



MAP 52

0.0 Indice

1.0 Scopo

2.0 Soggetti

3.0 Riferimenti

4.0 Definizioni

- 4.1 Richiedente
- 4.2 Soggetto riconosciuto
- 4.3 Disciplinare
- 4.4 Olivicoltore
- 4.5 Frantoiano
- 4.6 Confezionatore
- 4.7 Partita di olive
- 4.8 Lotto di molitura
- 4.9 Lotto di frantoio
- 4.10 Lotto di confezionamento
- 4.11 Elenco oliveti
- 4.12 Elenco frantoi
- 4.13 Elenco confezionatori
- 4.14 Rapporto di prova
- 4.15 Autocontrollo
- 4.16 Controllo di conformità
- 4.17 Attestazione di conformità
- 4.18 Procedura
- 4.19 Piano di Controllo
- 4.20 Autorità di vigilanza

5.0 Abbreviazioni

6.0 Accesso al sistema di controllo

- 6.1 Modalità di accesso al sistema di controllo

7.0 Procedure e adempimenti degli olivicoltori

- 7.1 Generalità
 - 7.1.1 Requisiti di conformità applicabili agli olivicoltori
 - 7.1.1.1 Varietà di olivo
 - 7.1.1.2 Delimitazione della zona geografica
 - 7.1.1.3 Caratteristiche di coltivazione
 - 7.1.1.4 Dichiarazione dell'olivicoltore
 - 7.1.1.5 Epoca di raccolta delle olive
 - 7.1.1.6 Modalità di raccolta delle olive
 - 7.1.1.7 Produzione unitaria oliveti
 - 7.1.1.8 Trasporto in frantoio
- 7.2 Iscrizione all'Elenco Oliveti



8.0 Procedure e adempimenti dei frantoiani

8.1 Generalità

8.1.1 Requisiti di conformità applicabili ai frantoiani

- 8.1.1.1 Zona di oleificazione
- 8.1.1.2 Adeguatazza strutture ed impianti
- 8.1.1.3 Accettazione della materia prima
- 8.1.1.4 Conservazione olive in frantoio
- 8.1.1.5 Lavaggio olive
- 8.1.1.6 Oleificazione
- 8.1.1.7 Resa olive in olio
- 8.1.1.8 Identificazione e rintracciabilità lungo le fasi di processo
- 8.1.1.9 Identificazione e rintracciabilità olio sfuso

8.2 Iscrizione all'Elenco Frantoi

9.0 Procedure e adempimenti dei confezionatori

9.1 Generalità

9.1.1 Requisiti di conformità applicabili ai confezionatori


- 9.1.1.1 Zona di confezionamento
- 9.1.1.2 Adeguatazza strutture ed impianti
- 9.1.1.3 Accettazione materia prima
- 9.1.1.4 Identificazione e rintracciabilità lungo le fasi di processo
- 9.1.1.5 Identificazione e rintracciabilità olio pronto per il confezionamento
- 9.1.1.6 Caratteristiche chimico fisico-sensoriali
- 9.1.1.7 Utilizzo della denominazione, designazione e presentazione

9.2 Iscrizione all'Elenco Confezionatori

10.0 Requisiti di base comuni a tutti i soggetti di filiera

11.0 Documenti applicabili

- Allegato 1 M00 Domanda di Attestazione
- Allegato 2 Richiesta di iscrizione all'Elenco oliveti
- Allegato 3 Contenuti dell'Elenco oliveti
- Allegato 4 Dichiarazione olivicoltori
- Allegato 5 Richiesta di iscrizione all'Elenco frantoi
- Allegato 6 Contenuti dell'Elenco frantoi
- Allegato 7 Registro di molitura
- Allegato 8 Registro di scarico olio
- Allegato 9 Dichiarazione frantoiano
- Allegato 10 Richiesta di iscrizione all'Elenco confezionatori
- Allegato 11 Contenuti dell'Elenco confezionatori
- Allegato 12 Registro ricevimento olio
- Allegato 13 Richiesta di prelievo
- Allegato 14 Registro confezionamento olio
- Allegato 15 Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale

	<p>MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p>DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p>(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

Allegato 16 Autodichiarazione di separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche

12.0 Dichiarazione di accettazione delle prescrizioni previste dal presente manuale

0	ottobre 2008	Dott.ssa Federica Bianchi	Dr Federico Mariotti
Rev.	Data	Redazione	Verifica



1.0 SCOPO

Il presente documento costituisce parte integrante dello Schema controllo Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (attualmente in regime di protezione nazionale transitoria) redatto secondo le istruzioni impartite dal MiPAAF per la redazione del Piano dei controlli degli oli d'oliva DOP e IGP. Il presente manuale descrive gli adempimenti e le procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo attuato dalla 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, di seguito indicata come 3A PTA, quale Organismo indipendente operante in conformità alla Norma EN 45011 e autorizzato ai sensi dell'art. 53 della Legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge 526/99, ai fini della produzione della Denominazione d'origine protetta Colline Pontine.

2.0 SOGGETTI

Le prescrizioni contenute nel presente manuale si applicano a tutti i richiedenti od ai soggetti riconosciuti che vogliono conformarsi al Disciplinare di Produzione della Denominazione d'origine protetta Colline Pontine, per il quale è in corso l'iter di riconoscimento della DOP e vige il dispositivo di protezione nazionale transitoria e intendono assoggettarsi ai controlli di conformità effettuati dalla 3A PTA. Come previsto dallo Schema di riferimento del MiPAAF, sono stati individuati tutti i soggetti presenti nella filiera dell'olio extravergine d'oliva controllato, olivicoltori, frantoiani e confezionatori, per i quali nel presente manuale vengono descritte le procedure e gli adempimenti necessari ai fini della produzione della Denominazione d'origine protetta Colline Pontine.

3.0 RIFERIMENTI

- Decreto 10 Novembre 2008 pubblicato nel GU n. 273 del 21/11/2008 – Protezione Transitoria, accordata a livello nazionale, alla denominazione "Colline Pontine" per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come DOP;
- D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
- D.L.vo 19.11.04 n. 297 sulle disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CEE 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e agroalimentari;
- Nota del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Prot. MiPAF Div. QTC III n° 65095) del 24.09.2002 "Oli a Denominazione di Origine Protetta e ad Indicazione Geografica Protetta. Chiarimenti in merito all'entrata in vigore dei Regolamenti n. 796/2002 e 1019/2002 e loro interazione con i disciplinari di produzione delle denominazioni di origine registrate";
- Nota Ministeriale del 16/02/05, prot. n. 61026, concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli di oliva a denominazione d'origine protetta e ad indicazione geografica protetta;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- Reg. (CE) 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Reg. (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Reg. (CE) N. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Reg. (CE) N. 2074/2005 del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- Reg. (CE) N. 2076/2005 del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004;
- Nota AGR 001485 del 16.1.2006 della Commissione Europea a precisazioni in merito alla etichettatura di prodotti a denominazione d'origine protetta e ad indicazione geografica protetta in via di



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"
(in regime di protezione nazionale transitoria)**

MAP 52
Rev. 0

riconoscimento coperte da protezione transitoria a livello nazionale come precisato con nota MiPAAF n.61405 del 22.2.2006;


- Nota del MiPAAF del 25 luglio 2006 n.65652, concernente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art.10 del Reg. (CE) 510/06 su prodotti destinati all'esportazione";
- Reg. (CE) n. 510/2006 del 20/03/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari che ha abrogato il Reg. (CE) n. 2081/92;
- Reg. (CE) 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) 510/06 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Reg. (CE) 628/2008 che modifica il Reg. (CE) 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) 510/06 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Legge 27.12.2006 n. 296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)"- Art. 1. comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari";
- Nota MiPAAF n.22897 del 29.11.2007 - "piani di controllo sulle denominazioni protette italiane provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza degli obblighi tariffari";
- Nota MiPAAF n.22966 del 30.11.2007 – separazione produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;
- Comunicazione del MiPAAF n° 0004588 del 10/05/2007 che riporta le modifiche apportate al piano standard olio revisione ;
- Manuale della Qualità della 3A PTA;
- MCS 52 Manuale di controllo e schema di certificazione – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- Schema controllo Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- PRO 06 Procedura gestionale di 3A PTA "Gestione pratiche di certificazione";
- D.M. 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette;
- UNI CEI EN 45011:1999 "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti";
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 "requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura";
- Lettera Circolare n. H-38 del 12 gennaio 2004, concernente il riconoscimento dei comitati di assaggio ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di cui all'art. 4 del Reg. (CEE) n. 2568/91, come modificato dal Reg. (CE) n. 796/02 della Commissione del 6 maggio 2002 e successive modifiche.;
- Reg. CE 1019 della commissione del 13 giugno del 2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.

4.0 DEFINIZIONI

4.1 Richiedente

Si definisce Richiedente colui che ha fatto specifica richiesta di assoggettamento ai controlli della 3A PTA per impiegare la denominazione d'origine protetta Colline Pontine, nell'ambito della protezione transitoria accordata a livello nazionale, e si trova in possesso dei requisiti applicabili ai soggetti di cui al punto 2.0 del presente manuale.

Il Richiedente è pertanto l'olivicoltore e/o il frantoiano e/o il confezionatore che provvede al confezionamento dell'olio ottenuto dalla molitura delle olive provenienti dalla zona di produzione prevista nel rispetto del Disciplinare di Produzione della denominazione d'origine protetta Colline Pontine.

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

4.2 Soggetto riconosciuto

Soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione.

4.3 Disciplinare

Documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Reg. (CEE) 510/06, approvato e depositato presso il MiPAAF e presso i Servizi dell'Unione Europea.

4.4 Olivicoltore

Si definisce olivicoltore il soggetto identificato che conduce a qualsiasi titolo, come da documentazione allegata alla domanda di iscrizione comprovante la titolarità, gli oliveti ubicati nella zona di produzione specificata al paragrafo 7.1.1.2 del presente MAP 52.

L'olivicoltore può coincidere con i soggetti citati ai paragrafi 4.5 e 4.6.

4.5 Frantoiano

Si definisce frantoiano il soggetto identificato responsabile del frantoio che trasforma, ovvero molisce, le olive provenienti dagli oliveti ubicati nella zona di produzione specificata al paragrafo 7.1.1.2 del presente MAP 52.

Il frantoiano può coincidere con i soggetti citati ai paragrafi 4.4 e 4.6.

4.6 Confezionatore

Si definisce confezionatore il soggetto identificato che imbottiglia dell'olio conforme alle specifiche della denominazione d'origine protetta Colline Pontine.

Il confezionatore può coincidere con i soggetti citati ai paragrafi 4.4 e 4.5.

4.7 Partita di olive

Materia prima identificata e quantificata proveniente dagli oliveti del singolo olivicoltore ubicati nella zona di produzione specificata al paragrafo 7.1.1.2 del presente MAP 52.

4.8 Lotto di molitura

Prodotto olio proveniente dall'estrazione meccanica della partita di olive effettuata in frantoio, identificato, quantificato e raccolto in apposito recipiente.

4.9 Lotto di frantoio

Prodotto olio proveniente da uno o più lotti di molitura identificati e quantificati, raccolti in un apposito recipiente destinato al confezionamento.


4.10 Lotto di confezionamento

Partita di olio ritenuta omogenea, della stessa annata, contenuta in unico recipiente collocato nello stesso complesso aziendale, da destinare al confezionamento e oggetto di attestazione di conformità da parte di 3A-PTA, che ne predispone l'analisi.

4.11 Elenco oliveti

Elenco istituito presso la 3A PTA ed aggiornato e verificato a cura della stessa, sulla base della documentazione prodotta dagli olivicoltori. L'Elenco in questione viene utilizzato dalla 3A PTA per l'effettuazione dei controlli di conformità previsti dal MCS 52.

Tale Elenco, ai fini della tracciabilità di filiera, richiama le evidenze oggettive relative all'olivicoltore che comprendono i dati identificativi dello stesso, i dati catastali delle particelle investite ad olivo, il numero delle piante coltivate e la composizione varietale percentuale.

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------

4.12 Elenco frantoi

Elenco istituito presso la 3A PTA ed aggiornato e verificato a cura della stessa, sulla base dei dati forniti dal singolo frantoiano.

L'Elenco in questione viene utilizzato dalla 3A PTA per l'effettuazione dei controlli di conformità previsti dal MCS 52.

Tale Elenco, ai fini della tracciabilità di filiera, richiama le evidenze oggettive relative ai frantoi che comprendono i dati identificativi del responsabile del frantoio, i dati relativi all'ubicazione dello stabile ed al numero ed alla capienza dei recipienti dei lotti di molitura.

4.13 Elenco confezionatori

Elenco istituito presso la 3A PTA ed aggiornato e verificato a cura della stessa, sulla base dei dati forniti dal singolo confezionatore.

L'Elenco in questione viene utilizzato dalla 3A PTA per l'effettuazione dei controlli di conformità previsti dal MCS 52.

Tale Elenco, ai fini della tracciabilità di filiera, richiama le evidenze oggettive relative agli impianti di confezionamento che comprendono i dati identificativi del responsabile dell'impianto di confezionamento, i dati relativi all'ubicazione dello stabile ed al numero ed alla capienza dei recipienti dei lotti di cui ai paragrafi 4.9 e 4.10.

4.14 Rapporto di prova

Documento emesso da un laboratorio di analisi conforme alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che nel caso specifico dell'olio extravergine di oliva, oltre a i risultati chimico fisici relativi alle prescrizioni del Disciplinare, contiene in allegato la scheda relativa alla valutazione organolettica evidenziante il punteggio al panel test ottenuto dall'olio provato dal panel d'assaggio conforme al Reg. CEE 2568/91 e successive modificazioni, che, viste le priorità di scelta di cui alla circolare ministeriale n° 5 del 18 giugno 1999, sarà almeno quello di cui al punto c) della detta circolare al paragrafo *"Controlli ai quali sottoporre gli oli extravergini e vergini a DOP e ad IGP"*. Nella fattispecie, per tutte le valutazioni organolettiche necessarie verranno utilizzati esclusivamente i Panel riconosciuti dal MiPAAF in possesso di autorizzazione vigente riportati nel sito Internet www.politicheagricole.it.

