

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI VITERBO



**OLIO EXTRA VERGINE DOP "CANINO"
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**



**OLIO EXTRA VERGINE DOP "CANINO"
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Disposizioni generali

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" da parte delle aziende oleicole che producono e commercializzano l'olio extra vergine d'oliva "D.O.P. Canino".

I soggetti richiedenti la licenza d'uso del marchio collettivo, e che una volta ottenuta potranno essere in questa sede definiti "Licenziatari", possono essere solo quelli che già hanno ottenuto il riconoscimento D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) per l'olio extra vergine di oliva "Canino", il cui disciplinare di produzione è riportato nel Decreto 16 ottobre 1998 del Ministro delle Politiche Agricole (Allegato A al presente Disciplinare).

Il ruolo di Autorità pubblica di controllo, relativo alla certificazione DOP della produzione dell'olio extravergine di Canino, è stato conferito alla C.C.I.A.A. di Viterbo secondo D.M. 8 ottobre 1999 (Allegato B al presente Disciplinare)

La C.C.I.A.A. di Viterbo, al fine di adempiere al suddetto ruolo ha predisposto i seguenti documenti, che costituiscono il riferimento operativo per chi deve ottenere il DOP e per quanti devono effettuare i relativi controlli:

- ◆ Regolamento relativo ai Piani di Controllo
- ◆ Piano di controllo dell'olivicoltore
- ◆ Piano di controllo del frantoiano
- ◆ Piano di controllo del confezionatore
- ◆ Piano di controllo dell'intermediario.

I controlli e la vigilanza secondo il regolamento ed i piani sopra indicati sono svolti da personale della stessa C.C.I.A.A. di Viterbo.

Il suddetto Licenziatario deve attenersi, in funzione del ruolo ricoperto nell'ambito della filiera dell'olio, alle procedure previste dalla DOP dell'olio extra vergine d'oliva "Canino".



**OLIO EXTRA VERGINE DOP "CANINO"
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di prodotto relativi alla DOP dell'olio extra vergine Canino, rimangono agli organi preposti della C.C.I.A.A di Viterbo.

Per quanto riguarda i Licenziatari del marchio collettivo "Tuscia Viterbese", il Comitato verificherà annualmente l'effettivo possesso dei requisiti sopra richiesti presso i suddetti organi della C.C.I.A.A..

Il Comitato di gestione e di controllo del marchio "Tuscia Viterbese" svolgerà presso i Licenziatari esclusivamente le attività di controllo e vigilanza sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili, per gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda.

Inoltre dovrà essere controllata periodicamente la quantità dell'olio extra vergine DOP Canino che il Licenziatario immette sul mercato rispetto al totale della produzione aziendale, per verificarne la rispondenza con le percentuali minime riportate nel precedente paragrafo.

Garanzie del soggetto Licenziatario

I soggetti Licenziatari devono mantenere, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, la distinzione tra il prodotto, oggetto della contrassegnazione con il marchio "Tuscia Viterbese" e DOP Canino, dagli altri prodotti simili.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e provabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del Licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal licenziatario devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente relativa agli aspetti igienico-sanitari della produzioni agroalimentari sia a quanto concerne l'igiene, la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Il Licenziatario dovrà inoltre garantire un miglioramento continuo delle prestazioni aziendali nei confronti dell'ambiente, attraverso un programma che preveda nel tempo una riduzione dei potenziali inquinanti emessi nel corso dei processi produttivi al di sotto dei limiti di legge.

**OLIO EXTRA VERGINE DOP "CANINO"
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Caratteristiche dell'Olio Canino Dop	
Tipologia	Olio extravergine di oliva ottenuto dalle varietà di olivo Caninese, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio presenti, negli oliveti, da sole o congiuntamente, fino al 100%
Descrizione	L'olio Canino presenta un'acidità massima dello 0,50%, un colore verde smeraldo con riflessi dorati e un odore fruttato che ricorda il frutto sano e fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione
Caratteristiche	L'olio Canino ha un sapore deciso, con retrogusto amaro e piccante
Zona di produzione	L'area di produzione, sovrastata dal monte Canino, è localizzata nella Provincia di Viterbo e include tutta o parte della superficie amministrativa dei seguenti comuni: Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessenano, Tuscania e Montalto di Castro
Presenza sul mercato	Tutto l'anno
Riferimenti normativi	Registrazione europea con regolamento CE n. 1263/96 pubblicato sulla GUCE L163/96 del 2 luglio 1996; riconoscimento nazionale con DM 16 ottobre 1998 pubblicato sulla GURI n. 264 del 11 novembre 1998



**OLIO EXTRA VERGINE DOP "CANINO"
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

ALLEGATO A

D.M. 16 ottobre 1998.

