



**MANUALE DI CONTROLLO  
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DOP ALTO CROTONESE**

**E** MCS 11  
**—** Rev 3

# MCS 11

## **0.0 Indice**

### **1.0 Scopo**

### **2.0 Soggetti**

### **3.0 Riferimenti**

### **4.0 Definizioni**

- 4.1 Richiedente
- 4.2 Concessionario
- 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

### **5.0 Abbreviazioni**

### **6.0 Attività di controllo della 3A PTA**

- 6.1 Tipo ed entità del controllo per elemento controllato
- 6.2 Non conformità
- 6.3 Gravità della non conformità
- 6.4 Trattamento della non conformità
- 6.5 Azione correttiva

### **7.0 Controllo requisiti di base comuni a tutti i soggetti di filiera**

- 7.1 Controllo dei requisiti di base

### **8.0 Controllo requisiti di conformità olivicoltori**

- 8.1 Controllo dei requisiti di base
- 8.2 Verifica Ispettiva

### **9.0 Controllo requisiti di conformità frantoi**

- 9.1 Controllo dei requisiti di base

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> — <b>MCS 11</b> <b>Rev 3</b>
---	---	--

9.2 Verifica Ispettiva

## **10.0 Controllo requisiti di conformità confezionatori**

10.1 Controllo dei requisiti di base

10.2 Verifica ispettiva

## **11.0 DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF**

## **12.0 DOCUMENTI APPLICABILI**

Allegato 1	Contenuti dell'Elenco oliveti
Allegato 2	Verbale di controllo in campo
Allegato 3	Contenuti dell'Elenco frantoi
Allegato 4	Verbale di controllo frantoi
Allegato 5	Contenuti dell'Elenco confezionatori
Allegato 6	Verbale di controllo confezionatori
Allegato 7	Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento
Allegato 8	Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale
Allegato 9	RNC 11 Rapporto di Non Conformità

3	giugno 2006	Dr Federica Bianchi	Dr Federico Mariotti
Rev.	Data	Redazione	Verifica

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> —  <b>MCS 11</b>  <b>Rev 3</b>
---	---	--

## 1.0 SCOPO

Il presente documento costituisce parte integrante dello Schema controllo DOP ALTO CROTONESE 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 il sistema di controllo e lo schema di certificazione di 3A PTA, Organismo indipendente operante in conformità con la Norma EN 45011, applicati al prodotto identificato con la Denominazione d'Origine Protetta olio extravergine di oliva ALTO CROTONESE. I controlli sono stati suddivisi in base ai soggetti di filiera individuati.

## 2.0 SOGGETTI

Le prescrizioni contenute nel presente manuale si applicano a tutti i richiedenti od ai concessionari che vogliono conformarsi al Disciplinare di Produzione della DOP ALTO CROTONESE e che 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 del prodotto olio extravergine d'oliva, olivicoltori, frantoiani e confezionatori, per i quali nel presente manuale vengono descritte le attività di controllo della 3A PTA.

I soggetti Intermediari citati nello schema controllo olio predisposto dal MiPAAF devono coincidere direttamente o indirettamente con i soggetti della filiera ovvero: olivicoltori, frantoiani e confezionatori, e gli obblighi degli stessi corrispondono quelli della categoria di appartenenza.