4.15 Autocontrollo

Attività di verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata dai soggetti della filiera produttiva, ovvero olivicoltori, frantoiani, confezionatori, in relazione all'attività svolta presso i propri siti produttivi, in applicazione alle prescrizioni previste per la Denominazione d'origine protetta Colline Pontine.

4.16 Controllo di conformità

Atto –ovvero controllo– mediante il quale la 3A PTA si accerta che vengano rispettati i requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di produzione. L'insieme delle attività di riscontro e documentazione, attuate "ex ante", "in fieri" e/o "ex/post", che consentono alla 3A PTA di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità.

4.17 Attestazione di conformità

Atto mediante il quale 3A PTA dichiara che, con ragionevole attendibilità, una partita di olio rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta Colline Pontine e al presente MAP 52, approvati dalle Autorità competenti.

4.18 Procedura

Attività necessaria/e per poter essere riconosciuti da 3A PTA come idoneo a far parte del circuito della produzione tutelata.



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO**
**DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"**
(in regime di protezione nazionale transitoria)

MAP 52
Rev. 0

4.19 Piano di Controllo

Insieme delle attività che consentono a 3A PTA di verificare la conformità del prodotto denominazione d'origine protetta Colline Pontine disciplinato nei documenti di seguito indicati che, nel loro insieme, costituiscono il Piano di Controllo: MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MAP 52), MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE – denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MCS 52), PROSPETTO DEI CONTROLLI denominazione d'origine protetta Colline Pontine 3A PTA.

4.20 Autorità di vigilanza

MiPAAF e Regione Lazio.

5.0 ABBREVIAZIONI

3A PTA	3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r.l.
MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
CCIAA	Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura
DENOMINAZIONE	Denominazione d'Origine Protetta
EVQ	Elenco Valutatori Qualificati
ELE – RIC 51	Elenco Richiedenti Denominazione d'origine protetta Colline Pontine
IT	Ispettore Tecnico
VAL	Valutatore
PRL	Prelevatore
RGV	IT o VAL Responsabile del Gruppo di Verifica
NC	Non Conformità
NA	Non Applicabile

6.0 ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

6.1 Modalità di accesso al sistema di controllo


Ogni soggetto che intende produrre olio extravergine di oliva denominazione d'origine protetta Colline Pontine, nell'ambito della protezione transitoria accordata a livello nazionale, deve far pervenire la propria adesione al sistema di controllo della 3A PTA.

Per gli olivicoltori ed i frantoiani la richiesta deve pervenire entro e non oltre il 30 giugno di ogni campagna olearia utilizzando le richieste di iscrizione agli elenchi (allegati 2 – 5 del presente MAP 52); per le iscrizioni il termine perentorio del 30 giugno non è applicabile ai soggetti confezionatori i quali possono chiedere l'accesso al circuito controllato successivamente alla data citata, ma comunque prima dell'inizio della campagna olearia, utilizzando la Richiesta di iscrizione all'elenco confezionatori Allegato 10 del presente MAP 52. Il modulo M 00 Domanda di attestazione – Allegato 1 - va inviato qualora il soggetto – olivicoltore, frantoiano o confezionatore intenda certificare il prodotto e immetterlo in commercio.

Qualora le adesioni al sistema dei controlli sono consegnate a 3A PTA da soggetti diversi dai richiedenti, questi devono essere a tale scopo delegati. La delega deve contenere l'esplicita indicazione che le responsabilità derivanti da inadempienze del soggetto delegante nella conduzione delle attività di produzione relative alla denominazione d'origine protetta Colline Pontine sono di esclusiva sua responsabilità così come gli obblighi che ne derivano.

Nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal MiPAAF, la fattura che 3A PTA emetterà verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun Operatore rappresentato dal Consorzio stesso.

Nel caso in cui un soggetto deleghi un terzo alla consegna della propria adesione al sistema dei controlli a 3A PTA per l'applicazione del sistema dei controlli o nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal MiPAAF, tale soggetto o il Consorzio dovrà presentare a 3A PTA una domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della denominazione (allegato 1 al presente do-

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------

cumento M00 domanda di attestazione) con allegato l'elenco dei soggetti della filiera produttiva rappresentati, questi dovranno comunque far pervenire a 3A PTA le proprie personali adesioni al sistema dei controlli (allegati 2 – 5 – 10 del presente manuale), anche attraverso il soggetto delegato. Successivamente è cura di 3A PTA procedere a svolgere i controlli di conformità secondo la frequenza e le modalità previste dal presente manuale.

L'adesione al sistema dei controlli ha validità annuale ed ogni anno va rinnovata secondo la medesima procedura sopra descritta.

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative ecc.) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema dei controlli, o nelle eventuali successive integrazioni della stessa, fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a 3A-PTA, possibilmente in via preventiva, e comunque non oltre 15 gg dal loro accadimento, le variazioni intervenute.

Per variazioni sostanziali che dovessero occorrere ai soggetti inseriti nel sistema di controllo devono intendersi tutte le modifiche che hanno o possono avere la capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti o processi e la corretta rintracciabilità delle produzioni e la titolarità di diritti/obblighi.

3A PTA provvede tempestivamente alla verifica delle modifiche occorse riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate secondo quanto previsto dallo schema dei controlli.

7.0 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEGLI OLIVICOLTORI

7.1 Generalità

Gli olivicoltori che intendono destinare le proprie olive per la produzione di olio extravergine d'oliva conforme al Disciplinare di produzione denominazione d'origine protetta Colline Pontine, richiedono a 3A PTA il proprio riconoscimento comunicando i propri dati identificativi per quanto riguarda gli aspetti relativi a ragione sociale, indirizzo, recapiti telefonici, ubicazione delle particelle, numero piante, composizione varietale, secondo quanto riportato nella modulistica predisposta da 3A PTA ovvero Richiesta di iscrizione all'Elenco Olivicoltori Allegato 2 al MAP 52.

7.1.1 Requisiti di conformità applicabili agli olivicoltori

Si riportano nei paragrafi esposti di seguito i requisiti di conformità applicabili.

7.1.1.1 Varietà di olivo

La denominazione d'origine protetta Colline Pontine deve essere ottenuta negli oliveti che hanno le seguenti varietà di olive: Itrana dal 50% al 100%, Frantoio e Leccino, sino al 50%. Possono altresì essere presenti altre varietà di olive per un massimo del 10% purché non modifichino le caratteristiche del prodotto.

7.1.1.2 Delimitazione della zona geografica

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extra vergine denominazione d'origine protetta Colline Pontine debbono essere prodotte nel territorio della provincia di Latina idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal disciplinare di produzione. Tale zona comprende tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni nella provincia di Latina: Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Rocca Massima, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.

La zona di produzione della denominazione d'origine protetta Colline Pontine è delimitata nella cartografia 1:25.000 da una linea che partendo dal punto di confluenza tra il confine amministrativo del Comune di Aprilia, la delimitazione amministrativa tra la provincia di Latina e quella di Roma, nonché la strada statale n. 207 «Anziante», segue il confine amministrativo settentrionale del comune di Aprilia sino ad incontrare il confine amministrativo settentrionale del comune di Cisterna di Latina e prosegue,



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO**


**DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"**

(in regime di protezione nazionale transitoria)

MAP 52

Rev. 0

sempre coincidendo con il limite di provincia tra Latina e Roma, e incontrato il confine amministrativo ad ovest di Cori, lo prosegue fino al nord. Quindi piegando verso est incontra il confine comunale di Rocca Massima che lo segue in tutto il suo limite settentrionale e continua a seguirlo scendendo a sud fino ad incontrare il confine comunale di Cori sul lato sud-est e prosegue sempre sullo stesso lato anche dopo aver incontrato il confine comunale di Norma, quindi seguendo il confine comunale di Bassiano forma un'ansa rivolta a nord e seguendo sempre il confine dello stesso comune scende a sud-est lungo il confine comunale di Sezze. Quindi incontrato il limite settentrionale del comune di Rocca-gorga forma una piccola cuspide rivolta a nord sino ad incontrare il limite nord-ovest del comune di Maenza sino alla confluenza tra confini amministrativi della provincia di Latina con quello della provincia di Roma e l'inizio di quella di Frosinone. Quindi seguendo sempre il limite amministrativo della provincia di Latina coincide per breve tratto con il confine settentrionale del comune di Maenza per continuare lungo questo limite che scende a sud-ovest, poi prosegue lungo il confine orientale di Prossedi sino ad incontrare il limite comunale di Roccasecca dei Volsci che scende in direzione sud - sud-ovest sino ad incontrare il limite nord-ovest del comune di Sonnino, quindi sempre seguendo il limite amministrativo della provincia di Latina con quella di Frosinone, raggiunge il confine settentrionale del comune di Monte San Biagio, sino a continuare con il limite sempre settentrionale del comune di Fondi. Quindi coincidendo sempre con il confine amministrativo tra la provincia di Latina e quella di Frosinone, incontra il confine del comune di Lenola, questo sale verso nord per piegare verso sud-ovest sempre lungo il confine del comune di Lenola, quindi incontra il limite settentrionale del comune di Campodimele che segue anche quando scende in direzione sud-est e piegando verso sud-ovest incontra il confine nord del comune di Itri che segue in direzione sud-est sino al confine del comune di Formia che forma un'ansa rivolta a nord. Quindi incontra il confine del comune di Spigno Saturnia che sale verso nord-est per poi scendere verso sud-est, prosegue con il limite del comune di Minturno che scende a sud-est sino ad incontrare il limite del comune di Santi Cosma e Damiano che sale in direzione nord-est, quindi, coincidendo sempre con il limite amministrativo tra le province di Latina e Frosinone, sale a nord con il confine del comune di Castelforte. Quindi tale confine della zona di produzione, scende verso sud-est seguendo il confine comunale di Castelforte per risalire leggermente formando un'ansa verso nord sino alla confluenza tra i limiti amministrativi provinciali di Latina, Frosinone e Caserta costituendo a sud una prominenza verso ovest, per seguire con una tortuosa rientranza rivolta prima ad est e quindi a sud e successivamente a sud-ovest, che nel limite meridionale, si ricollega al confine del comune di Santi Cosma e Damiano, che proseguendo verso ovest sud-ovest incontra il limite del comune di Minturno che scende per breve tratto in direzione sud sud-ovest sino ad incontrare la ferrovia Roma Napoli. A questo punto il limite della zona di produzione abbandona il confine amministrativo della provincia di Latina per proseguire, per breve tratto, in direzione ovest con il percorso della linea ferroviaria che collega Napoli a Roma e con essa prosegue sempre in direzione ovest nord-ovest, sino a tagliare i limiti meridionali dei confini amministrativi dei comuni di Minturno e Formia, dove la ferrovia incontra il limite comunale di Itri, ne segue, lasciando la linea ferroviaria, il confine amministrativo in tutto il limite meridionale verso sud-ovest e quindi lo risale verso nord-ovest e successivamente, verso nord-est, sino ad incontrare nuovamente la linea ferroviaria Roma Napoli che coincide con il limite meridionale del comune di Fondi e giunta all'incrocio con la strada stradale n 7 «via Appia» segue tale strada tagliando il limite amministrativo meridionale del comune di Monte San Biagio con un arco volto a nord e quindi in direzione sud ovest sino al confine amministrativo del comune di Terracina, prosegue sempre lungo la strada statale n 7 «via Appia» in direzione ovest quindi risale al nord seguendo il percorso della citata strada sino ad incontrare il fiume Amaseno, quindi costeggia il lato ovest del comune di Sonnino sino ad incontrare la linea ferroviaria Roma Napoli e la segue verso nord-ovest sino a traversare il limite meridionale del comune di Priverno da qui, sale verso nord-ovest seguendo il tracciato della nuova linea ferroviaria Roma Napoli che con la direzione nord-ovest taglia il territorio di Sezze a sud della cittadina, quindi costeggiando per breve tratto il limite comunale di Bassiano e attraversa quello del comune di Sermoneta fino al limite tra detto comune e quello di Latina quindi attraversa il territorio comunale di Cisterna di Latina lambendo la cittadina a sud per proseguire sempre in direzione ovest sud-ovest seguendo, anziché la linea ferroviaria, la via Apriliana fino al ponte della «Crocetta», qui segue il fosso della «Crocetta» in direzione sud fino al fosso «Spaccasassi», quindi segue tale fosso in direzione nord- ovest sino al casale «Torre del Padiglione» da qui in direzione ovest prosegue lungo le strade comunali di Aprilia via Genio Civile e via La Cogna fino al limite amministrativo che coincide con quello che delimita la provincia di Latina con quel-

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

la di Roma, tale limite risale verso nord nord-ovest per poi piegare verso nord-est, quindi forma una piccola ansa rivolta a nord-est e risale lungo il limite amministrativo tra le province di Latina e Roma verso nordovest prosegue verso nord-est sempre lungo il limite tra le province di Roma e Latina sino ad incontrare la strada statale n 207 «Anziate», incrociata la via Anziate, chiude il limite della zona di produzione dell'olio Denominazione d'origine protetta Colline Pontine poiché si ricollega al punto da cui è iniziata la descrizione.

7.1.1.3 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 sue specifiche caratteristiche. Gli oliveti sono specializzati, salvo quelli tra rocce affioranti e dove il terreno è consociato al pascolo di animali domestici anche di bassa corte. Per la gestione del suolo si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. È consentita la pratica dell'inerbimento. È consentito il diserbo chimico. Nella concimazione è ammesso l'utilizzo di fertilizzanti organici e/o di sintesi. La difesa fitosanitaria deve essere effettuata secondo le modalità della lotta guidata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sulle olive.