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extra vergine di oliva «Canino», riconosciuto in ambito U.E. come denominazione di origine protetta.

(pubbl. in Gazz. Uff. n. 264 dell'11 novembre 1998).

IL MINISTRO PER LE POLITICHE AGRICOLE

Vista la legge 5 febbraio 1992, n. 169, relativa alla disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extra-vergini;

Visto il decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, recante norme di attuazione della citata legge;

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio concernente la protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta dell'olio extravergine di oliva «Canino», ai sensi dell'art. 17 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92, in quanto denominazione consacrata dall'uso e preesistente l'entrata in vigore della normativa comunitaria di settore;

Considerato che l'art. 4, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n. 169, sopracitata prevede che il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei relativi disciplinari di produzione vengano effettuati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste anche per dare adeguata informazione agli interessati;

Vista la proposta del disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva «Canino», pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 66 del 20 marzo 1995;

Visto il decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143 che istituisce il Ministero per le politiche agricole in qualità di centro di riferimento degli interessi nazionali in materia di politiche agricole, forestali e agroalimentari con particolare riguardo alla attribuzione di compiti di tutela della qualità dei prodotti agroalimentari;

Considerato che la denominazione di origine protetta «Canino» per l'olio extravergine di oliva è stata registrata ai sensi del richiamato regolamento della Commissione n. 1263 del 1° luglio 1996, nel quadro della procedura semplificata dell'art. 17, regolamento (CEE) n. 2081/92, e che tale procedura non prevede la pubblicazione del relativo disciplinare di produzione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea;

Ritenuto che, in considerazione di quanto esposto, sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata per l'olio extravergine di oliva «Canino» affinché le disposizioni, contenute nel disciplinare di produzione approvato in sede comunitaria, siano accessibili, per informazione erga-omnes, sul territorio italiano;



**OLIO EXTRA VERGINE DOP "CANINO"
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Decreta

Articolo unico.

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Canino», registrata in sede comunitaria, nell'ambito delle «Denominazioni di origine protetta» dell'Unione europea, riservata all'olio extravergine di oliva, con regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione dell'Unione europea, è riportato in allegato al presente decreto e ne costituisce parte integrante.

I produttori che intendano porre in commercio l'olio extravergine di oliva con la denominazione di origine controllata «Canino» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, anche la menzione «Denominazione di origine protetta» in conformità dell'art. 8 del regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA «CANINO» A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA.

1. *Denominazione. La denominazione di origine controllata «Canino» è riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.*

2. *Varietà di olivo. La denominazione di origine controllata «Canino» deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo: Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio presenti da sole o congiuntamente negli oliveti fino al 100%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 5%.*

3. *Zona di produzione. Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata «Canino» devono essere prodotte nel territorio della provincia di Viterbo idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione.*

Tale zona comprende, in provincia di Viterbo, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessenano, Tuscania (parte), Montalto di Castro (parte).

La zona di produzione della denominazione di origine controllata «Canino» è sovrastata dal Monte Canino ed è così delimitata in cartografia 1:25.000:

da una linea che, partendo sul limite nord della zona delimitata dal punto di incontro del confine che separa i comuni di Farnese e Valentano con il confine che divide i predetti comuni da quello di Pitigliano, percorre in direzione nord il confine che divide il comune di Valentano da quelli di Farnese, Ischia di Castro e Cellere; segue verso nord-est i confini che dividono il comune di Piansano da quelli di Cellere e di Arlena; prosegue in direzione est lungo il confine che divide il comune di Tuscania da quello di Arlena fino al Fosso



**OLIO EXTRA VERGINE DOP "CANINO"
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Arroncino di Pian di Vico, e continua lungo il percorso del predetto Fosso fino al Torrente Arrone; prosegue, poi, lungo lo stesso Torrente fino al Guado dell'Olmo; continua in direzione sud dal Guado dell'Olmo percorrendo la strada provinciale Dogana, che collega Tuscania a Montalto di Castro, fino al bivio con la strada statale n. 312 Castrense; prosegue verso sud-ovest, ripartendo dal suddetto bivio, e percorre la strada statale Castrense fino al fosso del Sasso che attraversa gli Archi di Pontecchio; percorre detto fosso fino al Fiume Fiara e prosegue verso monte, lungo l'alveo del fiume stesso, fino al punto di incontro dei confini dei comuni di Canino e Ischia di Castro con quello di Manciano; da tale punto prosegue seguendo il confine tra i comuni di Ischia di Castro e Manciano; continua, in direzione ovest, a percorrere il suddetto confine tra i comuni di Ischia di Castro e Manciano, poi quello tra Ischia di Castro e Pitigliano; infine, quello tra Farnese e Pitigliano fino a ricongiungersi al punto da dove la delimitazione ha avuto inizio.

