dei prodotti per agevolare un loro eventuale ritiro del mercato ed avere l'immediata disponibilità delle informazioni da fornire ai consumatori e ai funzionari.

La rintracciabilità di filiera nella produzione dell'olio extra vergine di oliva prevede l'applicazione a partire dalla coltivazione, l'eventuale conferimento, la trasformazione, lo stoccaggio, la miscelazione, la prevendita e la vendita.

Azioni mandatorie:

L'azienda:

- Identifica e registra i fornitori delle materie prime;
- Identifica le materie prime (olive in ingresso) e i loro flussi;
- Identifica il prodotto finito;
- Controlla l'eventuale miscelazione;
- Controlla il confezionamento;

- Registra il prodotto venduto.

Evidenze/origine dei dati:

- Scheda di registrazione fornitori;
- Appalti di fornitura;
- Documenti prodotti dal fornitore;
- Schede dei codice lotti in ingresso.

REQUISITO 24: L'olio extravergine di oliva prodotto rispetta la classificazione merceologica e l'azienda ne garantisce le caratteristiche distintive di: origine, profilo organolettico, composizione e valore salutistico-nutrizionale, attraverso dichiarazioni riportate in etichetta (a stampa o via codice QR)

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda si occupi esclusivamente della fase agricola)
- Sì

Azioni mandatorie:

- L'olio extravergine d'oliva, al momento del confezionamento, deve rispettare il Regolamento Delegato (UE) 2015/1830 che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti;
- L'azienda garantisce le caratteristiche distintive di origine, profilo organolettico, composizione e valore salutistico-nutrizionale dell'olio, attraverso l'uso di dichiarazioni veritiere e verificabili riportate in etichetta (a stampa o via codice QR).

Ai fini delle verifiche, l'azienda è tenuta a dimostrare la classificazione merceologica secondo le normative vigenti attraverso i risultati delle analisi chimico fisiche e del panel test. Inoltre, deve utilizzare i risultati delle analisi stesse per comunicare al consumatore gli specifici caratteri di composizione, valore salutistico-nutrizionale ed il preciso profilo organolettico dell'olio e, laddove applicabile, che quest'ultimo rappresenti un prodotto identitario del territorio.

Definizioni:

Il regolamento definisce le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva e stabilisce i metodi di valutazione di tali caratteristiche. Inoltre, le caratteristiche organolettiche devono essere valutate da un Panel Test, che certifica l'assenza di difetti nell'olio extravergine d'oliva.

Evidenze/origine dei dati:

- Analisi di laboratorio;
- Panel test.

REQUISITO 25: L'olio extravergine di oliva prodotto rientra nei parametri per l'utilizzo dei claim salutistici approvati dall'EFSA

- No
 - Non applicabile (qualora l'azienda si occupi esclusivamente della fase agricola)
 - Sì
-
- Claim salutistico approvato dall'EFSA sui polifenoli dell'olio d'oliva secondo il Regolamento della Commissione (UE) 432/2012: "I polifenoli dell'olio d'oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi del sangue dallo stress ossidativo. L'indicazione può essere utilizzata solo per l'olio d'oliva, contenente almeno 5 mg di idrossitirosolo e suoi derivati (ad esempio oleuropeina e tirosolo) per 20 g di olio d'oliva. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva. "
 - Claim salutistico approvato dall'EFSA sugli acidi grassi insaturi secondo il Regolamento della Commissione (UE) 432/2012: "Sostituire i grassi saturi nella dieta con grassi insaturi contribuisce al mantenimento dei normali livelli di colesterolo nel sangue". L'EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) ritiene che sia stabilito un rapporto di causa ed effetto tra l'assunzione di acido α -linolenico (ALA) e acido linoleico (LA) e la normale crescita e sviluppo dei bambini. Il valore di riferimento proposto per l'etichettatura dell'acido α -linolenico è 2 g e 10 g per acido linoleico.
 - Claim salutistico approvato dall'EFSA sulla vitamina E (tocoferoli). Lo stesso gruppo di esperti ha concluso che è stato stabilito un rapporto di causa ed effetto tra l'assunzione alimentare di vitamina E e la protezione del DNA, delle proteine e dei lipidi dal danno ossidativo. Il gruppo di esperti scientifici ritiene che il ruolo della vitamina E nella protezione del DNA, delle proteine e dei lipidi dal danno ossidativo si applica a tutte le età, compresi neonati e bambini fino a 3 anni di età. Il claim è: "La vitamina E contribuisce alla protezione dei costituenti cellulari dal danno ossidativo". Tale informazione può essere dichiarata nell'etichetta nelle dosi che definiscono la dose giornaliera raccomandata (RDA) di 10 mg.

Ai fini della verifica, l'azienda è tenuta a rispettare ed a riportare in etichetta i claim salutistici suddetti.

Evidenze/origine dei dati:

- Analisi di laboratorio

PILASTRO SOCIALE

REQUISITO 26: L'azienda dispone di politiche, programmi o attività volte a gestire gli impatti della sua attività sulla comunità locale

- No
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda:

- stabilisce rapporti con le comunità locali promuovendo azioni di sensibilizzazione sui valori della sostenibilità della filiera (per esempio: turismo oleicolo, campagne, concorsi). Si intende l'impegno dell'azienda a promuovere azioni di sensibilizzazione delle comunità locali nei territori della filiera sui temi della sostenibilità ambientale, nutrizionale, sociale ed economica;
- mette a disposizione dei residenti un modulo, reperibile in azienda e/o on line e/o attraverso contatto telefonico, per raccogliere eventuali comunicazioni di problematiche, in ambito salute, sicurezza e gestione dei rapporti con il vicinato, correlate alla attività aziendale;
- mantiene un registro di tutte le comunicazioni (inclusi i reclami) e della loro gestione e degli eventuali incontri con la collettività;

Buone pratiche:

- identifica l'esistenza di politiche/programmi/attività per la valutazione e gestione degli impatti delle attività aziendali sulla comunità locale;
- identifica iniziative, realizzate durante il periodo in analisi, di divulgazione, apertura dell'azienda per visite, tavoli specifici di confronto, comunicati a mezzo stampa (anche su social networks) ecc., riguardanti principalmente argomenti relativi a salute e sicurezza che coinvolgono la comunità locale. Le iniziative sono elencate in un documento.