## 3.0 RIFERIMENTI

- D. Lgs. n. 297 del 19/11/04 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CEE 2081/92;
- 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. CEE n° 2568/91 del 11/07/'91 pubblicato in GUCE L. 248 del 05/09/'91;
- Circolare Ministeriale n. 5 del 18 giugno 1999;
- Reg CE n° 2325/97 del 24/11/'97 pubblicato in GUCE L. 322/33 del 25/11/'97;
- Reg. (CE) n. 796/2002 del 6 maggio 2002 pubblicato in G.U.C.E. 15 maggio 2002, n. L 128
- Reg. (CE) n. 1019/2002 del 13 giugno 2002 pubblicato in G.U.C.E. 14 giugno 2002, n. L 155;
- 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";
- Reg (CE) n. 1257/2003 della Commissione del 15/07/2003 con il quale si iscrive la DOP Alto Crotonese nel registro delle DOP e delle IGP;
- Nota Ministeriale n. 61405 del 22/02/2006 "Precisazioni in merito all'utilizzo degli acronimi DOP e IGP su prodotti protetti transitoriamente a livello nazionale";
- 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 DOP.
- 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. 769/02 della Commissione del 6 maggio 2002;
- Manuale della Qualità della 3A PTA;
- MAP 11 Manuale adempimenti e procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo interessati al sistema di controllo DOP ALTO CROTONESE;
- Prospetto dei Controlli DOP Alto Crotonese;
- PRO 06 Procedura gestionale di 3A PTA "Gestione pratiche di certificazione";

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> — <b>MCS 11</b> <b>Rev 3</b>
---	---	--

## **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 DOP ALTO CROTONESE e che si trova in possesso dei requisiti applicabili ai soggetti di cui ai punti 2.1, 2.2 e 2.3 che sono specificati nel Disciplinare di Produzione della DOP ALTO CROTONESE e nel presente manuale.

Il Richiedente è pertanto l'olivicoltore e/o il frantoiano e/o il confezionatore che provvede direttamente od indirettamente al confezionamento dell'olio ottenuto dalla molitura delle olive provenienti dalla zona di produzione prevista nel rispetto del Disciplinare di Produzione della DOP ALTO CROTONESE.

### **4.2 Concessionario**

Richiedente al quale 3A PTA ha rilasciato l'Attestato di conformità.

### **4.3 Disciplinare**

Documento approvato, depositato presso il MiPAAF e registrato come DOP in ambito comunitario con Reg (CE) n. 1257/2003 della Commissione del 15/07/2003 relativamente alla DOP ALTO CROTONESE.

### **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 7.1.1.1 del MAP 11.

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

### **4.5 Frantoiano**

Si definisce frantoiano il responsabile del frantoio che trasforma, ovvero molisce le olive provenienti dagli oliveti ubicati nella zona di produzione specificata nel paragrafo 7.1.1.1 del MAP 11.

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

### **4.6 Confezionatore**

Si definisce confezionatore l'imbottigliatore dell'olio conforme alle specifiche del Disciplinare ubicato nella zona di produzione specificata nel paragrafo 7.1.1.1 del MAP 11.

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

### **4.7 Partita di olive**

Materia prima identificata e quantificata proveniente dagli oliveti del singolo olivicoltore ubicati nella zona di produzione specificata al paragrafo 7.1.1.1 del MAP 11.

### **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, miscelati secondo proporzioni note in frantoio e raccolti in un apposito recipiente destinato al confezionamento.

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> — <b>MCS 11</b> <b>Rev 3</b>
---	---	--

#### 4.10 Lotto di confezionamento

Prodotto olio identificato con la stessa denominazione e della stessa annata e quantificato proveniente da uno o più lotti di frantoio miscelati nell'impianto di confezionamento secondo proporzioni note e contenuto in un unico recipiente collocato nello stesso complesso aziendale, destinato al confezionamento in bottiglie od in confezioni in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

#### 4.11 Elenco oliveti

Elenco istituito presso la 3A PTA ed aggiornato e verificato a cura della stessa 3A PTA sulla base delle domande di inserimento al circuito prodotte dagli olivicoltori. L'Elenco in questione viene utilizzato dalla 3A PTA per l'effettuazione dei controlli di conformità previsti dal MCS 11.

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.

#### 4.12 Elenco frantoi

Elenco istituito presso la 3A PTA ed aggiornato e verificato a cura della stessa 3A PTA sulla base delle domande di inserimento al circuito prodotte dai frantoiani.

L'Elenco in questione viene utilizzato dalla 3A PTA per l'effettuazione dei controlli di conformità previsti dal MCS 11.

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 3A PTA sulla base delle domande di inserimento al circuito prodotte dai confezionatori.