4. *Caratteristiche di coltivazione. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.*

Sono, pertanto, da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, di origine vulcanica, con presenza, lungo le valli del fiume Fiara, di terreni calcarei-silicei derivanti da rocce quaternarie e terreni alluvionali, siano posti entro un limite altimetrico di 450 metri s.l.m.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

In particolare, oltre alle forme tradizionali di allevamento, che presentano oliveti promiscui con una densità di impianto fino a 60 piante per ettaro, sono consentite altre forme di allevamento per oliveti specializzati con una densità di impianto fino a 330 piante per ettaro.

La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità di lotta guidata.

La produzione massima di olive/Ha non può superare i kg 9.000 negli oliveti specializzati.

Per la coltura consociata o promiscua gli organi tecnici della Regione Lazio accertano la produzione massima di olive/Ha in rapporto alla effettiva superficie olivetata.

La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra il 20 ottobre e il 15 gennaio di ogni campagna oleicola.

La denuncia delle olive deve essere effettuata secondo le procedure previste dal decreto ministeriale n. 573, del 4 novembre 1993 relativo alle norme di attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169, entro il termine massimo previsto per la raccolta in unica soluzione. È tuttavia consentito, durante le operazioni di raccolta, richiedere un certificato provvisorio per il prodotto già ottenuto fornendo la documentazione prevista e riportando gli estremi dell'operazione nella denuncia finale di produzione.

5. *Modalità di oleificazione. Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale delimitata nel precedente art. 3. La resa massima di olive in olio non può superare il 18%.*

**OLIO EXTRA VERGINE DOP "CANINO"
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento è vietato.

Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le 35 ore dal conferimento delle olive al frantoio.

6. *Caratteristiche al consumo. L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata «Canino» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:*

- *colore: verde smeraldo con riflessi dorati;*
- *odore: di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione;*
- *sapore: deciso con retrogusto amaro e piccante;*
- *acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio,*
- *numero di perossidi < = 10 MeqO₂/kg.*

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

In ogni campagna oleicola il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi dell'olio a denominazione di origine controllata «Canino» da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

È in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali inserire, su richiesta degli interessati, ulteriori parametrizzazioni di carattere fisico-chimico o organolettico atte a maggiormente caratterizzare l'identità della denominazione.

La designazione dell'olio alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

7. *Designazione e presentazione. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.*

Il logo della denominazione, come da allegato documento, è costituito da «CANE RAMPANTE BIANCO ED UN RAMELLO CON OLIVE SU SFONDO CELESTE SFUMANTE AL CHIARO, IL TUTTO RACCHIUSO IN UN CONTORNO DI COLORE GRIGIO A FORMA DI ANFORA IN CUI, NELLA PARTE SUPERIORE, SONO DISEGNATI TRE GIGLI».

È vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art. 3.

È tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici



**OLIO EXTRA VERGINE DOP "CANINO"
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell' associazione di aziende olivicole o nell'impresa situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

Il nome della denominazione di origine controllata «Canino» deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine «Canino» ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro o in lamina metallica stagnata di capacità non superiore a litri 5.

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

*ALLEGATO
(Omissis)*



**OLIO EXTRA VERGINE DOP "CANINO"
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

ALLEGATO B

D.M. 8 ottobre 1999

Designazione della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Viterbo per l'effettuazione dei controlli sull'olio a denominazione d'origine protetta «Canino», registrato in ambito Unione europea, ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

(pubbl. in Gazz. Uff. n. 248, del 21 ottobre 1999).