Ai fini della verifica ispettiva è necessario:

- dimostrare la presenza e la reperibilità del modulo reclami;
- presentare l'elenco dei reclami in materia di salute e sicurezza insieme alle loro modalità di gestione.

Definizioni:

- Impatti dell'attività aziendale sulla comunità locale: sono intese con tale termine tutte le esternalità aziendali che interessano la comunità locale poiché hanno o possono avere un impatto sulla salute, sul benessere economico (es. occupazione) e sul benessere sociale (es. formazione) della comunità;
- Comunità locale: collettività i cui membri condividono un'area territoriale come base di operazioni per le attività giornaliere.

L'azienda:

- individua l'esistenza del modulo reclami e ne indica le modalità di reperibilità;

- redige un registro dei reclami e, per ognuno reclamo individua la categoria di impatto (“salute e sicurezza”; “sociale”; “economico”)
- identifica interventi di mitigazione di quanto oggetto di reclami e registra le azioni di risoluzione.

Origine dei dati / Evidenze:

- Modulo reclami;
- Elenco reclami e loro risoluzione;
- Politiche e procedure dell’azienda;
- Report agli stakeholder;
- Programmi o iniziative per la comunità svolte nell’arco dell’ultimo biennio di esercizio;
- Politiche dell’organizzazione;
- Altro_____

REQUISITO 27: L’azienda presta attenzione alle modalità di reclutamento e alle condizioni di lavoro dei lavoratori stagionali

- No
- Non applicabile (qualora l’azienda non abbia dipendenti)
- Sì

Azioni mandatorie:

L’azienda assume i lavoratori stagionali stipulando con loro un contratto e un compenso conforme al CCNL in vigore scegliendo lavoratori con i seguenti requisiti:

- Permesso di soggiorno nel caso di lavoratori stranieri;
- Pregressa esperienza in oliveto;
- Discreta conoscenza della lingua italiana;
- Appartenenza alla comunità locale.

Oppure si affida a agenzie interinali, società e/o cooperative esterne assicurandosi che i lavoratori reclutati abbiano:

- Permesso di soggiorno nel caso di lavoratori stranieri;
- Pregressa esperienza in oliveto;
- Discreta conoscenza della lingua italiana;
- Appartenenza alla comunità locale;
- Contratto di lavoro e retribuzione conforme al CCNL 06 luglio 2006.

L’azienda:

- Identifica il numero medio dei lavoratori stagionali impiegati nell’arco dell’esercizio;
- Identifica le modalità di reclutamento e di retribuzione dei lavoratori stagionali;
- Identifica il numero di lavoratori stagionali reclutati da enti terzi (società, agenzie,

cooperative) e richiede il soddisfacimento di alcuni requisiti minimi.

Ai fini della verifica ispettiva è necessario:

- Mostrare i libri paga, estrazioni dai software di gestione delle risorse umane;
- È necessario dimostrare di avere una strategia per le modalità di assunzione dei lavoratori stagionali, e/o di verificare che le società terze (cooperative, società esterne, agenzie interinali) reclutino i lavoratori garantendo le stesse condizioni richieste dall'imprenditore agricolo.

Definizioni:

- Dipendente/lavoratore: persona che svolge la propria attività lavorativa in un'unità giuridico-economica e che è iscritta nei libri paga dell'impresa. Sono considerati lavoratori dipendenti: i dirigenti, i quadri, gli impiegati e gli operai, a tempo pieno o parziale; gli apprendisti; i lavoratori a domicilio iscritti nei libri paga; i lavoratori stagionali; i lavoratori con contratto di formazione e lavoro; i lavoratori con contratto a termine; i lavoratori in Cassa integrazione guadagni; i soci di cooperativa iscritti nei libri paga.
Non sono considerati lavoratori dipendenti i titolari di contratti di collaborazione coordinata e continuativa o a progetto.
- Operaio in campo/lavoratore in frantoio: lavoratore dipendente che presta la propria opera manuale, dietro corrispettivo, per la coltivazione di fondi o allevamento di bestiame e per attività connesse a favore di una azienda agricola o di altro soggetto che svolge attività agricola.
- Attività connesse: si intendono le attività dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione dei prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali. Vengono comprese anche le attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda, normalmente impiegate dall'imprenditore nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione e ospitalità come definite dalla legge.
- Lavoro stagionale: lavoro a tempo determinato che si svolge in particolari periodi dell'anno della durata variabile dai 15 giorni ai 6 mesi.
- Contratto di lavoro a tempo determinato: contratto tra un datore di lavoro e un lavoratore per lo svolgimento della medesima mansione per un periodo non superiore a 36 mesi. In questo caso la durata minima del contratto a tempo determinato dovrà essere maggiore a un anno, in modo che tali contratti non siano confusi con quelli di tipo stagionale.
- Contratto di lavoro a tempo indeterminato: contratto tra un datore di lavoro e un lavoratore per lo svolgimento della medesima mansione per un periodo di tempo indeterminato.