7.1.1.4 Dichiarazione dell'olivicoltore

Per tutte le partite di olive raccolte da olivicoltori iscritti all'Elenco oliveti, al momento della vendita o della consegna al frantoio di molitura deve essere compilata la dichiarazione dell'olivicoltore Allegato 4 al MAP 52.

7.1.1.5 Epoca di raccolta olive

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva "Colline Pontine" in protezione nazionale transitoria viene effettuata a partire dall'inizio dell'invasatura e si conclude entro il 31 gennaio.

7.1.1.6 Modalità di raccolta olive

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine d'oliva "Colline Pontine" deve essere effettuata manualmente o meccanicamente, a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente e quella sulle reti permanenti. È vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti.

Le olive devono essere conferite in tempo utile al frantoiano al fine di consentirne la molitura entro 48 ore dalla raccolta.

7.1.1.7 Produzione unitaria oliveti

La produzione unitaria oliveti, destinati alla produzione di olive per l'ottenimento dell'olio extravergine di oliva "Colline Pontine", non può superare i Kg. 100 per pianta di olivo.


7.1.1.8 Trasporto in frantoio

Per il trasporto delle olive, destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva "Colline Pontine", devono essere utilizzati contenitori traforati e lavabili. È consentita l'utilizzazione di contenitori di acciaio inossidabile o di altri materiali lavabili e per uso alimentare, purché la lavorazione delle olive in essi contenute sia eseguita nello stesso giorno.

Le olive nei contenitori identificati con apposita cartellonistica devono essere accompagnate dai documenti di trasporto e dalle Dichiarazioni conformi all'allegato 4 del presente MAP 52.

7.2 Iscrizione all'Elenco Oliveti

Un requisito di base dell'olivicoltore per l'ammissione del prodotto della molitura delle proprie olive alla denominazione d'origine protetta Colline Pontine è l'iscrizione all'Elenco oliveti costituito presso 3A

	MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA “COLLINE PONTINE” (in regime di protezione nazionale transitoria)	MAP 52 Rev. 0
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

PTA; l'iscrizione deve avvenire entro e non oltre il 30 giugno precedente alla raccolta delle olive da destinarsi alla produzione dell'olio "Colline Pontine".

A tal scopo l'olivicoltore richiede a 3A PTA la documentazione necessaria, ed invia la Richiesta di iscrizione all'Elenco oliveti a 3A PTA. Il documento conforme a quello per detta richiesta viene riportato in facsimile nell'Allegato 2, mentre i contenuti dell'Elenco oliveti sono schematizzati in Allegato 3.

E' consentita l'iscrizione congiunta di diversi olivicoltori purché gli stessi, complessivamente, rispondano al requisito relativo alla composizione varietale di cui al paragrafo 7.1.1.1 (allegando idonea documentazione a riprova del rispetto del requisito varietale e con la firma in calce di tutti i soggetti in questione) ed a condizione che i medesimi soggetti provvedano congiuntamente alla molitura delle olive nello stesso frantoio. Il prodotto della molitura di cui trattasi costituirà un unico lotto di frantoio che, successivamente alla sua completa formazione, potrà essere utilizzato in accordo alle disposizioni di cui al Piano di Controllo applicabile alla denominazione d'origine protetta Colline Pontine.

Ad avvenuto riconoscimento, 3A PTA inserisce l'olivicoltore nell'elenco oliveti e trasmette all'olivicoltore comunicazione scritta del numero di identificazione attribuito. L'olivicoltore è tenuto a riportare tale numero identificativo sulle comunicazioni da inoltrare a 3A PTA e sulle dichiarazioni di conformità che rilascia ai frantoiani ai fini della denominazione d'origine protetta Colline Pontine.

Ogni variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale dell'oliveto, devono essere comunicate per iscritto a 3A PTA utilizzando il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Oliveti riportata in Allegato 2 ed indicando il numero identificativo attribuito da 3A PTA a seguito del riconoscimento iniziale.

Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA entro 15 giorni dalla loro modifica. A fronte delle variazioni di seguito elencate, 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'elenco oliveti, mantenendo lo stesso numero di identificazione:

- variazione anagrafica;
- variazione della ragione sociale;
- conduzione di nuovi terreni.

L'eventuale iscrizione di nuove particelle sarà trattata con le medesime modalità del primo riconoscimento, ovvero con verifica diretta, sul 100% dei richiedenti, al fine dell'accertamento del rispetto dei requisiti strutturali, riferiti alla zona delimitata, sestì d'impianto e composizione varietale.

Nel caso di cessione di parte degli oliveti, deve essere inoltrata una nuova Richiesta di iscrizione all'Elenco Oliveti dall'acquirente ed a seguito dell'accoglimento della nuova istanza da parte di 3A PTA viene attribuito un nuovo numero di identificazione.


Nel caso di cessazione dell'attività, l'olivicoltore deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellarlo dall'Elenco Oliveti.

Nel caso in cui il soggetto interessato alla cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione d'origine protetta Colline Pontine si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento secondo le modalità riportate al paragrafo 7 del presente MAP 52.

L'olivicoltore rilascia al frantoio scelto per la molitura delle proprie olive una Dichiarazione nella quale si dà evidenza della conformità ai requisiti relativi alle fasi di pertinenza dello stesso olivicoltore elencati nei paragrafi 7.1 e relativi sottoparagrafi. La Dichiarazione dell'olivicoltore rilasciata in frantoio riporta i punti elencati nel facsimile di cui all'Allegato 4, tale documento deve essere trasmesso dal frantoiano alla 3A PTA entro 15 gg dal conferimento delle olive.

Nel caso di cessione/vendita di una partita di olive destinate all'ottenimento della denominazione d'origine protetta Colline Pontine, l'olivicoltore rilascia al soggetto beneficiario una Dichiarazione riportante, oltre ai requisiti di conformità sopra citati, anche gli estremi identificativi del soggetto acquirente che coincide con un olivicoltore, con un frantoiano o con un confezionatore. Il soggetto acquirente, i cui obblighi sono gli stessi dell'olivicoltore –per quanto applicabile–, consegna la Dichiarazione al frantoio che ne effettua registrazione e conservazione unitamente all'altra documentazione di registrazione prevista di cui al successivo capitolo 8.0.

Nel caso in cui l'olivicoltore dovesse provvedere direttamente al trasferimento dell'olio presso l'impianto di confezionamento, l'eventuale stoccaggio dell'olio ritirato dal frantoio nella fase intermedia della consegna può avvenire unicamente presso idonei locali (in regola con le disposizioni cogenti applicabili) ubicati nell'Azienda dell'olivicoltore stesso. Lo stoccaggio dell'olio in tal caso deve avvenire in

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

recipienti identificati, quantificati, separati e garantiti dei requisiti di identificazione e rintracciabilità previsti e richiamati nel successivo capitolo 8.0.

In tal caso, all'atto del trasferimento dell'olio al confezionatore, il lotto di frantoio viene accompagnato da una Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà attestante che l'olio è di proprietà, che coincide con quello di cui alla Dichiarazione frantoiano descritta nel successivo capitolo 8.0 e che durante lo stoccaggio non è avvenuta nessuna miscelazione o sostituzione nel/del lotto di frantoio. Copia della dichiarazione in oggetto accompagna il lotto di frantoio al confezionamento insieme alla Dichiarazione frantoiano e viene trattata alla stessa stregua di quest'ultima.

Copia dei documenti prodotti dall'olivicoltore viene mantenuta da quest'ultimo presso la sede aziendale per almeno 3 anni.

8.0 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEI FRANTOIANI

8.1 Generalità

I frantoiani che intendono destinare l'olio ottenuto dalla molitura di olive fornite da olivicoltori iscritti all'Elenco oliveti, per la produzione di prodotto olio conforme al Disciplinare, richiedono a 3A PTA il proprio riconoscimento comunicando i propri dati identificativi, soprattutto per quanto riguarda gli aspetti relativi ad ubicazione, superficie in m², tipo di impianto, numero tank di stoccaggio e loro capacità, capacità massima di lavorazione, secondo quanto riportato nella modulistica predisposta da 3A PTA.

8.1.1 Requisiti di conformità applicabili ai frantoiani

Si riportano nei paragrafi esposti di seguito i requisiti di conformità applicabili.

8.1.1.1 Zona di oleificazione

La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva "Colline Pontine" comprende i territori amministrativi dei comuni della provincia di Latina di cui al paragrafo 7.1.1.2.

8.1.1.2 Adeguatezza strutture ed impianti

È assolutamente vietato l'uso di coadiuvanti chimici e/o biologici, coadiuvanti meccanici (talco) e quindi per l'estrazione sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici leali atti a produrre oli che rappresentino il più fedelmente possibile le proprie caratteristiche.

La struttura deputata alla molitura delle olive deve essere in possesso di una autorizzazione sanitaria vigente relativa alle attività svolte nell'impianto di molitura.

8.1.1.3 Accettazione della materia prima


Ogni partita di olive accettata dal frantoio per la molitura ai fini dell'ottenimento della denominazione d'origine protetta Colline Pontine deve essere accompagnata dalla Dichiarazione di conformità dell'olivicoltore e deve risultare indenne da attacchi parassitari. Nel caso in cui il conferimento dovesse avvenire con tempistica non congrua ovvero tale da impedirne la molitura entro 48 ore dalla raccolta il frantoiano comunica al conferitore l'impossibilità di destinare le olive alla produzione di olio "Colline Pontine" ed esclude la partita dalla molitura in accordo al presente documento.

8.1.1.4 Conservazione olive in frantoio

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva "Colline Pontine" devono essere conservate in contenitori traforati e lavabili identificati con apposita cartellonistica. È consentita l'utilizzazione di contenitori di acciaio inossidabile o di altri materiali lavabili e per uso alimentare, purché la lavorazione delle olive in essi contenute sia eseguita nello stesso giorno.

8.1.1.5 Lavaggio olive

Prima di essere sottoposte al processo di oleificazione le olive debbono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio per eliminare eventuali residui di antiparassitari o sostanze estranee.

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------

8.1.1.6 Oleificazione

L'oleificazione deve avvenire entro 48 ore dalla raccolta. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti. La gramolatura deve essere effettuata alla temperatura massima 33° C della pasta di olive, per una durata di 50 minuti al massimo. È vietato il metodo di trasformazione noto col nome di «ripasso». È vietato altresì il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica e l'uso del talco nell'ambito del processo di estrazione. È consentito l'ottenimento dell'olio extra vergine a denominazione di origine protetta Colline Pontine con metodo biologico.

8.1.1.7 Resa olive in olio

La resa in olio non può essere superiore al 27 % in peso di olive.

8.1.1.8 Identificazione e rintracciabilità lungo le fasi di processo

Il frantoiano deve accertarsi della provenienza del prodotto in ingresso verificando la documentazione di trasporto comprensiva dell'Allegato 4 di cui al presente MAP 52.

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva "Colline Pontine" devono essere conservate in contenitori traforati e lavabili identificati con apposita cartellonistica.

Il prodotto destinato alla denominazione d'origine protetta Colline Pontine deve essere idoneamente identificato, in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi.

Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato, temporalmente o spazialmente, il prodotto a denominazione da prodotto generico.

Nel caso di separazione "Spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "Temporale" devono essere riportate le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

Il rispetto di tale prescrizione deve essere adeguatamente documentato tramite una "Autodichiarazione", il cui facsimile è riportato in allegato 16 al presente MAP 52, nella quale si attesta l'avvenuto rispetto dei requisiti previsti, specificando il tipo di separazione, spaziale/temporale, e riportando i dati richiesti.

Dette registrazioni devono essere trasmesse con frequenza bimestrale all'organismo di controllo incaricato.

Tale documentazione verrà comunque verificata nel corso delle previste attività di controllo dall'Organismo di controllo e dalle Autorità di Vigilanza.

L'identificazione e la rintracciabilità viene inoltre garantita dalla registrazione sul registro di molitura, dal registro di scarico olio e dal rilascio della dichiarazione di conformità del frantoiano.

Lo stoccaggio dei lotti di frantoio avviene in tank opportunamente identificati.

8.1.1.9 Identificazione e rintracciabilità olio sfuso


L'identificazione viene assicurata tramite la Registrazione sul registro di scarico olio ed il rilascio della dichiarazione di conformità del frantoiano.

8.2 Iscrizione all'Elenco Frantoi

Un requisito di base del frantoio per l'ammissione del prodotto della molitura delle olive alla denominazione d'origine protetta Colline Pontine è l'iscrizione all'Elenco frantoi costituito presso la 3A PTA; l'iscrizione deve avvenire entro e non oltre il 30 giugno precedente alla raccolta delle olive da destinarsi alla produzione dell'olio "Colline Pontine".

A tal scopo il responsabile del frantoio richiede a 3A PTA la documentazione necessaria ed invia la Richiesta di iscrizione all'Elenco frantoi a 3A PTA. Il documento di riferimento conforme a quello per detta richiesta viene riportato in facsimile nell'Allegato 5, mentre i contenuti dell'Elenco frantoi sono schematizzati in Allegato 6.

Ad avvenuto riconoscimento, la 3A PTA inserisce il frantoiano nell'elenco frantoi e trasmette al frantoiano comunicazione scritta del numero di identificazione attribuito. Il frantoiano è tenuto a riportare

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------

tale numero identificativo sulle comunicazioni da inoltrare a 3A PTA e sulle dichiarazioni di conformità che rilascia ai confezionatori ai fini della denominazione d'origine protetta Colline Pontine.

Ogni variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del frantoio, deve essere comunicata per iscritto a 3A PTA utilizzando il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Frantoi riportata in Allegato 5 ed indicando il numero identificativo attribuito da 3A PTA a seguito del riconoscimento iniziale.

Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA entro 15 giorni dalla loro verifica. A fronte delle variazioni di seguito elencate 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'elenco frantoi, mantenendo lo stesso numero di identificazione:

- variazione anagrafica;
- variazione della ragione sociale;

Nel caso di avviamento di una nuova unità produttiva, deve essere inoltrata una nuova Richiesta di iscrizione all'Elenco Frantoi e a seguito dell'accoglimento della nuova istanza da parte di 3A PTA viene attribuito un nuovo numero di identificazione.

Nel caso di cessazione dell'attività il frantoiano deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellarlo dall'Elenco Frantoi.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione d'origine protetta Colline Pontine si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento secondo le modalità riportate al paragrafo 8 del presente MAP 52.

All'atto dei conferimenti, l'incaricato dal responsabile del frantoio prima di autorizzare lo scarico verifica la conformità del prodotto consegnato ai requisiti previsti e la corretta compilazione della documentazione che accompagna il lotto conferito; sulla base di controlli effettuati, l'incaricato dopo aver valutato i requisiti di conformità di cui sopra indirizza (se il prodotto oliva è conforme ai requisiti applicabili) il prodotto al processo di oleificazione in conformità al Disciplinare. Nel caso in cui non dovessero essere stati rispettati i requisiti di conformità applicabili il frantoiano o suo delegato ha facoltà di scelta in ordine al rifiuto del prodotto o lavorazione dello stesso come prodotto non a denominazione d'origine protetta.

È cura dell'incaricato conservare in frantoio e mettere a disposizione di 3A PTA copia delle Dichiarazioni degli olivicoltori (allegato 4) per i controlli e le verifiche opportune.

La Dichiarazione dell'olivicoltore rilasciata in frantoio riporta i punti elencati nel facsimile di cui all'Allegato 4, tale documento deve essere trasmesso dal frantoiano alla 3A PTA comunque entro 15 gg dal conferimento delle olive.

In caso di conformità, l'incaricato autorizza lo scarico, dispone la pesatura delle olive conferite e ne provvede registrazione nell'apposita sezione di un documento conforme al Registro di molitura riportato in facsimile nell'Allegato 7. I dati registrati attestanti le quantità, gli estremi atti ad individuare l'olivicoltore vengono accuratamente conservati in frantoio e tenuti a disposizione di 3A PTA per i controlli opportuni. Copia del detto documento viene trasmessa entro 30 giorni dalla fine della campagna olearia a 3A PTA.


In caso di mancata comunicazione dei dati/registri richiesti entro i termini previsti, 3A PTA provvede all'invio della richiesta di adeguamento entro 10 giorni e la comunicazione di inibizione all'uso della denominazione per i lotti non documentati fino ad adeguamento; in caso di mancata risposta ai solleciti di comunicazione dei dati, ed ogni qualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti, è prevista l'esecuzione di una verifica ispettiva supplementare.

Il documento conforme al Registro di molitura consente di conoscere tutte le quantità conferite dai singoli olivicoltori nonché il rispetto della tempistica di lavorazione prevista.

L'olio ottenuto dalla partita di olive viene pesato e registrato nell'apposita sezione del documento conforme al Registro di molitura.

L'olio ottenuto viene separato ed identificato in apposito contenitore dall'incaricato per costituire il lotto di molitura. Tale lotto può:

- a) essere destinato direttamente all'imbottigliamento previa analisi dei parametri prescrittivi del Disciplinare di pertinenza della 3A PTA e previa analisi dei parametri previsti dalla vigente normativa; in questo caso, e quindi in assenza di miscelazione, il lotto di molitura coincide con il lotto di frantoio e con il lotto di confezionamento;
- b) essere destinato alla miscelazione con altri lotti di molitura per costituire il lotto di frantoio che viene registrato nell'apposita sezione del Registro di molitura.

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

Ogni passaggio viene accuratamente registrato in modo tale da garantire la rintracciabilità totale fino all'olivicoltore ed avere quindi sotto controllo l'intera filiera nel caso a), o comunque in modo da garantire la rintracciabilità fino al lotto di confezionamento ed al confezionatore nel caso b).

Dalle registrazioni in frantoio riportate nel documento conforme al Registro di molitura si ha il monitoraggio dei quantitativi di olive conferiti e trasformati.

Al momento del trasferimento fisico dell'olio all'esterno del frantoio, le operazioni di scarico dell'olio prodotto, da destinare al confezionamento o da restituire eventualmente all'olivicoltore, vengono registrate nel documento conforme al Registro di scarico olio riportato in facsimile in Allegato 8. Copia del detto documento viene trasmessa entro 30 giorni dalla fine della campagna olearia a 3A PTA e comunque prima delle verifiche della tracciabilità da porre in essere anteriormente del rilascio dell'attestazione di conformità del lotto.

Prima di avviare l'olio al confezionamento l'incaricato, dopo le eventuali operazioni di travaso, decide il quantitativo da destinare all'impianto confezionamento come olio atto a divenire DOP e ne conserva registrazione sulle apposite sezioni del documento conforme al Registro di scarico olio.

Il lotto di frantoio così formato non è più sottoposto ad ulteriori miscele in frantoio ed è idoneo al trasporto all'impianto di confezionamento. Durante la fase di trasporto, il lotto di frantoio viene accompagnato da idonea documentazione indicante anche le informazioni elencate di seguito:

- prodotto atto a divenire denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- identificazione lotto di frantoio;
- identificazione frantoio;
- quantità olio espressa in kg del lotto di frantoio trasportato;
- Dichiarazione di conformità del frantoiano;
- stabilimento di confezionamento destinatario;
- estremi identificativi del trasportatore utilizzato.

La Dichiarazione di conformità del frantoiano sopra citata, coerentemente con la finalità della Dichiarazione degli olivicoltori di cui all'Allegato 4, ha lo scopo di dichiarare la conformità delle operazioni eseguite in frantoio durante le operazioni di molitura ai requisiti di cui al paragrafo 8.1.1 e relativi sottoparagrafi applicabili. Un documento conforme alla Dichiarazione di conformità del frantoiano viene riportato in facsimile nell'Allegato 9.

Copia dei documenti prodotti dal responsabile del frantoio viene mantenuta da quest'ultimo presso la sede aziendale per almeno 3 anni.

9.0 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEI CONFEZIONATORI

9.1 Generalità

I confezionatori che intendono destinare l'olio ottenuto da frantoi iscritti all'Elenco frantoi, per la produzione di prodotto olio conforme al Disciplinare, richiedono a 3A PTA il proprio riconoscimento comunicando i propri dati identificativi, soprattutto per quanto riguarda gli aspetti relativi ad ubicazione, superficie in m², linee di confezionamento, numero tank di stoccaggio e loro capacità, capacità massima di imbottigliamento, secondo quanto riportato nella modulistica predisposta da 3A PTA.

9.1.1 Requisiti di conformità applicabili ai confezionatori


Si riportano nei paragrafi esposti di seguito i requisiti di conformità applicabili.

9.1.1.1 Zona di confezionamento

La zona di confezionamento dell'olio extravergine di oliva "Colline Pontine" comprende i territori amministrativi dei comuni della provincia di Latina di cui al paragrafo 7.1.1.2.

9.1.1.2 Adeguatezza strutture ed impianti

Gli impianti di confezionamento devono garantire la conservazione delle caratteristiche del prodotto ed essere in possesso di una vigente autorizzazione sanitaria relativa alle attività svolte nell'impianto di confezionamento.

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

9.1.1.3 Accettazione materia prima

Ogni lotto di molitura/frantoio accettato dal confezionatore ai fini dell'ottenimento della denominazione d'origine protetta Colline Pontine deve essere accompagnata dalla Dichiarazione di conformità del frantoio.

9.1.1.4 Identificazione e rintracciabilità lungo le fasi di processo

Il prodotto destinato alla denominazione d'origine protetta Colline Pontine deve essere idoneamente identificato, in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi.

Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato, temporalmente o spazialmente, il prodotto a denominazione protetta da prodotto generico.

Nel caso di separazione "Spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "Temporale" devono essere riportate le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

Il rispetto di tale prescrizione deve essere adeguatamente documentato tramite una "Autodichiarazione", il cui facsimile è riportato in allegato 16 al presente MAP 52, nella quale si attesta l'avvenuto rispetto dei requisiti previsti, specificando il tipo di separazione, spaziale/temporale, e riportando i dati richiesti.

Dette registrazioni devono essere trasmesse con frequenza bimestrale all'organismo di controllo incaricato.

Tale documentazione verrà comunque verificata nel corso delle previste attività di controllo dall'Organismo di controllo e dalle Autorità di Vigilanza.

La garanzia della rintracciabilità e dell'identificazione è assicurata dalle registrazioni sul registro di ricevimento olio e registro di scarico olio, nonché dalla archiviazione e conservazione delle dichiarazioni di conformità del frantoiano.

Lo stoccaggio dei lotti di confezionamento deve avvenire in tank opportunamente identificati.

9.1.1.5 Identificazione e rintracciabilità olio pronto per il confezionamento

L'identificazione viene assicurata tramite registrazione delle attività di confezionamento sul Registro di confezionamento olio Allegato 14 al MAP 52. Il confezionatore è tenuto alla archiviazione, conservazione e trasmissione di una copia alla 3A PTA entro 15 giorni dalla data della prima compilazione/modifica del Registro di confezionamento olio.

9.1.1.6 Caratteristiche chimico-fisico-sensoriali

L'olio extravergine di oliva "Colline Pontine", all'atto della immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Valutazioni chimico-fisiche:

- acidità totale espressa in acido oleico inferiore o uguale a 0,6 grammi per 100 grammi di olio;
- numero di perossidi uguale o inferiore a 12;
- valore dei polifenoli maggiore a 100 mg/kg;
- Acido oleico uguale o superiore al 72 per cento.

Valutazioni organolettiche:

- Colore: dal verde intenso al giallo intenso con riflessi dorati;
- Mediane dei descrittori organolettici come esposto nella tabella che segue:

DESCRITTORI ORGANOLETTICI	Valore della MEDIANA
Difetti	= 0
Fruttato di oliva	4 – 7
Amaro	3 – 5
Piccante	3 – 5
Pomodoro	3 – 6

Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa UE.



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"
(in regime di protezione nazionale transitoria)**

MAP 52
Rev. 0

9.1.1.7 Utilizzo della denominazione, designazione e presentazione

Il Richiedente confezionatore deve trasmettere in bozza pre-stampa l'etichetta che verrà utilizzata a 3A PTA al fine di verificare le caratteristiche disciplinate e la loro approvazione (anche in accordo alle dichiarazioni di cui al M00 riportato in allegato 1).

Nel caso vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal MIPAAF l'approvazione delle etichette spetta al Consorzio stesso alla stessa stregua della numerazione progressiva dei contrassegni di pertinenza. Qualora il Consorzio di Tutela non dovesse esistere o nel caso in cui lo stesso non sia in possesso del riconoscimento citato, l'Organismo di Controllo effettua le attività di pertinenza dello stesso in ordine all'approvazione delle etichette e alla distribuzione dei contrassegni numerati. E' cura del Consorzio di Tutela riconosciuto inviare all'Organismo di controllo l'etichetta approvata con l'elenco dei confezionatori presso i quali sono detenute le etichette.

L'etichetta deve riportare a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, alle menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- o annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto;
- o L'acronimo D.O.P.;
- o La dicitura: "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) 510/2006".

L'acronimo D.O.P. può essere utilizzato sulle confezioni destinate al mercato nazionale in via transitoria, riportando il riferimento al Decreto 10 Novembre 2008 "Protezione Transitoria, accordata a livello nazionale, alla Denominazione Colline Pontine per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come DOP". Pertanto nel caso di utilizzo dell'acronimo D.O.P. si dovrà riportare la seguente dicitura: "Regime di protezione transitoria in accordo al DM 10.11.2008 pubblicato in GURI n. 273 del 21.11.2008" del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali". Sulle tipologie di confezioni destinate all'esportazione non può essere utilizzata la Denominazione d'Origine Protetta o l'acronimo D.O.P. Altresì non può essere utilizzato il logo comunitario in alcun tipo di confezione fino al riconoscimento comunitario.

Il codice identificativo del lotto di confezionamento come stabilito al momento del prelievo (ovvero codice alfanumerico) può essere messo in etichetta.


L'utilizzo della denominazione sulle confezioni implica il totale rispetto dei requisiti di conformità previsti per la produzione "Colline Pontine", nonché la garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

La denominazione d'origine protetta Colline Pontine deve figurare in caratteri maiuscoli indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto a quella dell'etichetta e tale da essere nettamente distinta dal complesso delle indicazioni che compaiono nell'etichetta stessa. L'etichetta deve riportare la dizione Colline Pontine con caratteri maggiori a tutti gli altri usati in etichetta e controetichetta. La dicitura D.O.P. denominazione d'origine protetta, deve essere riportata immediatamente al di sotto del nome geografico Colline Pontine con la stessa grandezza di caratteri del nome suddetto. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno i consumatori. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situata nell'area di produzione è consentita solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.

I recipienti in cui è confezionato l'olio extra vergine di oliva "Colline Pontine" ai fini della immissione al consumo debbono essere in vetro scuro, ceramica o in lamina metallica inossidabile con i costituenti a norma di legge e con l'etichetta come sopra descritta, di capacità non superiore a 5 litri.

Sono ammesse confezioni in bustine monodose di laminato metallico di alluminio ed idonei materiali sintetici consentiti dalla legge, della capacità di 10 ml., recanti le disposizioni previste dalla normativa vigente più una numerazione progressiva attribuita dall'organismo di controllo. Tutti i recipienti devono essere dotati di un sistema di chiusura che perda la sua integrità dopo la prima utilizzazione. È consentito in etichetta il riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico.

Il logo della denominazione d'origine protetta Colline Pontine, con disegno a colori in quadricromia è costituito dalla prospettiva di tre colonne di stile Dorico in giallo ed un rametto sovrastante di olive con colorazione grigio-verde più grande del colonnato, sullo sfondo delle colline racchiuse in un contorno circolare con la denominazione «COLLINE PONTINE». Il logo può essere separato dall'etichetta purché sullo stesso verso dell'etichetta.