L'Elenco in questione viene utilizzato dalla 3A PTA per l'effettuazione dei controlli di conformità previsti dal MCS 11.

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 come ad esempio Analysis srl, 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 verranno utilizzati il Panel AS-SOPROL – Associazione produttori Olivicoli della Provincia di Perugia, Panel APROL Perugia – Associazione Produttori Olivicoli, Panel Ispettorato Generale per i servizi chimici del Dipartimento delle Dogane ed Imposte Indirette del Ministero dell'Economia e delle Finanze di Roma.

#### 4.15 Autocontrollo

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> — <b>MCS 11</b> <b>Rev 3</b>
---	---	--

Attività svolta dai soggetti della filiera produttiva, ovvero olivicoltori, frantoiani, confezionatori, in relazione all'attività eseguita presso i propri siti produttivi in applicazione alle prescrizioni applicabili alla DOP ALTO CROTONESE.

#### **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. 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 della DOP Olio Extravergine di Oliva "Alto Crotonese" e al presente Dispositivo di controllo, approvati dalle Autorità competenti.

#### **4.18 Procedura**

Per procedura si intende una o più procedure necessarie per poter essere riconosciuti da 3A PTA come idoneo a far parte del circuito della produzione tutelata.

#### **4.19 Piano di Controllo**

Insieme delle attività che consentono a 3A PTA di verificare la conformità del prodotto DOP ALTO CROTONESE disciplinate 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 – DOP ALTO CROTONESE (MAP 11), MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE – DOP ALTO CROTONESE (MCS 11), PROSPETTO DEI CONTROLLI DOP ALTO CROTONESE 3A PTA.

### **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
DOP	Denominazione d'Origine Protetta
EVQ	Elenco Valutatori Qualificati
ELE – RIC 11	Elenco Richiedenti DOP ALTO CROTONESE
IT	Ispettore Tecnico
VAL	Valutatore
PRL	Prelevatore
RGV	IT o VAL Responsabile del Gruppo di Verifica
cv	Cultivar
D	Controllo di tipo documentale
I	Controllo di tipo ispettivo (sia di tipo visivo, che di tipo documentale)
A	Controllo di tipo analitico.

### **6.0 ATTIVITÀ DI CONTROLLO DELLA 3A PTA**

#### **6.1 Tipo ed entità del controllo per elemento controllato**

Per ciascuna requisito e al relativo autocontrollo si identificano le attività di riscontro volte alla verifica di conformità basate sull'attività di controllo svolto dalla 3A PTA.

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> — <b>MCS 11</b> <b>Rev 3</b>
---	---	--

Relativamente ai requisiti e al relativo autocontrollo, si riportano nello schema di controllo, la tipologia di controllo, l'entità del controllo eseguito dalla 3A PTA per anno in termini percentuali e l'elemento controllato.

La tipologia del controllo è stata sinteticamente raggruppata in tre categorie:

- D- Controllo di tipo documentale;
- I- controllo di tipo ispettivo presso il soggetto riconosciuto (sia di tipo visivo, che di tipo documentale), che può comprendere anche un controllo a campione della documentazione aziendale, che in alcuni casi previsti nello schema di controllo avviene sul 14% del totale controllato durante lo svolgimento della fase produttiva specifica;
- A- controllo di tipo analitico.

Per entità del controllo per anno (in %) s'intende la quantità, in termini percentuali, dei soggetti (o attività) presenti negli elenchi dei soggetti controllati a cura di 3A PTA.

Tale entità deve essere pari ad almeno il 35% dei soggetti aderenti al circuito tutelato, così costituito:

- un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato;
- una ulteriore quota tale da raggiungere il 35% complessivo.

Ogni soggetto aderente al circuito deve essere controllato almeno una volta ogni tre anni senza però escludere l'eventualità di poter essere controllato anche più di una volta nell'arco del triennio di autorizzazione.

Relativamente al controllo di tipo analitico, si fa riferimento alla partita di olio da confezionare corrispondente al lotto di confezionamento di cui al paragrafo 4.11.