Origine dei dati / Evidenze:

- Libro paga;
- Estrazioni da software di gestione delle risorse umane;
- Evidenze fornite dagli enti terzi che reclutano il personale stagionale.

REQUISITO 28: L'azienda identifica i rischi per la salute e sicurezza dei propri lavoratori e adotta misure di mitigazione in campo e in frantoio

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia dipendenti)
- Sì

Azioni mandatorie:

- L'azienda ha predisposto la documentazione ai fini del D.Lgs 81 (ad es. DVR o DVRS).
- L'azienda ha messo in atto le procedure per identificare e valutare i rischi dovuti all'attività lavorativa per la salute e la sicurezza dei lavoratori.
- Nei reparti produttivi dove sono presenti dei rischi per il lavoratore, l'azienda fornisce adeguati strumenti di protezione.
- I lavoratori aziendali hanno seguito i necessari percorsi d'informazione e formazione sui rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori.

Buone pratiche:

- L'azienda identifica l'esistenza documentale delle azioni indicate negli ultimi due anni di esercizio.

Ai fini della verifica ispettiva è necessario:

- Presentare la certificazione di avere identificato tutte le fonti di rischio (strutturali e specifiche da mansione) e di avere valutato la possibile incidenza sui lavoratori delle fonti di pericolo individuate.
- A tal fine verranno visualizzate le politiche organizzative e le procedure aziendali oltre che evidenza della presenza in azienda dei documenti obbligatori per legge (DVR o DVRS), ed il loro aggiornamento annuale.

Definizioni:

- Identificazione dei rischi per la salute e sicurezza: l'azienda ha in atto un processo per l'identificazione e la valutazione di rischi derivanti dall'attività lavorativa per la salute e sicurezza dei propri lavoratori.
- Processo per l'identificazione e la valutazione di rischi:
 - a. Individuazione di tutte le fonti di rischio (strutturali e specifiche da mansione);
 - b. Valuta la possibile incidenza sui lavoratori delle fonti di pericolo individuate.
- Fornire all'ente di certificazione i documenti relativi alle ore di formazione/informazione del personale e indicare dove sono riposti i dispositivi di protezione individuale utilizzati nelle diverse operazioni. Se nel momento dell'ispezione i dipendenti aziendali stanno operando nelle linee produttive, è possibile che gli enti di verifica entrino a monitorare l'adeguatezza nell'utilizzo di dispositivi di protezione individuale.
- Misure per la mitigazione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori:
 - a. Ove il rischio non sia eliminabile, fornire adeguate misure (strutturali e operative) per ridurre il rischio;
 - b. Programmare e attuare i necessari percorsi d'informazione e formazione sui rischi per

la salute e sicurezza dei lavoratori.

Origine dei dati / Evidenze:

- Politiche organizzative;
- Procedure aziendali;
- Documentazione predisposta ai fini del D.Lgs 81 (ad es. DVR);
- DPI;
- Attività di formazione e informazione.

REQUISITO 29: L'azienda calcola per tutti i suoi dipendenti/lavoratori l'indice di frequenza e l'indice di gravità degli infortuni sul lavoro e ne monitora l'andamento nel tempo

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia dipendenti)
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda:

- calcola l'indice di frequenza degli infortuni;
- calcola l'indice di gravità degli infortuni;

Buone pratiche:

- monitora l'andamento dell'indice di frequenza e di gravità degli infortuni negli anni, rivolgendo attenzione al miglioramento degli indici stessi ed individuando la tipologia di infortuni che si ripetono nel tempo per ridurne le cause e mitigarne i rischi.

Ai fini del soddisfacimento del requisito è necessario almeno dimostrare di avere calcolato l'indice di frequenza e di gravità degli infortuni relativi al periodo di riferimento.

Definizioni:

- Infortunio sul lavoro: un incidente fatale o non-fatale incorso durante un'attività lavorativa. Non sono inclusi gli infortuni in itinere (percorso casa-lavoro);
- Indice di frequenza degli infortuni: rapporto fra il numero di infortuni verificatisi in un dato periodo di tempo e le ore lavorate. Tale rapporto viene poi moltiplicato per 1.000.000 (un milione);
- Indice di gravità degli infortuni: L'indice di gravità è pari ai giorni di assenza per infortunio diviso per le migliaia di ore lavorate;
- Dipendente/lavoratore: persona che svolge la propria attività lavorativa in un'unità giuridico-economica e che è iscritta nel libro unico del lavoro dell'impresa. Sono considerati lavoratori dipendenti:
 - i dirigenti, i quadri, gli impiegati e gli operai, a tempo pieno o parziale;
 - gli apprendisti;

- i lavoratori a domicilio iscritti nel libro unico del lavoro;
- i lavoratori stagionali;
- i lavoratori con contratto di formazione e lavoro;
- i lavoratori con contratto a termine;
- i lavoratori in Cassa Integrazione Guadagni;
- i soci di cooperativa iscritti nel libro unico del lavoro.

Non sono considerati lavoratori dipendenti i titolari di contratti di collaborazione coordinata e continuativa o a progetto.