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------

E' obbligatorio indicare nel fronte dell'etichetta l'annata di produzione delle olive.

9.2 Iscrizione all'Elenco Confezionatori

Un requisito di base dell'impianto di confezionamento per l'ammissione del prodotto olio extravergine d'oliva "Colline Pontine" è l'iscrizione all'Elenco confezionatori costituito presso 3A PTA.

A tal scopo il responsabile dell'impianto di confezionamento richiede a 3A PTA la documentazione necessaria, ed invia la Richiesta di iscrizione all'Elenco confezionatori a 3A PTA. Il documento di riferimento conforme a quello per detta richiesta viene riportato in facsimile nell'Allegato 10, mentre i contenuti dell'Elenco confezionatori sono schematizzati in Allegato 11.

Ogni variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del confezionatore, deve essere comunicata per iscritto a 3A PTA utilizzando il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Confezionatori riportata in Allegato 10 ed indicando il numero identificativo attribuito da 3A PTA a seguito del riconoscimento iniziale.

Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA entro 15 giorni dalla loro modifica. A fronte delle variazioni di seguito elencate 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'elenco confezionatori, mantenendo lo stesso numero di identificazione:

- variazione anagrafica;
- variazione della ragione sociale;

Nel caso di avviamento di una nuova unità produttiva, deve essere inoltrata una nuova Richiesta di iscrizione all'Elenco Confezionatori e a seguito dell'accoglimento della nuova istanza da parte di 3A PTA viene attribuito un nuovo numero di identificazione.

Nel caso di cessazione dell'attività, il confezionatore deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellarlo dall'Elenco Confezionatori.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione d'origine protetta Colline Pontine si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento secondo le modalità riportate al paragrafo 9 del presente MAP 52.

L'incaricato dal responsabile dell'impianto di confezionamento, all'atto del ricevimento dell'olio destinato alla denominazione d'origine protetta Colline Pontine, ne provvede registrazione in carico nel documento conforme al Registro ricevimento olio riportato in facsimile nell'Allegato 12; detto registro rappresenta l'evidenza oggettiva del quantitativo in carico, del lotto di frantoio attribuito e dei dati identificativi relativi al frantoio di molitura.

Copia del Registro ricevimento olio o documento equivalente viene trasmesso dal Richiedente confezionatore con frequenza quindicinale a 3A PTA. Le registrazioni in oggetto vengono comunque mantenute presso la sede del confezionatore a disposizione di 3A PTA per i controlli di pertinenza.

È cura dell'incaricato dal responsabile dell'impianto di confezionamento provvedere all'archiviazione delle dichiarazioni di cui all'Allegato 9 consegnate insieme ai lotti di frantoio, e mettere le stesse a disposizione di 3A PTA consegnando le stesse al momento del prelievo.

In caso di mancata comunicazione dei dati/registri richiesti entro i termini previsti, 3A PTA provvede all'invio della richiesta di adeguamento entro 10 giorni e la comunicazione di inibizione all'uso della denominazione per i lotti non documentati fino ad adeguamento; in caso di mancata risposta ai solleciti di comunicazione dei dati, ed ogni qualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti, è prevista l'esecuzione di una verifica ispettiva supplementare.

L'incaricato dell'impianto di confezionamento prima di autorizzare lo scarico verifica la conformità del prodotto consegnato ai requisiti previsti e la corretta compilazione della documentazione che accompagna il lotto conferito; sulla base dei controlli effettuati destina il prodotto al confezionamento dell'olio extravergine d'oliva come denominazione d'origine protetta Colline Pontine in caso di conformità alle prescrizioni applicabili, mentre lo esclude dal circuito di qualità e lo destina come prodotto generico, nel caso in cui non dovessero essere rispettati i requisiti previsti per la denominazione .

L'incaricato autorizza lo scarico e compila il documento conforme al Registro ricevimento olio citato.

L'incaricato dispone quindi l'identificazione del prodotto in ingresso allo stabile convogliandolo in apposito recipiente segnalato e distinguibile comunque da tutti gli altri destinato alla raccolta dell'olio dei



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"
(in regime di protezione nazionale transitoria)**

MAP 52
Rev. 0

lotti conferiti per la formazione di un lotto di confezionamento da imbottigliare come denominazione d'origine protetta Colline Pontine.

Così operando, l'incaricato dispone di tutte le registrazioni in merito ai singoli lotti in carico ed ai relativi quantitativi in ogni istante.

A formazione del lotto di confezionamento l'incaricato provvede ad assicurare che non avvengano ulteriori miscelazioni d'olio potenzialmente in possesso dei requisiti previsti per la denominazione d'origine protetta Colline Pontine.

Il Richiedente trasmette a 3A PTA la Richiesta di prelievo di un campione d'olio da inviare ad un laboratorio, di cui al 4.14, conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. La Richiesta di prelievo, oltre a rappresentare una formale dichiarazione di conformità delle attività di diretta responsabilità, riporta in evidenza la dimensione del singolo lotto di confezionamento. La Richiesta di prelievo viene riportata in facsimile nell'Allegato 13.

Il prelievo dell'olio dal lotto destinato al confezionamento ha il fine di analizzare i parametri di seguito elencati, i cui requisiti di conformità sono riportati nel paragrafo 9.1.1 e relativi sottoparagrafi:

- a) acidità totale;
- b) numero di perossidi;
- c) polifenoli totali;
- d) acido oleico %;
- e) colore;
- f) odore;
- g) sapore;
- h) mediana dei difetti
- i) mediana del fruttato, dell'amaro e del piccante

Alla data concordata con 3A PTA, un PRL incaricato della 3A PTA provvede alla campionatura del lotto ed alla consegna dei campioni al laboratorio, di cui al 4.14 che provvede alle necessarie attività di prova.

In caso di non conformità dell'esito chimico/fisico/sensoriale, il Richiedente entro 7 giorni dalla data di comunicazione dell'esito in oggetto può richiedere una revisione di analisi –ovvero ripetizione parziale o totale delle prove previste circa gli aspetti chimico/fisico/sensoriali–.

In caso di conformità del responso chimico/fisico/sensoriale ai parametri del Disciplinare –comunicato in via preventiva dalla 3A PTA con la Comunicazione risultati chimico/fisico/sensoriali–, e dell'intero iter certificativo, 3A PTA provvede al rilascio dell'Attestato di Conformità e dell'Autorizzazione alla stampa etichetta dove viene riportato il quantitativo di prodotto destinato all'immissione al consumo come DOP Colline Pontine, la campagna olearia di riferimento, ed il riferimento al codice alfanumerico stabilito al momento del prelievo.


Le prove sui lotti di confezionamento saranno effettuate procedendo al campionamento in questo modo:

- in caso il lotto di confezionamento sia contenuto in un solo serbatoio, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
- in alternativa, si potrà richiedere di effettuare un unico campione risultante dal coacervo di aliquote di prodotto prelevate proporzionalmente al contenuto di ogni serbatoio. In tal caso se il campione risultasse non conforme, l'intero lotto sarebbe da considerare non conforme.

Il prelievo dei campioni è effettuato da personale incaricato di 3A-PTA, che ad operazione ultimata provvede a sigillare i tank.

Per effettuare le funzioni di prelievo, l'ispettore di 3A PTA ha diritto di accedere ai locali dove sono conservate le partite di olio; inoltre, deve prendere visione della documentazione atta ad accertare la provenienza la tipologia di prodotto, la sua rispondenza quantitativa, nonché l'ubicazione delle partite di olio oggetto di prelievo.

Qualora l'ispettore di 3A PTA, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali (es. richiesta di prelievo e suoi allegati), deve fare immediato

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------

rapporto a 3A PTA. Copia del rapporto è consegnata al Detentore della partita (o al suo rappresentante).

L'ispettore di 3A PTA accerta il quantitativo dell'olio oggetto di campionamento e preleva il campione in cinque aliquote opportunamente sigillate e identificate.

Il campionamento viene effettuato mediante miscelazione di uno o più campioni elementari di prodotto proveniente da partite omogenee in conformità a quanto previsto dalla norma comunitaria e nazionale vigente in materia, da cui ricavare, mediante suddivisione, cinque aliquote campionarie equivalenti.

Le singole aliquote saranno suddivise come segue:

- una rimarrà in consegna al Detentore del prodotto;
- una sarà inoltrata al laboratorio per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico;
- una sarà inoltrata al panel per l'effettuazione dell'esame organolettico;
- due saranno conservate come controcampione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisici ed organolettici.

I campioni devono essere consegnati il prima possibile al laboratorio di analisi e comunque non oltre la tempistica prevista dalla normativa vigente.

I controcampioni devono essere conservati da 3A PTA.

I recipienti per i singoli esemplari del campione devono essere di vetro scuro ed essere sigillati.

Al momento del prelievo in azienda l'ispettore di 3A PTA redige un verbale sottoscritto dall'ispettore di 3A PTA e dal Detentore o dal suo rappresentante. Oltre all'originale devono essere redatte tre copie.

L'originale deve essere trasmesso a 3A PTA unitamente alla documentazione richiesta.

Una copia del verbale è consegnata al Detentore della partita; una copia rimane all'ispettore di 3A PTA e una copia è consegnata, unitamente al campione, al laboratorio che eseguirà le prove chimico-fisiche.

I cinque campioni prelevati devono essere conservati in condizioni controllate, tali da mantenere le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche presenti al momento del prelievo.

I lotti da cui sono stati prelevati i campioni identificati e trattenuti in magazzino possono essere liberalizzati solo posteriormente al positivo esito comunicato con la comunicazione "esito chimico fisico sensoriale" trasmesso da 3A PTA.

ESITI DELLE PROVE

In caso di esito conforme della prova, si può ritenere completata l'attività di valutazione di conformità del lotto.

In caso di esito non conforme della prova si procede, su richiesta del Detentore del lotto, ad una seconda prova. Se la seconda prova dà esito conforme, si procederà ad una terza ed ultima prova che in caso di esito positivo completa positivamente l'attività di valutazione, mentre in caso negativo conferma la non conformità del lotto esaminato. Per le prove si utilizzano i campioni detenuti da 3A PTA.


Due esiti negativi determinano il mancato rilascio dell'attestazione del lotto esaminato.

Il Richiedente, ai fini della immissione al consumo della denominazione d'origine protetta Colline Pontine, si deve recare presso gli uffici di 3A PTA e con l' "Autorizzazione alla stampa etichetta ed all'utilizzo del marchio", che attesta la regolarità della posizione del Richiedente nei confronti della 3A PTA e il quantitativo di prodotto "Colline Pontine" conforme pronto all'immissione al consumo, richiede, in funzione del formato delle confezioni, i necessari contrassegni numerati progressivamente a 3A PTA.

3A PTA verifica la correttezza della documentazione prodotta dal Richiedente e distribuisce i contrassegni numerati progressivamente.

Al termine dell'imbottigliamento, il confezionatore provvede a registrare in un documento conforme al Registro confezionamento olio riportato in facsimile nell'Allegato 14 anche i seguenti parametri:

- numero di confezioni ottenute;
- tipologia confezioni;
- identificazione lotto confezionato –codice alfanumerico–;

	MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE" (in regime di protezione nazionale transitoria)	MAP 52 Rev. 0
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

- totale kg olio del lotto confezionato;
- N° dal..... al..... di contrassegni numerati progressivamente utilizzati e tipologia.

L'analisi chimico-fisica ed organolettica della partita di olio deve essere replicata dopo 45 giorni dalla data di comunicazione dell'esito della Comunicazione risultati chimico/fisico/sensoriali, se il prodotto non viene confezionato entro tale termine. Trascorsi i termini anzidetti non potranno essere confezionate partite di olio con l'attestazione di conformità precedentemente comunicata e scaduta.

Il termine non viene applicato se l'olio viene conservato come esplicitato nei seguenti due casi:

- sotto battente d'azoto o di argon a temperatura costantemente compresa tra 13 e 15° C (utilizzo di piastre refrigeranti interne o condizionatori), in recipienti di acciaio inossidabile;
- in vasconi porcellanati posti in locali sotterranei, al buio, a temperatura compresa tra 15 e 18° C, o equivalenti.

In questo caso, comunque, la validità delle prove chimico-fisico ed organolettiche non può eccedere i sei mesi trascorsi i quali le prove devono essere ripetute ai fini dell'immissione al consumo come Denominazione d'origine protetta Colline Pontine.

Qualora il Richiedente avesse necessità di variare il formato delle confezioni ai fini commerciali, successivamente alle attività esposte precedentemente, lo stesso dovrà recarsi presso gli uffici di 3A PTA e restituire alla stessa i contrassegni in proprio possesso.

3A PTA, previa verifica dei quantitativi e della campagna olearia di riferimento, consegnerà al Richiedente i contrassegni numerati corrispondenti al nuovo formato delle confezioni per il medesimo quantitativo.

All'atto del confezionamento, l'incaricato provvede a trattenere due campioni delle confezioni di olio appena imbottigliate relativamente al lotto di confezionamento di cui sopra. Tali confezioni vengono conservate in ambiente idoneo al fine di limitare i fenomeni ossidativi. La conservazione di tali campioni avviene per un periodo di tempo maggiore di tre mesi rispetto alla data di scadenza.

Il prodotto confezionato, ai fini di garantirne tracciabilità e rintracciabilità in fase di commercializzazione almeno fino al lotto di confezionamento da cui deriva, riporta in etichetta, e richiama sui documenti di vendita e di trasporto un codice alfanumerico che permette di individuare il lotto di provenienza, il relativo rapporto di prova comprovante la conformità chimico/fisico/sensoriale del prodotto olio al Disciplinare. Ogni confezione riporta comunque uno specifico contrassegno numerato indipendentemente da forma e tipologia.