*IL MINISTRO
DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI*

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del consiglio dei 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari e, in particolare, l'art. 10, concernente i controlli;

Visto il regolamento della Commissione CE n. 1263 del 1° luglio 1996 con il quale l'Unione europea ha provveduto alla registrazione, fra le altre, della denominazione d'origine protetta «Canino» nel quadro della procedura di cui all'art. 17 del regolamento. (CEE) n. 2081/1992 del consiglio,

Visto il decreto legislativo n. 143 del 4 giugno 1997, concernente il conferimento alle regioni delle funzioni amministrative in materia d'agricoltura e pesca e riorganizzazione dell'amministrazione centrale e l'istituzione del Ministero per le politiche agricole;

Visto il decreto legislativo n. 300 del 30 luglio 1999, sulla riforma dell'organizzazione del Governo a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997 n. 59;

Vista la legge n. 128 del 24 aprile 1998, recante disposizioni per l'adempimento d'obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee, legge comunitaria 1995-1997 ed in particolare l'art. 53, il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il comma 1 del suddetto art. 53 della legge n. 128/1998 il quale individua nel Ministero per le politiche agricole l'autorità nazionale preposta al coordinamento dell'attività di controllo e responsabile della vigilanza sulla stessa;

Vista la comunicazione effettuata ai sensi del comma 8 del citato art. 53 della legge n. 128/1998, dalla regione Lazio con la quale il predetto ente territoriale ha indicato quale autorità pubblica da designare per svolgere l'attività di controllo sulla denominazione di origine protetta di che trattasi la camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Viterbo;

Visto il piano di controllo predisposto dalla stessa camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Viterbo;

Considerato che il Ministero delle politiche agricole e forestali, ai sensi del comma 1 del citato art. 53 della legge n. 128/1998, si è avvalso del gruppo tecnico di valutazione;



**OLIO EXTRA VERGINE DOP "CANINO"
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Considerato che il Ministero delle politiche agricole e forestali, quale autorità nazionale competente, ha riscontrato l'idoneità delle modalità di controllo previste dalla camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Viterbo per l'effettuazione dei controlli sulla DOP «Canino»;

Ritenuto pertanto di procedere all'emanazione del provvedimento di designazione della camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Viterbo quale autorità pubblica per l'espletamento delle funzioni di controllo sulla DOP «Canino»;

Considerato che il Ministero delle politiche agricole e forestali, ai sensi del comma 1 del citato art. 53 della legge n. 128/1998, si è avvalso del gruppo tecnico di valutazione;

Visto il decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 50, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Decreta:

1. *La camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Viterbo è designata quale autorità pubblica incaricata di espletare le funzioni di controllo previste dall'art. 10 del regolamento (CEE) del consiglio n. 2081/1992 per la denominazione di origine protetta «Canino» registrata in ambito europeo con regolamento della Commissione CE n. 1263 del 1° luglio 1996.*

2. *Le tariffe di controllo sono sottoposte a giudizio dell'autorità nazionale competente, sono identiche per tutti i richiedenti la certificazione e non possono essere variate senza il preventivo assenso dell'autorità nazionale medesima; le tariffe possono prevedere una quota fissa di accesso ai controlli ed una quota variabile in funzione della quantità di prodotto certificata.*

I controlli sono applicati in modo uniforme per tutti gli utilizzatori della denominazione di origine protetta «Canino».

3. *L'autorizzazione, di cui al presente decreto, ha durata di anni tre a far data dalla sua pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.*

Nell'ambito del periodo di validità dell'autorizzazione la camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Viterbo è tenuta ad adempiere a tutte le disposizioni complementari che l'autorità nazionale competente, ove lo ritenga utile, decida di impartire.

4. *La camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Viterbo comunica con immediatezza e comunque con termine non superiore a trenta giorni lavorativi, le attestazioni di conformità all'utilizzo della denominazione di origine protetta «Canino» mediante immissione nel sistema informatico del Ministero delle politiche agricole e forestali delle quantità certificate e degli aventi diritto.*

5. *La camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Viterbo immette nel sistema informatico del Ministero delle politiche agricole e forestali tutti gli elementi conoscitivi di carattere tecnico e documentale dell'attività certificativa ed adotta eventuali opportune misure, da sottoporre preventivamente ad approvazione da parte dell'autorità*



**OLIO EXTRA VERGINE DOP "CANINO"
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

nazionale competente, atte ad evitare rischi di disapplicazione, confusione o difformi utilizzazioni delle attestazioni di conformità all'utilizzo della denominazione. di origine protetta «Canino» rilasciate agli utilizzatori.

Le modalità di attuazione di tali procedure saranno indicate dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

I medesimi elementi conoscitivi individuati nel primo comma del presente articolo e nell'art. 4 sono simultaneamente resi noti anche alla regione Lazio nel cui ambito territoriale ricade la zona di produzione della denominazione di origine protetta «Canino».

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.