L'azienda:

- calcola l'indice di frequenza degli infortuni
 - identifica il numero di infortuni verificatisi nel periodo di riferimento per l'insieme dei lavoratori (A);
 - identifica il numero di ore lavorate nel periodo di riferimento per i lavoratori (B);
 - calcola l'indice di frequenza nel periodo di riferimento per i lavoratori: $C = (A/B) * 1.000.000$;
 - calcola l'indice di frequenza medio degli ultimi due anni per i lavoratori

- calcola l'indice di gravità degli infortuni
 - identifica il numero totale delle giornate di lavoro perse (A) per infortunio nel periodo di riferimento per i lavoratori. A è dato dalla sommatoria di: $A1 + A2 + A3$;
 - inabilità temporanea: numero di giornate perse (A1);
 - inabilità permanente: punti di invalidità di ciascun caso * 75 (A2);
 - infortuni mortali: ciascun caso di morte * 7.500 (A3);
 - identifica il numero di ore lavorate nel periodo di riferimento per i lavoratori (B);
 - calcola l'indice di gravità per i lavoratori: $C = (A/B) * 1.000$;

- monitora il valore degli indici negli anni.

Origine dei dati / Evidenze:

- Cartelle personali dei lavoratori;
- Libro presenze;
- Registro degli infortuni.

REQUISITO 30: L'azienda monitora le ore di formazione erogate ai lavoratori e applica programmi di formazione e istruzione verso i valori della sostenibilità

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia dipendenti)
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda:

- calcola il totale delle ore di formazione erogate nel periodo di riferimento a favore dei lavoratori e le classifica come: cogenti (devono essere indicate le ore di formazione sull'uso e gestione dei fitofarmaci) e non cogenti;
- applica programmi di formazione e istruzione per agevolare l'ingresso delle nuove generazioni e la continuità lavorativa;
- forma e istruisce il personale sui valori della sostenibilità portati avanti dall'azienda stessa;

Buone pratiche:

- calcola le ore di formazione erogate su temi inerenti la sostenibilità;
- forma i lavoratori neoassunti (anche con interventi di formazione tra pari), qualora non posseggano pregressa esperienza nel medesimo ruolo.

Ai fini della verifica è necessario dimostrare con adeguata documentazione (ad esempio fatture o attestati che certifichino le ore di formazione svolte, programmi per la formazione e addestramento delle risorse umane, registro formazione, schede del personale ecc.) le ore di formazione erogate nel periodo di riferimento ai lavoratori e calcolare il numero totale di ore di formazione (cogenti e non) erogate nel periodo di riferimento.

Almeno uno degli interventi di formazione avvenuti nel periodo di riferimento deve essere dedicato alla formazione in materia di sostenibilità.

Definizioni:

- Ore di formazione: ore di formazione interna e/o esterna. Non è incluso il training on the job.
- Cogente: necessario ai fini di legge.

L'azienda:

- calcola il totale delle ore di formazione erogate nel periodo di riferimento a favore dei lavoratori;
- monitora le ore di formazione erogate nel periodo di riferimento ai propri lavoratori, distinguendole tra "cogente" e "non cogente";
- identifica gli interventi di formazione dei lavoratori su temi inerenti la sostenibilità.

Origine dei dati / Evidenze:

- Programmi per la formazione e addestramento delle risorse umane;
- Registro formazione;
- Schede del personale;
- Altro _____

REQUISITO 31: L'azienda monitora nel tempo le condizioni contrattuali di tutto il personale dipendente

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia dipendenti)
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda:

- possiede un elenco aggiornato dei lavoratori impiegati, ivi compresi i parasubordinati, con indicazione del tipo di contratto applicato, della provenienza del lavoratore, genere, età, durata del contratto, durata del rapporto di lavoro e turnover;

Buone pratiche:

- calcola, qualora abbia più di 10 dipendenti, la percentuale di dipendenti per ciascuna funzione (dirigenti, quadri, impiegati e operai) per ognuna delle seguenti categorie di diversità (genere, classe di età – fino ai 30 anni, tra i 30 e i 50, più di 50 anni -, categorie protette) e ne monitora le variazioni ai fini di una migliore gestione della diversità.

Ai fini della verifica l'azienda deve presentare all'ente di verifica l'elenco aggiornato dei lavoratori impiegati, ivi compresi i parasubordinati, con indicazione del tipo di contratto applicato, della provenienza del lavoratore, genere, età, durata del contratto, durata del rapporto di lavoro e deve presentare il calcolo del turnover dei dipendenti.

Definizioni:

- Dipendente/lavoratore: persona che svolge la propria attività lavorativa in un'unità giuridico-economica e che è iscritta nel libro unico del lavoro dell'impresa. Sono considerati lavoratori dipendenti:
 - i dirigenti, i quadri, gli impiegati e gli operai, a tempo pieno o parziale;
 - gli apprendisti;
 - i lavoratori a domicilio iscritti nel libro unico del lavoro;
 - i lavoratori stagionali;
 - i lavoratori con contratto di formazione e lavoro;
 - i lavoratori con contratto a termine;
 - i lavoratori in Cassa integrazione guadagni;
 - i soci di cooperativa iscritti nel libro unico del lavoro.
- Non sono considerati lavoratori dipendenti i titolari di contratti di collaborazione coordinata e continuativa o a progetto.
- Lavoro parasubordinato: rapporto di lavoro ove il collaboratore presta i propri servizi a favore di un committente, pur non essendo direttamente un suo dipendente (e pertanto in modo autonomo), ma sviluppando la propria attività professionale sotto il coordinamento diretto del datore di lavoro che ha commissionato il servizio (es. lavoro a progetto, collaborazioni occasionali o coordinate continuative).
- Turnover: per turnover delle risorse umane si intende il flusso di persone assunte e

dimesse/licenziate dall'organico aziendale.