Il Registro confezionamento olio o documento equivalente viene trasmesso con frequenza quindicinale a 3A PTA. Le registrazioni in oggetto vengono comunque mantenute presso la sede del confezionatore a disposizione di 3A PTA per i controlli di pertinenza.

Insieme al registro citato è cura del Richiedente inviare a 3A PTA ogni tipologia di etichetta utilizzabile con il relativo codice alfanumerico di cui sopra, preventivamente verificata ed approvata dalla 3A PTA, insieme ad eventuali materiali pubblicitari, di comunicazione, loghi, ecc. L'approvazione delle etichette e dei materiali pubblicitari impiegati dal richiedente viene comunicata per iscritto dalla 3A PTA.

All'atto della vendita/trasporto, il responsabile incaricato provvede alla compilazione dei relativi documenti di vendita che accompagnano il lotto confezionato alla distribuzione. Tali documenti, oltre alle prescrizioni imposte dalla vigente normativa, richiamano gli elementi che seguono:

- k) olio extravergine di oliva Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- l) codice alfanumerico;
- m) quantitativo dell'olio;
- n) numero e tipo confezioni;
- o) estremi identificativi del confezionatore.

Copia dei documenti prodotti dal responsabile dell'impianto di confezionamento viene mantenuta da quest'ultimo presso la sede aziendale per almeno 3 anni.

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

10.0 REQUISITI DI BASE COMUNI A TUTTI I SOGGETTI DI FILIERA RICHIEDENTI

Il Richiedente la certificazione deve coincidere con uno dei soggetti elencati al paragrafo 2.0 e riconosciuti da 3A PTA che siano in possesso dei seguenti requisiti di base descritti nel M 00 Domanda di Attestazione riportato in Allegato 1, e seguono in elenco:

- corretta compilazione di M 00 Domanda di Attestazione e dei relativi allegati;
- ragione sociale, possesso della partita IVA, iscrizione alla CCIAA competente –ove applicabile–;
- dichiarazione attestante l'ubicazione dell'oliveto e/o frantoio e/o impianto di confezionamento nei comuni/territori amministrativi di cui al paragrafo 7.1.1.2;
- certificato di vigenza –ove applicabile–.

All'atto della presentazione della richiesta di prelievo, è da considerarsi requisito di base l'esistenza di dichiarazioni conformi alla Norma UNI CEI EN 45014 attestanti che l'olio destinato all'immissione al consumo come denominazione d'origine protetta Colline Pontine è stato ottenuto dalla molitura delle olive provenienti da una o più unità aziendali ubicate nella zona di produzione di cui al paragrafo 7.1.1.2.

11.0 DOCUMENTI APPLICABILI

I documenti utilizzati per l'applicazione del Piano dei Controlli denominazione olio extravergine di oliva Colline Pontine sono i seguenti e sono riportati in allegato nel MAP 52:

M 00 Domanda di Attestazione: si tratta di un modulo standard compilato dal Richiedente che intende assoggettarsi ai controlli di conformità eseguiti dalla 3A PTA per il riconoscimento della denominazione d'origine protetta Colline Pontine.

Questo modulo costituisce la richiesta formale del Richiedente di assoggettamento ai controlli di conformità, sottoscritta tramite apposizione di data firma e timbro. Va inviata non secondo una tempistica definita ma in funzione della volontà del soggetto di procedere nell'iter di certificazione ai fini dell'ottenimento della stessa.

La 3A PTA sottopone il Richiedente all'iter di controllo previsto nel presente MAP 52, solo dopo aver ricevuto la Domanda M 00 correttamente compilata e dopo aver verificato i requisiti in essa riportati.

Il modulo M 00 Domanda di Attestazione è riportato in Allegato 1.

Richiesta di iscrizione all'Elenco Oliveti: si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'Elenco oliveti. Tale documento permette di iscrivere il soggetto all'Elenco relativo in modo da poter essere rintracciabile per i controlli ritenuti necessari al fine di ottemperare alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Manuale. Il numero di iscrizione a detto Elenco rappresenta un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità.


La richiesta di iscrizione all'Elenco oliveti è riportata in Allegato 2.

Contenuti dell'Elenco oliveti: riporta in facsimile i contenuti dell'Elenco formato sulla base delle attività e di controllo diretto in e sulla base delle Richieste di iscrizione all'Elenco oliveti. In esso sono contenute tutte le informazioni relative al conduttore –ovvero olivicoltore– ed all'oliveto, quantificato quest'ultimo e per numero piante e per superficie e per varietà.

I contenuti dell'Elenco oliveti sono riportati in Allegato 3.

Dichiarazione olivicoltori: relativamente agli olivicoltori, rappresenta la dichiarazione formale degli stessi del rispetto dei requisiti di conformità di cui al presente manuale applicabili, nonché l'impegno a produrre la richiesta di cui all'Allegato 4 sopra descritto a partire dalla prima campagna olearia di applicazione del presente Manuale. Tale documento deve essere trasmesso dal frantoiano alla 3A PTA entro 15 gg dal conferimento delle olive.

La Dichiarazione olivicoltori è riportata in Allegato 4.

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE" (in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52 Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

Richiesta di iscrizione all'Elenco Frantoi: si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'Elenco frantoi che viene effettuata direttamente dal frantoiano. Tale documento permette di iscrivere il frantoio all'Elenco relativo in modo da poter essere rintracciabile per i controlli necessari al fine di ottemperare alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Manuale. Il numero di iscrizione a detto Elenco rappresenta un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità.

La richiesta di iscrizione all'Elenco frantoi è riportata in Allegato 5.

Contenuti dell'Elenco frantoi: riporta in facsimile i contenuti dell'Elenco formato sulla base delle attività e di controllo diretto in e sulla base delle Richieste di iscrizione all'Elenco frantoi. In esso sono contenute tutte le necessarie informazioni relative al responsabile del frantoio oltre che le principali informazioni riguardanti lo stabile ed il processo.

I contenuti dell'Elenco frantoi sono riportati in Allegato 6.

Registro di molitura: si tratta di un documento di registrazione che, oltre ad identificare il frantoio, permette di risalire all'olivicoltore conferitore, alle relative quantità di olive conferite al frantoio, alle rese di estrazione ed all'identificazione del tank di stoccaggio specifico in cui va a finire il lotto di molitura che aggiunto agli altri lotti di molitura compone il lotto di frantoio. Tale documento oltre ad essere conservato in frantoio, viene trasmesso entro trenta giorni dalla fine della campagna olearia a 3A PTA.

Il registro di molitura è riportato in Allegato 7.

Registro di scarico olio: si tratta di un documento di registrazione che, oltre ad identificare il frantoio, permette di risalire al destinatario dei lotti di frantoio o loro parti. Tale documento oltre ad essere conservato in frantoio, viene trasmesso entro trenta giorni dalla fine della campagna olearia a 3A PTA.

Il registro di scarico olio è riportato in Allegato 8.

Dichiarazione frantoiano: rappresenta la dichiarazione formale del responsabile del frantoio circa il rispetto dei requisiti di conformità relativi all'oleificazione applicabili. Nella dichiarazione in questione sono riportati gli elementi sufficienti alla quantificazione del/i lotto/i di frantoio nonché quelli necessari a garantire il mantenimento dell'identificazione e della rintracciabilità. Tale dichiarazione responsabilizza inoltre il responsabile del frantoio che si fa garante dell'iter di filiera di propria competenza e della conformità alle prescrizioni del presente Manuale.

La Dichiarazione frantoiano è riportata in Allegato 9.


Richiesta di iscrizione all'Elenco confezionatori: si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'Elenco confezionatori che viene effettuata direttamente dal responsabile dell'impianto di confezionamento. Tale documento permette di iscrivere l'impianto di confezionamento all'Elenco relativo in modo da poter essere rintracciabile per i controlli necessari al fine di ottemperare alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Manuale. Il numero di iscrizione a detto Elenco rappresenta inoltre un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità.

La richiesta di iscrizione all'Elenco confezionatori è riportata in Allegato 10.

Contenuti dell'Elenco confezionatori: riporta in facsimile i contenuti dell'Elenco formato sulla base delle attività e di controllo diretto in e sulla base delle Richieste di iscrizione all'Elenco confezionatori. In esso sono contenute tutte le necessarie informazioni relative al responsabile dell'impianto di confezionamento oltre che le principali informazioni riguardanti lo stabile ed il processo.

I contenuti dell'Elenco confezionatori sono riportati in Allegato 11.

Registro di ricevimento olio: si tratta del documento di registrazione che consente di risalire ai frantoi che conferiscono l'olio destinato al confezionamento. In tale documento di registrazione sono ripor-

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------

tati oltre agli estremi identificativi del confezionatore, gli elementi identificativi del frantoio di provenienza, dell'identificazione del relativo lotto di frantoio quantificato, dei riferimenti relativi alla fattura di acquisto od eventualmente del documento di trasporto, ed infine l'identificazione del tank di stoccaggio in cui viene convogliato l'olio conferito. Tale documento oltre ad essere conservato nell'impianto di confezionamento, viene trasmesso con la frequenza quindicinale a 3A PTA.

Il Registro di ricevimento olio viene riportato in Allegato 12.

Richiesta di prelievo: rappresenta la richiesta formale per l'esecuzione delle attività di prova sul prodotto. In essa è contenuta anche la dichiarazione formale del Richiedente circa il rispetto dei requisiti di conformità applicabili. Nella richiesta in questione sono riportati inoltre gli elementi sufficienti alla quantificazione ed alla qualificazione del/i lotto/i di confezionamento nonché quelli necessari a garantire il mantenimento dell'identificazione e della rintracciabilità. Tale dichiarazione responsabilizza inoltre il responsabile dell'impianto di confezionamento che si fa garante dell'iter di filiera di propria competenza e della conformità alle prescrizioni del presente Manuale.

La Richiesta di prelievo viene riportata in Allegato 13.

Registro confezionamento olio: si tratta del documento di registrazione che consente di risalire al confezionamento relativo alla singola confezione immessa al consumo. In tale documento di registrazione sono riportati oltre agli estremi identificativi del confezionatore, gli elementi identificativi del lotto di confezionamento venduto ed al rapporto di prova che ne attesta la conformità chimico fisica ed organolettica. Tale documento oltre ad essere conservato nell'impianto di confezionamento, viene trasmesso entro 15 giorni dalla data della prima compilazione/modifica a 3A PTA.

Il Registro confezionamento olio viene riportato in Allegato 14.

Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale: tale comunicazione viene redatta dal VAL della 3A PTA all'atto della validazione del rapporto di prova emesso dal laboratorio conforme alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025 –incaricato dell'analisi del campione prelevato dal lotto di confezionamento e autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali – e della valutazione organolettica del Panel scelto per l'analisi sensoriale. Tale comunicazione viene trasmessa al confezionatore Richiedente.

La Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale è riportata in Allegato 15.

Autodichiarazione di separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche: si tratta del documento di registrazione che consente di identificare la tipologia di separazione, temporale o spaziale, adottata dal soggetto durante la fase di lavorazione del prodotto a denominazione da quello generico.

In tale documento di registrazione si riportano in caso di separazione "Spaziale", le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "Temporale" le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

L'Autodichiarazione di separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione da quelle generiche viene riportato in Allegato 16.

Detta documentazione deve essere trasmessa con frequenza bimestrale a 3A-PTA.



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"
(in regime di protezione nazionale transitoria)**

MAP 52
Rev. 0

Allegato 1 al MAP 52

Esame della Domanda a cura di 3A PTA: data _____ firma _____

(N° Elenco Richiedenti attribuito da 3A PTA _____)

M 00 Domanda di Attestazione

Denominazione d'origine protetta Colline Pontine

IL RICHIEDENTE OLIVICOLTORE/FRANTOIANO/CONFEZIONATORE:

- 1) Cognome _____ Nome _____
- 2) Data di nascita _____ Comune di nascita _____ Prov. _____
- 3) Residenza _____
- 4) Ragione Sociale _____
- 5) CF _____ P. IVA _____
- 6) Sede legale _____
- 7) Indirizzo _____ n. _____ Tel. e Fax _____
- 8) N.° iscrizione alla CCIAA _____ di _____
- 9) N.° iscrizione Elenco oliveti* / Elenco frantoi* / Elenco confezionatori* _____
- 10) Frantoio di molitura _____
- | | | | | |
|--|-----------------|--------|----------|-------------------------------------|
| | Ragione sociale | Comune | Telefono | |
| | | | | <input type="checkbox"/> Proprietà |
| | | | | <input type="checkbox"/> Affitto |
| | | | | <input type="checkbox"/> Noleggio** |
| | | | | Titolo |
- 11) Impianto di confezionamento _____
- | | | | | |
|--|-----------------|-------|----------|--------------------------------------|
| | Ragione sociale | Prov. | Telefono | |
| | | | | <input type="checkbox"/> Proprietà |
| | | | | <input type="checkbox"/> Affitto |
| | | | | <input type="checkbox"/> Noleggio*** |
| | | | | Titolo |

* barrare l'Elenco di appartenenza o, nel caso di iscrizione in più Elenchi, l'opzione corrispondente al nominativo da inserire nell'Attestato di Conformità

** barrare nel caso in cui il Richiedente coincide con l'olivicoltore responsabile dell'Azienda olivicola o con il confezionatore responsabile dell'impianto di confezionamento che non esercitano l'attività di molitura olive con impianto condotto in proprio

*** barrare nel caso in cui il Richiedente coincide con l'olivicoltore responsabile dell'Azienda olivicola o con il frantoiano responsabile del frantoio che non esercitano l'attività di confezionamento olio con impianto condotto in proprio

CHIEDE

di essere assoggettato ai controlli di conformità effettuati dalla 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria -d'ora in poi 3A PTA- finalizzati all'ottenimento della Denominazione d'origine protetta Colline Pontine, ed a tal scopo

(segue)



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO**
**DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"**
(in regime di protezione nazionale transitoria)