## 6.2 Non conformità

Nella colonna 8 dello schema di controllo per ciascun requisito individuato, sono state elencate tutte le possibili non conformità, rilevabili dalla 3A PTA a seguito di controlli effettuati sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, lungo tutta la filiera produttiva.

Le non conformità possono essere riscontrate sia dagli operatori di filiera durante le attività di autocontrollo, sia da 3A PTA durante le verifiche previste dallo schema di controllo. In ogni caso tutte le non conformità devono essere gestite dagli operatori in modo da evitare che il prodotto non conforme ai requisiti specificati nello schema di controllo vengano immessi sul mercato come olio extravergine di oliva DOP Alto Crotonese. A tal scopo i soggetti interessati dal rilievo di non conformità dovranno procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità secondo le modalità previste dallo schema di controllo, attuando una gestione del processo o del prodotto non conformi in modo da riportarli, se possibile, all'interno dei requisiti di conformità disciplinati.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dallo schema di controllo, i soggetti interessati devono impedire che il prodotto venga immesso nel circuito della DOP o commercializzato con la denominazione DOP Alto Crotonese.

Tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli della 3A PTA.

## 6.3 Gravità della Non conformità

Per ogni non conformità identificata nello schema di controllo in corrispondenza ai requisiti individuati, il livello di gravità.

Le non conformità vengono classificate in:

- Lieve
- Grave

Per non conformità Lieve s'intendono le irregolarità nelle attività svolte dai soggetti di filiera rispetto ai requisiti individuati nello schema di controllo, che non generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto. Per non conformità Grave si intendono le irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e determinano l'impossibilità di identificazione del prodotto come olio extravergine di oliva DOP Alto Crotonese.

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> — <b>MCS 11</b> <b>Rev 3</b>
---	---	--

Nel caso di riscontro a parte di 3A PTA di non conformità gravi, il prodotto non conforme viene identificato in modo da evitare che venga destinato alla produzione olio extravergine di oliva DOP Alto Crotonese, nel caso si renda necessario è possibile procedere all'eventuale smarchiatura dei lotti di confezionamento già imbottigliati.

#### **6.4 Trattamento della non conformità**

Per la gestione delle non conformità che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da 3A PTA si rimanda ai contenuti specifici delle colonne relative al Trattamento delle non Conformità ed alle Azioni Correttive del Piano dei Controlli ed ai criteri generali definiti del "Regolamento 3A PTA per la certificazione di conformità dei prodotti agroalimentari" (RDC 00).

In particolare, tutte le situazioni non conformità evidenziate nel corso dei controlli effettuati da 3A PTA che comportano la sospensione del soggetto interessato dal sistema di certificazione della DOP comportano anche l'esclusione del relativo prodotto dal circuito della DOP Alto Crotonese.

Al ripristino delle condizioni di conformità, ove possibile, previo controllo da parte di 3A PTA, il soggetto viene reinserito nel circuito.

#### **6.5 Azione correttiva**

Per azione correttiva s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti. Nella colonna 11 dello schema di controllo sono stati specificati gli interventi da adottare a fronte di ogni specifica non conformità individuata.

In maniera sintetica le azioni correttive previste possono essere così schematizzate:

- a) intensificazione temporanea delle verifiche ispettive;
- b) intensificazione temporanea dei controlli analitici;
- c) intensificazione temporanea dei controlli documentali;
- d) sessioni formative/comunicazioni informative circa gli obblighi dei soggetti della filiera;
- e) sospensione del soggetto controllato dal circuito;
- f) revoca del riconoscimento del soggetto controllato.

Inoltre, si procederà ad attivare la procedura di sospensione dal sistema di certificazione qualora si verificasse il caso che, presso un soggetto della filiera DOP Alto Crotonese, la medesima situazione di non conformità, quando classificata come grave, si reiterasse per più di due volte nel corso dei controlli di conformità effettuati nell'arco del periodo di autorizzazione.

Nei casi in cui si adottino misure di esclusione di prodotto già identificato con la denominazione è obbligatorio comunicare tale decisione al MIPAAF.