- Gestione della diversità (Diversity Management): approccio organizzativo finalizzato a raggiungere migliori risultati attraverso la creazione di un ambiente di lavoro inclusivo dove le qualità e i bisogni distintivi delle persone vengono gestiti in modo diversificato, efficace, efficiente ed equo.

L'azienda:

- identifica i lavoratori dipendenti e parasubordinati;
- identifica la provenienza del lavoratore, il genere, la data di nascita, la durata del contratto, durata del rapporto di lavoro;
- calcola il turnover complessivo delle risorse umane:
 - identifica il numero di personale entrate nel periodo di riferimento (A);
 - identifica il numero di personale uscente nel periodo di riferimento (B);
 - identifica il valore di organico medio nel periodo di riferimento (C) e cioè l'organico a inizio periodo (D) sommato all'organico a fine periodo (E) diviso due ($C=(D+E)/2$);
 - computa il valore del turnover complessivo: $(A+B)/C*100$.

Origine dei dati / Evidenze:

- Libro unico del lavoro;
- Estrazioni da software di gestione delle risorse umane;
- Altro _____.

REQUISITO 32: L'azienda deve identificare eventuali casi di non conformità a regolamenti e/o a codici volontari riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti nella fase post-vendita

- No
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda:

- nel periodo di riferimento non ha ricevuto notifiche relative a casi di non-conformità a regolamenti e/o codici volontari riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti nella fase di post-vendita;
- identifica e descrive le modalità di risoluzione di eventuali notifiche relative a casi di non-conformità a regolamenti e/o codici volontari riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti nella fase di post-vendita.

Ai fini della verifica è necessario che non si siano verificati casi di non conformità nel periodo di riferimento o che i casi oggetto di eventuali provvedimenti siano stati risolti (in tal caso all'azienda è richiesta l'evidenza a dimostrazione delle risoluzioni). Vanno pertanto presentati all'ente di verifica i

registri di non conformità insieme a eventuali provvedimenti e i documenti di registrazione.

Definizioni:

- Non conformità a regolamenti e/o codici volontari: inottemperanza di quanto disciplinato a regolamenti, incidente che ha comportato casi di sanzione o provvedimenti.

L'azienda:

- identifica il numero di non-conformità a regolamenti e/o codici volontari verificatesi nell'arco del periodo di riferimento rispetto a prescrizioni riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti nella fase di post-vendita e riporta gli interventi di gestione e loro risoluzione.

Origine dei dati / Evidenze:

- Provvedimenti;
- Registro non conformità;
- Altri documenti di registrazione;
- Altro _____

REQUISITO 33: L'azienda è attenta, nelle procedure di comunicazioni esterne, a evitare messaggi ingannevoli e/o fuorvianti

- No
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda:

- applica una procedura di comunicazione esterna i cui contenuti sono basati su evidenze oggettive a supporto dei requisiti comunicati. Qualora l'azienda aderisca a regolamenti e/o protocolli e/o disciplinari volontari riguardanti l'attività pubblicitaria e l'etichettatura deve attenersi a quanto previsto dagli stessi;
- nel periodo di riferimento non ha ricevuto notifiche relative a casi di non-conformità a regolamenti e/o codici volontari riguardanti l'attività e l'etica pubblicitaria;
- identifica e descrive le modalità di risoluzione di eventuali notifiche relative a casi di non-conformità a regolamenti e/o codici volontari riguardanti l'attività e l'etica pubblicitaria.

Ai fini della verifica l'azienda:

- presenta i documenti che riportano le procedure di comunicazione esterna e i registri di non conformità insieme a eventuali provvedimenti, i documenti di registrazione e indicazione delle modalità di risoluzione;
- dimostra di promuovere i propri prodotti (ad es. attraverso una sezione dedicata nel sito web, con una specifica comunicazione attraverso i media, ivi compresi i social media, con attività/iniziative/eventi dedicati);

- dimostra di non aver ricevuto notifiche relative a casi di non-conformità a regolamenti e/o codici volontari riguardanti l'attività e l'etica pubblicitaria oppure di aver risolto eventuali notifiche.

Definizioni:

- Non conformità a Regolamenti e/o codici volontari riguardanti la comunicazione al consumatore: non rispetto di quanto disciplinato da Regolamenti, episodi che hanno comportato casi di sanzione o provvedimenti.
- Pubblicità: forma di comunicazione a pagamento, diffusa su iniziativa di operatori economici (attraverso mezzi come la televisione, la radio, i giornali, le affissioni, la posta, internet), che intende influenzare in maniera sistematica i comportamenti e le scelte degli individui riguardo al consumo di beni e all'utilizzo di servizi.
- Messaggi ingannevoli e/o fuorvianti: messaggi pubblicitari o promozionali che in qualunque modo, compresa la sua presentazione, inducano in errore o possano indurre in errore chiunque essa raggiunge, e/o a causa del suo carattere ingannevole, possa pregiudicare il loro comportamento economico ovvero che, per questo motivo, leda o possa ledere un concorrente.

L'azienda:

- identifica il numero di non-conformità verificatesi nell'arco del periodo di riferimento rispetto a regolamenti e/o codici volontari riguardanti l'attività pubblicitaria;
- identifica il piano strategico di comunicazione aziendale e verifica la conformità con quanto richiesto.

Origine dei dati / Evidenze:

- Strategia di comunicazione aziendale;
- Sanzioni, provvedimenti;
- Registro non conformità;
- Altri documenti di registrazione;
- Altro _____

REQUISITO 34: L'azienda valorizza il territorio e il suo patrimonio enogastronomico e culturale

- No
- Sì

Azioni mandatorie:

- L'azienda realizza iniziative a sostegno di turismo, momenti di formazione con ricaduta sul territorio (esempi di riscontro possono essere programmi di eventi, registri presenze etc.), cammini legati all'olio/alla Dieta Mediterranea, frantoi aperti, corsi di degustazione e

promozione della filiera olio-gastronomica.