MAP 52
Rev. 0

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- a) di aver accettato il MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MAP 52), il MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MCS 52) e lo SCHEMA CONTROLLO Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- b) di essersi sottoposto alle Verifiche Ispettive compiute dalla 3A PTA e di aver reso e di rendere disponibili per i controlli i dati e le registrazioni aziendali;
- c) di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione della Denominazione d'origine protetta Colline Pontine e dal MAP 52;
- d) di accettare le condizioni economiche previste dal Tariffario Denominazione d'origine protetta Colline Pontine TRF 52;
- e) di sottoporre in via preventiva alle attività di confezionamento tutte le etichette, anche in bozza, destinate ad identificare il prodotto olio extravergine di oliva Denominazione d'origine protetta Colline Pontine per la necessaria valutazione di conformità a 3A PTA;
- f) di trasmettere copia definitiva delle etichette, di cui al punto e) sopra riportato, da utilizzarsi per ogni lotto di confezionamento con tutte le indicazioni previste dal MAP 52, dal MCS 52 e dallo SCHEMA CONTROLLO Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- g) di accettare che 3A PTA sita in Fraz. Pantalla, 06050 Todi (PG) tratti i dati personali del sottoscritto, quelli aziendali, e che ne provveda comunicazione e diffusione nella misura necessaria a tutte le esigenze connesse alla certificazione dell'olio extravergine di oliva Denominazione d'origine protetta Colline Pontine. In merito a tali esigenze il sottoscritto prende atto che il conferimento dei dati previsti dal MAP 52, dal MCS 52 e dallo SCHEMA CONTROLLO Denominazione d'origine protetta Colline Pontine, o ad essi ricollegabili, hanno natura obbligatoria ai fini del riconoscimento dell'olio extravergine di oliva Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;

(Luogo)

(data)

(Imbro e Firma del Legale Rappresentante)



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"
(in regime di protezione nazionale transitoria)**

MAP 52
Rev. 0

Allegato 2 al MAP 52

Esame della Richiesta a cura di 3A PTA: data _____ firma _____
(N° Elenco attribuito da 3A PTA _____)

Richiesta di iscrizione all'Elenco Oliveti

Denominazione d'origine protetta Colline Pontine

L'azienda * _____
(Ragione Sociale)

situata in * _____ Comune * _____
(Indirizzo)

Telefono * _____ Fax _____ N° di iscrizione CCIAA _____ di _____

a nome di * _____ CF o P.IVA _____
(Cognome e Nome)

CHIEDE

di iscrivere nell'Elenco Oliveti 3A PTA i terreni olivetati riportati nella tabella sottostante da destinare alla produzione della Denominazione d'origine protetta Colline Pontine, e

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- che i terreni olivetati non sono mai stati iscritti all'Elenco Oliveti 3A PTA **;
- che i terreni olivetati sono stati già iscritti all'Elenco Oliveti 3A PTA con numero _____ ***
- a) che i terreni olivetati sono conformi alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione della Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- b) di accettare il MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MAP 52), il MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MCS 52) e lo SCHEMA CONTROLLO Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- c) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- d) di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal MAP 52 MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- e) che l'oliveto è ubicato entro i territori amministrativi previsti dal Disciplinare;
- f) che l'oliveto condotto ha le seguenti caratteristiche:
Potenzialità produttiva (in Tonnellate): _____
Superficie totale (in ettari): _____
Totale n° Piante in produzione: _____
Varietà percentuali d'olivo presenti: _____ (%) var. Itrana
_____ (%) var. Frantoio
_____ (%) var. Leccio
_____ (%) altro
- g) che quanto ai punti e) ed f) sopra esposti è evincibile dai riferimenti catastali allegati alla presente;
- h) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.
- i) di accettare le condizioni economiche previste dal Tariffario Denominazione d'origine protetta Colline Pontine TRF 52 (nello specifico le tariffe di cui ai punti 4.1 e 4.4);

* campo obbligatorio

** barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione

*** barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione


(Luogo)

(data)

(Imbro e Firma del Legale Rappresentante o)

Documenti da allegare:

- a) Riferimenti catastali dei terreni olivetati destinati alla produzione della Denominazione d'origine protetta Colline Pontine
- b) Certificato di iscrizione alla CCIAA –ove applicabile–
- c) Copia Tariffario Denominazione d'origine protetta Colline Pontine TRF 52 firmato per accettazione

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

Allegato 3 al MAP 52

Contenuti dell'Elenco Oliveti
 Denominazione d'origine protetta Colline Pontine

N° progressivo attribuito	
Ragione sociale	
Indirizzo	
Recapiti telefonici	
Riferimenti catastali	
Superficie totale terreni olivetati	
N° piante in produzione	
Composizione varietale percentuale presente in Azienda	
Quantità di olive ottenibili dall'azienda	



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO**
**DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"**
(in regime di protezione nazionale transitoria)

MAP 52
Rev. 0

Allegato 4 al MAP 52

Dichiarazione Olivicoltore

Il sottoscritto, _____ (Cognome e Nome) CF o P.IVA _____

a nome dell'azienda _____ (Ragione Sociale)

Telefono _____ Fax _____ n° iscrizione elenco oliveti _____

avendone le facoltà e sotto la propria esclusiva responsabilità, in ottemperanza a quanto previsto dal MAP 52 "Manuale di Controllo Denominazione di Origine Protetta Colline pontine" della 3A PTA

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ *

<input type="checkbox"/>	che la raccolta delle olive è stata effettuata in data: _____ (gg/mm/aaaa)
<input type="checkbox"/>	che il quantitativo di olive destinate alla molitura è pari a kg: _____ (kg) di cui destinati alla molitura per la DENOMINAZIONE kg: _____ (kg)
<input type="checkbox"/>	che il quantitativo di olive raccolte dal singolo albero è inferiore a kg 100
<input type="checkbox"/>	che la raccolta delle olive non colpite da attacchi parassitari è stata effettuata dall'albero per brucatura o con mezzi meccanici
<input type="checkbox"/>	che le olive vengono conservate e trasportate fino alla molitura in recipienti conformi al Disciplinare
<input type="checkbox"/>	di autorizzare il frantoio iscritto con n° _____ all'Elenco frantoi deputato alla molitura delle olive e la 3A PTA all'uso dei dati personali ai fini delle attività previste dal MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MAP 52), dal MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MCS 52) e dallo SCHEMA CONTROLLO Denominazione d'origine protetta Colline Pontine
<input type="checkbox"/>	di aver <input type="checkbox"/> venduto** al soggetto sotto indicato <input type="checkbox"/> acquistato** dal soggetto sotto indicato le olive per un totale di kg _____ <input type="checkbox"/> N° di iscrizione Elenco oliveti _____ <input type="checkbox"/> N° di iscrizione Elenco frantoi _____ <input type="checkbox"/> N° di iscrizione Elenco confezionatori _____
_____ (Nome, Cognome o Ragione Sociale)	

* barrare la casella corrispondente ai punti dichiarati; la compilazione dei campi in carattere normale è obbligatoria ai fini della validità della presente dichiarazione

** barrare la casella corrispondente all'operazione di vendita o di acquisto effettuata

(Luogo)

(data)

(Firma del sottoscritto dichiarante)



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"
(in regime di protezione nazionale transitoria)**

MAP 52
Rev. 0

Allegato 5 al MAP 52

Esame della Richiesta a cura di 3A PTA: data _____ firma _____
(N° Elenco attribuito da 3A PTA _____)

Richiesta di iscrizione all'Elenco Frantoi
Denominazione d'origine protetta Colline Pontine

L'azienda * _____
(Ragione Sociale)

situata in * _____ Comune * _____
(Indirizzo)

Telefono * _____ Fax _____ N° di iscrizione CCIAA _____ di _____

a nome di * _____ CF o P.IVA _____
(Cognome e Nome)

**CHIEDE
di iscrivere nell'Elenco Frantoi 3A PTA la propria unità produttiva, e
DICHARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ**

- che il frantoio non è mai stato iscritto all'Elenco Frantoi 3A PTA **;
- che il frantoio è già stato iscritto all'Elenco Frantoi 3A PTA con il seguente numero: _____ ***
- a) che l'unità produttiva, ovvero frantoio, è in possesso dei requisiti di conformità previsti dal MAP 52 MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- b) di accettare il MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MAP 52), il MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MCS 52) e lo SCHEMA CONTROLLO Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- c) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- d) che l'unità produttiva è ubicata entro la zona di oleificazione di cui al paragrafo 8.1.1.1 del MAP 52;
- e) che il frantoio ha le seguenti caratteristiche:

Superficie totale m²: _____

N° Tank di stoccaggio: _____ capacità dei Tank di stoccaggio: _____

Linea di estrazione:**** continua: *gramolatura della pasta oleosa a temperatura non superiore a 33° C per un massimo di 50 minuti*
 estrattore/i centrifugo/hi
 estrattore/i per tensione superficiale
 altro _____

discontinua: *estrazione tradizionale a pressa/e*
 altro _____

Capacità massima di lavorazione: _____ q.li di olive all'ora

Presenza dell'impianto di confezionamento: Si No.

- f) che il frantoio adotta adeguate misure per la conservazione delle olive e del prodotto ottenuto;
- g) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta;
- h) di accettare le condizioni economiche previste dal Tariffario Denominazione d'origine protetta Colline Pontine TRF 52 (nello specifico le tariffe di cui ai punti 4.2 e 4.5).

- * campo obbligatorio
- ** barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione
- *** barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione
- **** barrare la/e opzione/i corrispondente/i alla/e linea/e di estrazione presente/i

(Luogo)

(data)

(Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

Documenti da allegare: a) Certificato di iscrizione alla CCIAA (o certificato di vigenza nel caso di persona giuridica) b) Fotocopia Autorizzazione Sanitaria relativa alle attività svolte in frantoio c) Planimetria descrittiva lay out impianto d) Copia Tariffario Denominazione d'origine protetta Colline Pontine TRF 52 firmato per accettazione

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

Allegato 6 al MAP 52

Contenuti dell'Elenco Frantoi
Denominazione d'origine protetta Colline Pontine

N° progressivo attribuito	
Ragione sociale	
Indirizzo	
Recapiti telefonici	
Superficie totale frantoio	
N° Tank di stoccaggio e relativa capacità/volume	
Linea di estrazione	
Capacità massima di lavorazione	
Presenza dell'impianto di confezionamento	



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO**
**DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"**
(in regime di protezione nazionale transitoria)

MAP 52
Rev. 0

Allegato 7 al MAP 52

Registro di Molitura

Frantoio _____
(Ragione Sociale)

situato in _____ Comune _____
(Indirizzo)

n° Tel _____ n° Fax _____ n. iscrizione Elenco frantoi: _____

Data ingresso	N° Elenco	Nome conferitore ed eventuale firma dell'olivicoltore ⁽¹⁾ od estremi di riferimento dell'Allegato 4 al MAP 52	Olive kg	Data Molitura	Olio			Tank di stoccaggio			Lotto di frantoio	Firma responsabile
					Kg	1°	2°	n°				
		(Conferitore)										
		data raccolta	Firma									
		(Conferitore)										
		data raccolta	Firma									
		(Conferitore)										
		data raccolta	Firma									

- a) ⁽¹⁾ La firma dell'olivicoltore e la data di raccolta nell'apposito spazio sostituisce la Dichiarazione dell'olivicoltore di cui all'Allegato 4 al MAP 52 in quanto equivale alla dichiarazione da parte dell'olivicoltore di cui all'allegato 4 del MAP 52 e che autorizza il frantoio deputato alla molitura e la 3A PTA all'uso dei dati personali ai fini delle attività previste dal MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MAP 52), il MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MCS 52) e lo SCHEMA CONTROLLO Denominazione d'origine protetta Colline Pontine.

Il sottoscritto frantoiano, nel firmare il presente registro, dichiara che le operazioni di oleificazione per ogni singola partita di cui sopra sono state caratterizzate da una durata della fase di gramolatura inferiore o uguale a 50 minuti, da una temperatura dell'impasto gramolato inferiore a 33 °C e da una resa in olio inferiore al 27% in peso di olive molite.