Nei casi in cui di sospensione o esclusione dal sistema di certificazione è obbligatorio comunicare tali decisioni al MIPAAF.

## **7.0 CONTROLLO REQUISITI DI BASE COMUNI A TUTTI I SOGGETTI DI FILIERA**

### **7.1 Controllo dei requisiti di base**

Il Richiedente la certificazione deve coincidere direttamente od indirettamente con uno dei soggetti elencati al paragrafo 2.0 che devono essere in possesso dei seguenti requisiti di base descritti nel M 00 Domanda di Attestazione riportato in Allegato 1 al MAP 11. 3A PTA ricevuta la Domanda di attestazione, controlla i seguenti requisiti:

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

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E MCS 11 — Rev 3</b>
---	---	-----------------------------

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 DOP ALTO CROTONESE è stato ottenuto dalla molitura delle olive provenienti da una o più unità aziendali ubicate nei territori amministrativi di cui al paragrafo 7.1.1.1 del MAP 11.

Verificata la completezza e la congruità della Richiesta di attestazione, 3A PTA attribuisce al richiedente il numero di pratica, ovvero un codice di identificazione secondo le modalità previste dalla Procedura Gestione Pratiche di certificazione, PRO 06 paragrafo 5, inserisce il soggetto nell'Elenco Richiedenti ELE – RIC 11.

Le attività necessarie per stabilire la conformità della DOP ALTO CROTONESE interessano la zona di produzione, le varietà di olivo, le densità d'impianto, la tecnica colturale, le produzioni unitarie, le rese delle olive in olio, le zone di oleificazione e di confezionamento, le caratteristiche dell'olio all'atto dell'immissione al consumo e le confezioni. Tali attività si basano sull'autocontrollo svolto da olivicoltori, frantoiani, confezionatori, e sui controlli di conformità attuati da 3A PTA.

Pertanto i controlli possono essere suddivisi in:

- attività di autocontrollo, registrazione ed analisi svolte dagli olivicoltori, dai frantoiani e dai confezionatori a fronte dei requisiti di conformità;
- controlli attuati da 3A PTA su processo, strutture, usi leali e costanti e prove sul prodotto olio. I controlli in oggetto vengono effettuati da appositi Valutatori, Ispettori Tecnici, Prelevatori e Laboratori di Prova qualificati della 3A PTA.

## **8.0 CONTROLLO REQUISITI DI CONFORMITÀ OLIVICOLTORI**

### **8.1 Controllo dei requisiti di base**

3A PTA consegna all'olivicoltore che intende produrre olive da destinare alla produzione della DOP ALTO CROTONESE la documentazione necessaria ai fini dell'inserimento nell'Elenco Oliveti.

Al ricevimento della Richiesta di iscrizione all'elenco oliveti, Allegato 2 al MAP 11, 3A PTA effettua il controllo Documentale, volto ad accertare (Vedi prospetto dei controlli da riga 1 a riga 5):

- che l'oliveto sia ubicato nelle aree individuate dai territori amministrativi dei comuni di cui al paragrafo 7.1;
- che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando la modulistica predisposta da 3A PTA e che sia completa;
- che alla domanda siano stati allegati i riferimenti catastali dei terreni olivetani destinati alla produzione della DOP ALTO CROTONESE ed il certificato di iscrizione alla CCIAA – ove applicabile e la documentazione attestante il possesso o il diritto d'uso -.

Completata l'istruttoria, 3A PTA attribuisce il numero di identificazione all'olivicoltore, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco oliveti, Allegato 3 al MAP 11. Aggiornato l'Elenco Oliveti, 3A PTA provvede all'invio della comunicazione del numero di identificazione attribuito.

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale dell'oliveto, il richiedente provvede a trasmettere il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Oliveti, allegato 2 al MAP 11, specificando il numero identificativo attribuito da 3A PTA in occasione del riconoscimento iniziale.