Ai fini della verifica, sarà necessario fornire la documentazione comprovante l'impegno sostenuto dall'azienda fornendo il programma delle iniziative a sostegno di turismo, attività culturali (esempi di riscontro possono essere programmi di eventi con chiaro riferimento al turismo locale, al patrimonio culturale ed olio-gastronomico, registri presenze etc.).

Definizioni:

- Patrimonio culturale: è l'insieme di beni, che per particolare rilievo storico culturale ed estetico sono di interesse pubblico e costituiscono la ricchezza di un luogo e della relativa popolazione.

L'azienda:

- Identifica le iniziative sopraindicate.

Origine dei dati / Evidenze:

- Programma degli eventi
- Registro presenze
- Altro _____

REQUISITO 35: L'azienda è favorevole e sensibile a un'armonizzazione delle dichiarazioni volontarie in materia di sostenibilità

- No
- Sì

Azioni mandatorie:

- L'azienda si impegna a diffondere e a sostenere l'armonizzazione delle dichiarazioni volontarie in materia di sostenibilità. Si intende introdurre uno standard unico finalizzato ad armonizzare i criteri per dichiarare la sostenibilità del prodotto che, in sinergia con altre iniziative e standard pertinenti (per esempio il Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata), contempli gli aspetti ambientali, nutrizionali, sociali ed economici;

Definizioni:

- Dichiarazione volontaria: strumento volontario volto alla comunicazione e al miglioramento delle prestazioni di sostenibilità ambientali, sociali ed economici, dei prodotti.

Ai fini della verifica l'azienda si dimostra o si è dimostrata propensa all'adesione a sistemi di certificazione di sostenibilità.

Origine dei dati / Evidenze:

- Sistemi di certificazione ai quali si è aderito, si aderisce e/o si sta aderendo

PILASTRO ECONOMICO

REQUISITO 36: L'azienda definisce una politica di qualifica e gestione dei fornitori che tenga conto anche dei requisiti di sostenibilità

No

Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda:

possiede un piano contenente i requisiti etico-sociali e ambientali di selezione dei fornitori e identifica la rispondenza a tali requisiti;

Buone pratiche:

dichiara che più del 50% delle olive e dell'olio eventualmente acquistati possiedono certificazione riconosciuta (biologico/SQNPI).

Ai fini della verifica è necessario che l'azienda abbia identificato alcuni criteri di selezione dei fornitori basati su prestazioni etico-sociali e ambientali, e che possa dimostrare la rispondenza a tali requisiti dei fornitori. Vanno pertanto presentati all'ente di verifica, contratti o appalti di fornitura, piani d'azione aziendali o eventualmente documenti facenti riferimento alle prestazioni etico-sociali e ambientali dei fornitori.

Definizioni:

Criteri di selezione e qualifica dei fornitori basati sulle performance etico-sociali: si portano ad esempio:

- sicurezza dei lavoratori;
- rispetto dei diritti umani;
- garanzia del dialogo sociale;
- adeguata adozione delle diverse tipologie contrattuali con i lavoratori;
- valutazione degli impatti sociali.

Criteri di selezione e qualifica dei fornitori basati sulle performance ambientali: si portano ad esempio:

- utilizzo di materie prime riciclate;
- utilizzo di tecnologie e pratiche a ridotto consumo energetico (efficienza energetica);
- utilizzo di energie rinnovabili;
- corretta gestione e smaltimento dei rifiuti;
- prossimità dei diversi stabilimenti alla sede aziendale;
- valutazione degli impatti ambientali.

L'azienda:

- identifica i criteri di selezione e qualifica dei fornitori basati sulle performance etico-sociali e ambientali.

Origine dei dati / Evidenze:

- Prassi aziendali;
- Politiche aziendali;
- Contratti di fornitura;
- Procedure aziendali;
- Appalti di fornitura;
- Altro _____

REQUISITO 37: L'azienda trasformatrice e/o imbottigliatrice stipula con i fornitori di olive e olio sfuso contratti duraturi

- No
- Non applicabile (l'azienda non acquista olive e olio sfuso o li acquista solo saltuariamente e non con cadenza regolare)
- Sì

Azione mandatorie:

L'azienda:

- identifica ed elenca i fornitori di olive e olio, indica i contratti in essere e la loro durata;

Buone pratiche:

- scelto il fornitore(i), stipula con esso un contratto a lungo termine che include le modalità di definizione del prezzo di compravendita e precisa la durata del rapporto di fornitura.

Ai fini della verifica è necessario che l'azienda produca l'elenco dei fornitori di olive e olio e la durata dei relativi contratti.

Definizioni:

- Contratto duraturo: contratto di una durata uguale o maggiore ai due anni.

L'azienda:

- identifica i contratti/appalti con i fornitori e la loro forma.

Origine dei dati / Evidenze:

- Elenco dei fornitori;
- Contratti di fornitura;
- Procedure aziendali;
- Appalti di fornitura;
- Altro _____

REQUISITO 38: L'azienda contribuisce economicamente allo sviluppo della comunità locale

- No
 Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda effettua attività ed investimenti (e ne tiene traccia) in servizi di pubblica utilità attraverso donazioni di prodotti/servizi e/o attività pro-bono e/o investimenti in infrastrutture (non riconducibili alla sua proprietà/gestione).