Firma e timbro del Frantoio _____



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"
(in regime di protezione nazionale transitoria)**

MAP 52
Rev. 0

Allegato 8 al MAP 52

Registro di Scarico Olio

Frantoio _____
(Ragione Sociale)

situato in _____ Comune _____
(Indirizzo)

n° Tel _____ n° Fax _____ n. iscrizione Elenco frantoi: _____

Data	Destinatario	Olio Kg	Tank di Stoccaggio	N° Lotto di Frantoio	Firma responsabile
------	--------------	---------	--------------------	----------------------	--------------------

Firma e timbro del Frantoio _____



Allegato 9 al MAP 52

Dichiarazione frantoiano

Denominazione d'origine protetta Colline Pontine

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ PROVENIENZA E COMPOSIZIONE "LOTTO/I DI FRANTOIO"

..I.. sottoscritt.. _____
(cognome) (nome)

in qualità di legale rappresentante del **FRANTOIO** _____
(ragione sociale)

situato in _____
(Comune) (Prov.) (Loc. / Voc.)

via _____ telefono _____ fax _____
(n°) (CAP)

con la presente

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ

- 1) di consegnare olio extravergine di oliva della campagna olearia _____ / _____ potenzialmente Denominazione d'origine protetta Colline Pontine al seguente soggetto di filiera:

Olivicoltore Frantoiano Confezionatore

che si identifica come segue:

_____ situato in _____
(cognome, nome o ragione sociale) (Comune) (Prov.)
via _____ telefono _____ fax _____
(n°) (CAP)

- 2) che l'olio di cui al punto 1) sopra citato è stato ottenuto dalla molitura di olive prodotte da oliveti ubicati nell'area prevista dal Disciplinare di Produzione ed esenti da attacchi parassitari;
- 3) che la resa delle olive provenienti dagli oliveti di cui al punto 2) destinate alla produzione dell'olio extra vergine Denominazione d'origine protetta Colline Pontine, non è stata superiore al 27% in peso di olive;
- 4) che l'oleificazione è stata condotta con mezzi meccanici e fisici atti ad ottenere oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto;
- 5) che durante tutte le fasi di processo in frantoio il prodotto è stato adeguatamente conservato;
- 6) gramolatura della pasta oleosa a temperatura non superiore a 33° C per un massimo di 50 minuti;
- 7) che, durante le necessarie attività di stoccaggio e travaso all'interno del frantoio medesimo e durante le fasi logistiche di diretta responsabilità del frantoio stesso, non si è mai verificata commistione di alcun tipo tra eventuali olive/oli di provenienza estranea alle zone di produzione previste per la Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- 8) che i lotti di frantoio a cui si riferisce la presente dichiarazione sono n° _____ () e si quantificano come segue:

(segue)



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"
(in regime di protezione nazionale transitoria)**

MAP 52
Rev. 0

n° lotto	kg lotto di frantoio


- 9) che l'evidenza oggettiva ai fini delle verifiche e dei controlli di competenza necessari per il riscontro di quanto ai punti da 1) a 6) sopra citati è dimostrabile in ogni momento ed evincibile dalle registrazioni ad oggi tenute dal frantoio;
- 10) di essere iscritto al n° _____ dell'Elenco frantoi della 3A PTA;
- 11) di autorizzare il soggetto di cui al punto 1) e la 3A PTA all'uso dei dati personali ai fini delle attività previste dal MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MAP 52), dal MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MCS 52) e dallo SCHEMA CONTROLLO Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- 12) che il frantoio, nella persona del suo legale rappresentante, accetta il MAP 52, MCS 52 e lo SCHEMA CONTROLLO Denominazione d'origine protetta Colline Pontine della 3A PTA (Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF).

(luogo)

(data)

In fede

(Firma e timbro del legale rappresentante)

	<p align="center">MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO</p> <p align="center">DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "COLLINE PONTINE"</p> <p align="center">(in regime di protezione nazionale transitoria)</p>	<p>MAP 52</p> <p>Rev. 0</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------

Allegato 10 al MAP 52

Esame della Richiesta a cura di 3A PTA: data _____ firma _____
(N° Elenco attribuito da 3A PTA _____)

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Confezionatori
Denominazione d'origine protetta Colline Pontine**

L'azienda * _____
(Ragione Sociale)

situata in * _____ Comune * _____
(Indirizzo)

Telefono * _____ Fax _____ N° di iscrizione CCIAA _____ di _____

a nome di * _____ CF o P.IVA _____
(Cognome e Nome)

CHIEDE

**di iscrivere nell'Elenco Confezionatori 3A PTA la propria unità produttiva, e
DICHARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ**

- che il sito deputato al confezionamento non è mai stato iscritto all'Elenco Confezionatori 3A PTA **;
- che il sito deputato al confezionamento è già stato iscritto all'Elenco Confezionatori 3A PTA con il seguente numero: _____ ***
- a) che l'unità produttiva, ovvero il sito deputato al confezionamento, è conforme alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione della Denominazione d'origine protetta Colline Pontine, dal MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MAP 52), dal MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MCS 52) e dallo SCHEMA CONTROLLO Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- b) di accettare il MAP 52, il MCS 52 e lo SCHEMA CONTROLLO Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- c) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- d) che l'unità produttiva è ubicata entro la zona di confezionamento di cui al paragrafo 9.1.1.1 del MAP 52;
- e) che il sito deputato al confezionamento ha le seguenti caratteristiche:
Superficie totale m²: _____
N° Tank di stoccaggio: _____ capacità dei Tank di stoccaggio: _____
Linea/e di confezionamento:**** unica _____
 due o più _____ (quantificare)
- Capacità massima di imbottigliamento: _____ litri all'ora
- Presenza dell'impianto di molitura olive: Si No.
- f) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta;
- g) di accettare le condizioni economiche previste dal Tariffario Denominazione d'origine protetta Colline Pontine TRF 52 (nello specifico le tariffe di cui ai punti 4.3 e 4.6).

- * campo obbligatorio
** barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione
*** barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione
**** barrare l'opzione corrispondente

_____ (Luogo) _____ (data) _____ (Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

Documenti da allegare:

- a) **Certificato di iscrizione alla CCIAA (o certificato di vigenza nel caso di persona giuridica)**
- b) **Fotocopia Autorizzazione Sanitaria relativa alle attività svolte nell'impianto di confezionamento**
- c) **Planimetria descrittiva lay out impianto**
- d) **Copia Tariffario Denominazione d'origine protetta Colline Pontine TRF 52 firmato per accettazione**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"
(in regime di protezione nazionale transitoria)**

MAP 52
Rev. 0

Allegato 11 al MAP 52

Contenuti dell'Elenco Confezionatori
Denominazione d'origine protetta Colline Pontine

N° progressivo attribuito	
Ragione sociale	
Indirizzo	
Recapiti telefonici	
Superficie totale stabilimento di confezionamento	
N° Tank di stoccaggio e relativa capacità/volume	
Linee di confezionamento	
Capacità massima di imbottigliamento	
Presenza dell'impianto di molitura olive	



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO**
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"
(in regime di protezione nazionale transitoria)

MAP 52
Rev. 0

Allegato 12 al MAP 52

REGISTRO RICEVIMENTO OLIO

Confezionatore _____
(Ragione Sociale)

situato in _____ Comune _____
(Indirizzo)

n° Tel _____ n° Fax _____ n. iscrizione Elenco confezionatori: _____

Data	Nome Fornitore od estremi del documento conforme alla Dichiarazione frantoiano	N° Lotto di frantoio	Olio Kg	Rif. Fatt.	Frantoio di Molitura	Tank di Stoccaggio	Firma
------	--------------------------------------------------------------------------------	----------------------	---------	------------	----------------------	--------------------	-------

Firma e timbro del Confezionatore



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"
(in regime di protezione nazionale transitoria)**

MAP 52
Rev. 0

Allegato 13 al MAP 52

Richiesta di prelievo

Denominazione d'origine protetta Colline Pontine

IL RICHIEDENTE CONFEZIONATORE:

- 1) Cognome _____ Nome _____
- 2) Ragione Sociale _____
- 3) Sede legale _____ Tel. e Fax _____
- 4) N.° iscrizione Elenco oliveti / Elenco frantoi / Elenco confezionatori _____

CHIEDE

alla 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria che nel mese di _____
dell'anno corrente, e preferibilmente nelle date seguenti _____, venga eseguito il pre-
lievo dei campioni d'olio dal/i lotto/i di confezionamento che si riepiloga/no nella seguente Tabella 1:

Kg lotto di confezionamento	Kg lotto di confezionamento	Kg lotto di confezionamento
----- (quantificare il dato)	----- (quantificare il dato)	----- (quantificare il dato)

(segue)



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"
(in regime di protezione nazionale transitoria)**

MAP 52
Rev. 0

ed a tal fine

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- a) di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione della Denominazione d'origine protetta Colline Pontine, dal MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MAP 52), dal MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE – Denominazione d'origine protetta Colline Pontine (MCS 52) e dallo SCHEMA CONTROLLO Denominazione d'origine protetta Colline Pontine;
- b) che, dalle evidenze in possesso, l'olio di cui alla precedente Tabella 1 è extravergine d'oliva e proviene dalla molitura di olive raccolte in oliveti ubicati entro la zona di produzione prevista al paragrafo 7.1.1.2 del MAP 52;
- c) che l'impianto di confezionamento ove è stoccato l'olio, ed ove avverrà il prelievo dei campioni, si identifica nel seguente:

Ragione Sociale _____

Sede legale _____ Tel. e Fax _____

N.° iscrizione Elenco confezionatori _____

- d) che l'incaricato dell'impianto di confezionamento che potrà firmare il Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento è indicato di seguito:

Cognome _____ Nome _____

- e) di essere a conoscenza del fatto che il lotto di confezionamento corrisponde al Tank di stoccaggio oggetto di prelievo;
- f) di essere a conoscenza come previsto dal MAP 52 e dal MCS 52 che l'analisi chimico-fisica ed organolettica della partita di olio dovrà essere replicata dopo 45 giorni dalla data di comunicazione dell'esito della Comunicazione risultati chimico/fisico/sensoriali, se il prodotto non verrà confezionato entro tale termine, fatta eccezione nei casi in cui l'olio venga conservato secondo una delle seguenti modalità:
 - sotto battente d'azoto o di argon a temperatura costantemente compresa tra 13 e 15° C (utilizzo di piastre refrigeranti interne o di condizionatori), in recipienti di acciaio inossidabile;
 - in vasconi porcellanati posti in locali sotterranei, al buio, a temperatura compresa tra 15 e 18° C, o equivalenti.(In questi casi, comunque, la validità delle prove chimico-fisico ed organolettiche non può eccedere i sei mesi trascorsi i quali le prove devono essere ripetute ai fini dell'immissione al consumo come Denominazione d'origine protetta Colline Pontine).
- g) di essere a conoscenza ed accettare il fatto che l'eventuale richiesta di revisione di analisi potrà essere richiesta entro 7 giorni dalla data di comunicazione del responso chimico/fisico/sensoriale;
- h) di essere a conoscenza ed accettare il fatto che i costi per l'eventuale revisione di analisi, in caso di riconferma della/e non conformità riscontrata/e verranno imputati al sottoscritto Richiedente la certificazione;
- i) di accettare modifiche alle date proposte per le attività di prelievo secondo Vs disposizioni che verranno comunicate al sottoscritto, al confezionatore ed al soggetto di cui, rispettivamente, ai punti c) e d) sopra riportati.

In fede,

(Luogo)

(data)

(Timbro e Firma del Richiedente)



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"
(in regime di protezione nazionale transitoria)**

MAP 52
Rev. 0

Allegato 14 al MAP 52

REGISTRO CONFEZIONAMENTO OLIO

Confezionatore _____ (Ragione Sociale)

situato in _____ Comune _____
(Indirizzo)

n° Tel _____ n° Fax _____ n. iscrizione Elenco confezionatori: _____

Olio prelevato dai Tank	Estremi del Rapporto di prova e data	Data confezionamento	Lotto confezionato		Confezioni		N° contrassegni utilizzati da...a...e tipologia (0,25, 0,5, 0,75 ecc.)	Firma
			N°	Kg Olio	Tipo	N°		

Firma e timbro del Confezionatore



Allegato 15 al MAP 52

Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale

Denominazione d'origine protetta Colline Pontine

In riferimento al Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento n° _____ del _____

relativo al Richiedente _____

e visto/i il/i Rapporto/i di Prova n° _____ / _____ del _____
 _____ / _____
 _____ / _____
 _____ / _____
 _____ / _____

in merito all'analisi chimica, fisica e sensoriale del/dei campione/i

- ◆ _____ rapporto di prova n° _____
 - ◆ _____ rapporto di prova n° _____
 - ◆ _____ rapporto di prova n° _____
 - ◆ _____ rapporto di prova n° _____
 - ◆ _____ rapporto di prova n° _____
-
- ◆ _____ rapporto di prova n° _____
 - ◆ _____ rapporto di prova n° _____
 - ◆ _____ rapporto di prova n° _____
 - ◆ _____ rapporto di prova n° _____
 - ◆ _____ rapporto di prova n° _____

con la presente si comunica la **CONFORMITÀ** **NON CONFORMITÀ** * del/dei campione/i sopraindicato/i ai valori analitico organolettici previsti dal MAP 52 e dal Disciplinare di produzione relativo alla Denominazione d'origine protetta Colline Pontine.

Il/i rapporto/i di prova relativo/i verrà/verranno trasmesso/i entro 30 giorni dalla presente.

luogo e data _____ , _____

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Cognome, Nome, Posizione e Firma

* In caso di non conformità dell'esito chimico/fisico/sensoriale, il Richiedente entro 7 giorni dalla data di trasmissione dell'esito in oggetto può richiedere una revisione di analisi –ovvero ripetizione parziale o totale delle prove previste circa gli aspetti chimico/fisico/sensoriali– i cui costi, in caso di riconferma della/e non conformità riscontrata/e verranno imputati al Richiedente stesso.



Allegato 16 al MAP 52

AUTODICHIARAZIONE DI SEPARAZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI A DENOMINAZIONE PROTETTA DA QUELLE GENERICHE

IL SOTTOSCRITTO

Cognome _____
Nome _____
Ragione sociale _____ P. IVA + c.f. _____
Via _____ n° _____
Comune _____ Prov. _____ CAP _____
Telefono _____ Fax _____

DICHIARA

di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di:

[] Effettuare la separazione SPAZIALE del prodotto _____ a denominazione protetta _____ presso l'impianto _____ nei locali di _____ e utilizzando la/e linea/e di lavorazione _____;

[] Effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto _____ a denominazione protetta _____. L'evidenza della suddetta separazione è data dalle registrazioni disponibili presso i locali di lavorazione che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data lavorazione, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria attestazione. Si dichiara inoltre che dette registrazioni verranno trasmesse con frequenza bimestrale all'organismo di controllo incaricato.

Luogo e data

Timbro e Firma



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"COLLINE PONTINE"
(in regime di protezione nazionale transitoria)**

MAP 52
Rev. 0

12.0 Dichiarazione di accettazione delle prescrizioni previste dal presente manuale

L'Azienda _____
Ragione sociale

con sede in _____
Loc. / Voc. / Fraz. / Via, CAP, Com., Prov.

nella persona del suo legale rappresentante _____
cognome e nome

nel restituire la copia di questa pagina alla Segreteria Tecnica di 3A PTA debitamente firmata in calce nel riquadro sottostante

DICHIARA

di aver letto attentamente e di approvare ed accettare in toto i termini e le condizioni riportate nel presente Manuale.

(Luogo e data)

(Timbro e firma del Legale rappresentante)