Ai fini della verifica è necessario che l'azienda abbia identificato almeno una sua iniziativa o investimento di interesse pubblico o sociale (ad esempio sponsorizzazione di società sportive locali). Vanno pertanto presentati all'ente di verifica documenti attestanti attività e progetti aziendali, e materiale di comunicazione o pubblicitario su tali iniziative e investimenti.

Definizioni:

- Infrastrutture di pubblica utilità: Impianti (ad esempio, impianti per la fornitura d'acqua, strade, scuole o ospedali) costruiti principalmente per fornire un servizio pubblico o beni di uso pubblico, piuttosto che con scopi commerciali e attraverso i quali l'organizzazione non cerchi di ottenere benefici economici diretti.
- Servizi di pubblica utilità: quel tipo di servizi che comportano un'attività economica/sociale volta a soddisfare necessità da poter essere considerate proprie di una collettività. Tali servizi hanno come presupposto funzionale il conseguimento di fini sociali.

L'azienda:

- identifica le iniziative e gli investimenti di interesse pubblico o sociale.

Origine dei dati / Evidenze

- Programmi;
- Altro _____

REQUISITO 39: L'azienda promuove la riduzione dell'uso delle risorse e la loro valorizzazione nell'ottica dell'economia circolare

- No
 Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda identifica:

- il materiale di scarto e/o sottoprodotti della propria attività riutilizzato (quantità e tipologia di riutilizzo);

- i materiali ecocompatibili adottati nella conduzione della sua attività (tipologia e quantità);

Buone pratiche:

- partecipa ad iniziative/progetti volti allo sviluppo dell'Economia Circolare territoriale e nazionale.

Ai fini della verifica è necessario che l'azienda identifichi:

- il materiale di scarto riutilizzato e ne indichi la quantità e la tipologia di riutilizzo;
- i materiali ecocompatibili adottati e ne indichi la quantità e la tipologia.

Definizioni:

- Economia Circolare (Blue Economy): Modello di business a livello globale dedicato alla creazione di un ecosistema sostenibile grazie alla trasformazione di sostanze precedentemente sprecate in merce redditizia. Rappresenta uno sviluppo della green economy.
- Green Economy: Modello di economia che mira alla riduzione dell'impatto ambientale mediante provvedimenti in favore dello sviluppo sostenibile, come l'uso di energie rinnovabili, la riduzione dei consumi, il riciclo dei rifiuti.

L'azienda:

- identifica il materiale di scarto riutilizzato e i materiali ecocompatibili adottati e li elenca.

Origine dei dati / Evidenze:

- Elenco dei materiali riutilizzati
- Elenco dei materiali ecocompatibili utilizzati
- Descrizione delle attività
- Eventuali documenti a supporto
- Altro _____

REQUISITO 40: L'azienda definisce uno o più protocolli di lavorazione e li verifica periodicamente

- No
- Sì

Azioni mandatorie:

L'azienda:

- definisce dei protocolli organizzati per fasi e in base al proprio processo produttivo specifico, riassumendo le operazioni e definendo input e output della fase;
- effettua una verifica finalizzata ad individuare le modalità operative che, a parità di garanzia dei requisiti qualitativi dei prodotti, minimizzino i consumi idrici e/o energetici e/o di utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.

Ai fini della verifica è necessario che l'azienda identifichi il protocollo di lavorazione ed effettui una verifica finalizzata ad individuare le modalità operative per minimizzare i consumi e/o energetici e/o di utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti. Tali scelte devono essere motivate all'ente di verifica.

Definizioni:

- Protocollo di lavorazione: documento che identifica ogni fase di lavorazione del prodotto a partire dalla materia prima fino al completamento della sua trasformazione.

L'azienda:

- identifica il protocollo di lavorazione;
- verifica la corretta attuazione del protocollo e delle modalità operative.

Origine dei dati / Evidenze:

- Protocollo di lavorazione
- Altro _____

REQUISITO 41: L'azienda attribuisce un prezzo equo al prodotto che acquista e/o vende

- No
- Non applicabile (l'azienda non acquista olive e olio sfuso o li acquista solo saltuariamente e non con cadenza regolare)
- Sì

Azione mandatorie:

L'azienda:

- in caso di acquisto di materie prime (olive) da conferitori, concorda con l'olivicoltore, a riconoscimento del lavoro svolto, un prezzo equo (ossia che possa garantire un giusto guadagno all'olivicoltore, al frantoiano ed agli altri attori della filiera, nel rispetto della qualità del prodotto e delle norme ambientali e sui lavoratori) per kg di olive che tenga in considerazione il contesto produttivo, i costi di produzione e trasporto ed i valori immateriali (legame col territorio, tutela dell'ambiente e del paesaggio, tipicità);
- in caso di vendita attribuisce al prodotto (olive/olio) un prezzo equo per kg di olive/bottiglia di olio/kg di olio, che tenga in considerazione il contesto produttivo, i costi di produzione e trasporto ed i valori immateriali;
- in caso di vendita alla grande distribuzione organizzata (GDO) concorda un prezzo minimo per kg di olio/bottiglia di olio che tenga in considerazione il contesto produttivo, i costi di produzione e trasporto ed i valori immateriali e su cui non peseranno gli eventuali ribassi del prezzo di vendita;
- ha consapevolezza del contesto sociale, culturale, ambientale e produttivo in cui è inserita o in cui sono inseriti i suoi fornitori.

Ai fini della verifica è necessario che l'azienda produca l'elenco dei fornitori di olive e le fatture dei

pagamenti e/o il prezzo di vendita del prodotto e le fatture di vendita.

Definizioni:

- Prezzo equo: prezzo che possa garantire un giusto guadagno all'olivicoltore, al frantoiano ed agli altri attori della filiera, nel rispetto della qualità del prodotto, delle tipicità e delle norme ambientali e sui lavoratori.
- Grande distribuzione organizzata (GDO): sistema di vendita al dettaglio attraverso una rete di supermercati e di altre catene di intermediari di varia natura.

Origine dei dati / Evidenze:

- Elenco dei fornitori;
- Contratti di fornitura;
- Appalti di fornitura;
- Fatture d'acquisto
- Fatture di vendita
- Altro _____

REQUISITI FACOLTATIVI

1. Gestione dei residui di potatura

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia oliveti di proprietà e/o in gestione)
- Sì

La bruciatura in campo dei residui di potatura è consentita secondo l'art. 20 della legge n. 37 del 3 maggio 2019 "*mediante processi o metodi che non danneggiano l'ambiente né mettono in pericolo la salute umana*", tuttavia tale pratica induce un rilascio nell'atmosfera di gas serra. Pertanto, a meno di motivi fitosanitari, laddove il materiale di risulta malato vada bruciato, i residui di potatura dovrebbero essere lasciati in superficie o interrati mediante una trincia sarmenti (ove possibile per la pendenza dell'oliveto), in quanto arricchiscono il suolo di sostanza organica e di elementi minerali. Inoltre, considerando una concentrazione di carbonio del 45-50% nella sostanza secca prodotta dalle piante ed il fattore di conversione 3.66 tra carbonio e CO₂ (rapporto 44/12 massa molecolare della CO₂/massa atomica del carbonio), ogni grammo di sostanza secca apportata con la potatura ha il potere di fissare 1.64-1.83 g di CO₂. Se reintegrata nel terreno ogni grammo di sostanza secca può apportare nel suolo 0.3 g di humus, rispetto a un coefficiente isoumico pari a 0.3 per i residui di potatura. Andrebbe ad ogni modo valutato il rapporto carbonio/azoto (C/N) dei residui di potatura da inserire nel piano di concimazione.

Un uso alternativo comprende il recupero energetico dei residui di potatura (cippato o pressato) come biocombustibili.

Evidenze/origine dei dati:

- Quaderno di campagna.

2. L'azienda impiega/conferisce i sottoprodotti della trasformazione delle olive per la produzione di biogas e/o energia

- No
- Non applicabile (qualora l'azienda non abbia un frantoio di proprietà)
- Sì

- Tra i sottoprodotti della trasformazione delle olive, sanse, sanse di oliva disoleata e acque di vegetazione sono inclusi tra le "biomasse residuali destinate all'impiego per la produzione di biogas in impianti energetici" secondo il Decreto Ministeriale 13 ottobre 2016, n. 264 (Regolamento recante criteri indicativi per agevolare la dimostrazione della sussistenza dei requisiti per la qualifica dei residui di produzione come sottoprodotti e non come rifiuti).

- Il nocciolino di oliva vergine rientra nella definizione di “biomassa combustibile” in quanto “materiale vegetale prodotto dalla lavorazione esclusivamente meccanica di prodotti agricoli” ai sensi del D.Lgs n. 152 del 3/04/06, mentre la sansa di oliva disoleata rientra tra le “biomasse residuali destinate all’impiego per la produzione di energia mediante combustione” (Allegato X, parte II, sezione 4, lettera f), alla Parte Quinta del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152).
- La sansa esausta disoleata e il nocciolino di sansa esausta disoleata (potere calorifico di circa 4000 Kcal/Kg) possono essere utilizzati come combustibili, con minore resa dei corrispettivi vergini (ma ad un prezzo minore) e sono indicati per grandi impianti di combustione dotati di abbattitori di fumi.

Evidenze/origine dei dati:

- Registri aziendali.

3. Il frantoio impiega/conferisce i sottoprodotti della trasformazione delle olive per la realizzazione di prodotti cosmetici/alimentari

- No
- Non applicabile (qualora l’azienda non abbia un frantoio di proprietà)
- Sì

- *Acque di vegetazione*
Estrazione di polifenoli dalle acque di vegetazione per il loro impiego in campo farmaceutico, cosmetico, alimentare. Ciò inoltre facilita inoltre la biodegradazione delle acque di vegetazione, limitata dall'azione antimicrobica dei polifenoli stessi.
- *Sanse vergini*
Utilizzo della sansa vergine di oliva denocciolata (e deidratata) da integrare a mangimi per l’alimentazione degli animali di interesse zootecnico previa autorizzazione veterinaria.

Evidenze/origine dei dati:

- Registri aziendali;
- Autorizzazioni veterinarie.

4. L’azienda impiega sansa vergine compostata per la fertilizzazione

- No
- Non applicabile (qualora l’azienda non abbia oliveti di proprietà e/o in gestione e/o frantoio)
- Sì

L'azienda predispone un piano di fertilizzazione e procede al calcolo del quantitativo di elementi nutritivi apportati tramite lo spargimento di sansa vergine compostata.

L'applicazione è permessa secondo le normative vigenti e le relative restrizioni (dipenderà dalle caratteristiche del compost). Infatti, la sansa provoca l'emissione di odori sgradevoli a grande diffusione provocati dalla fermentazione accompagnata dal rilascio di metano e di altri gas pungenti quali il solfuro di idrogeno nell'aria.

Evidenze/origine dei dati:

- Registri aziendali;
- Analisi chimiche;
- Quaderno di campagna.