3A PTA, accertato che la comunicazione si riferisce alla variazione dei requisiti iniziali, provvede a modificare le informazioni contenute nell'Elenco Oliveti Allegato 2 al MAP 11, mantenendo lo stesso numero di identificazione nei seguenti casi:

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

Nel caso di cessione di parte degli oliveti, l'olivicoltore inoltra la comunicazione di variazione allegando la documentazione attestante la cessione ed il nuovo conduttore. Contestualmente il nuovo conduttore

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> — <b>MCS 11</b> <b>Rev 3</b>
---	---	--

inoltra una nuova Richiesta di iscrizione, pertanto 3A PTA analizza la nuova istanza ed in caso di accoglimento, inserisce la nuova unità produttiva nell'Elenco oliveti, attribuendo un nuovo numero di identificazione.

Nel caso di comunicazione di cessazione dell'attività da parte dell'olivicoltore, 3A PTA provvede alla cancellazione dell'olivicoltore cessato dall'Elenco Oliveti.

## 8.2 Verifica Ispettiva

3A PTA garantisce i controlli sugli olivicoltori attraverso (Vedi Prospetto dei Controlli riga 6,12,16):

- a) controllo in campo diretto di tutti gli olivicoltori Richiedenti che per la prima volta chiedono l'iscrizione dei propri oliveti all'Elenco oliveti;
- b) controllo annuale documentale ed in campo sul 35 % degli olivicoltori che hanno fatto richiesta di iscrizione all'Elenco oliveti;

I controlli effettuati dalla 3A PTA sono volti alla valutazione di conformità dei requisiti esposti nel Disciplinare che riguardano la zona di produzione, le varietà di olivo, la raccolta e le produzioni unitarie, densità d'impianto, condizioni colturali, sestri d'impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura degli oliveti.

Il VAL/IT incaricato dalla 3A PTA deputato al controllo in campo provvede alla compilazione del Verbale di controllo in campo, conforme a quello riportato in facsimile nell'Allegato 2 del presente documento.

## 9.0 CONTROLLO REQUISITI DI CONFORMITÀ FRANTOI

### 9.1 Controllo dei requisiti di base

3A PTA consegna al frantoio che intende molire olive di olivicoltori iscritti all'Elenco oliveti per la produzione della DOP ALTO CROTONESE, la documentazione necessaria ai fini dell'inserimento nell'Elenco Frantoi. Al ricevimento della Richiesta di iscrizione all'elenco frantoi, Allegato 5 al MAP 11, 3A PTA effettua il controllo Documentale, volto ad accertare (Vedi Prospetto dei controlli da riga 31 riga 36):

- che il frantoio sia ubicato nelle aree individuate dai territori amministrativi dei comuni di cui al paragrafo 8.1.1 del MAP 11;
- che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando la modulistica predisposta da 3A PTA e che sia completa;
- che alla domanda sia stata allegata l'autorizzazione sanitaria e che sia in corso di validità per l'esercizio della specifica attività.

Completata l'istruttoria, 3A PTA attribuisce il numero di identificazione al Frantoio, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco Frantoi, ed iscrive il medesimo nell'elenco citato i cui contenuti sono riportati in Allegato 6 al MAP 11. Aggiornato l'Elenco Frantoi, 3A PTA provvede all'invio della comunicazione del numero di identificazione attribuito.

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del frantoio, il richiedente provvede a trasmettere il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Frantoi, allegato 5 al MAP 11, specificando il numero identificativo attribuito da 3A PTA in occasione del riconoscimento iniziale. (Vedi Prospetto dei controlli da riga 41 a riga 43).

3A PTA, accertato che la comunicazione si riferisce alla variazione dei requisiti iniziali, provvede a modificare le informazioni contenute nell'Elenco Frantoi Allegato 6 al MAP 11, mantenendo lo stesso numero di identificazione nei seguenti casi:

- variazione anagrafica;
- variazione della ragione sociale;

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> — <b>MCS 11</b> <b>Rev 3</b>
---	---	--

Nel caso di apertura di nuova attività produttiva, il frantoio inoltra una nuova Richiesta di iscrizione, pertanto 3A PTA analizza la nuova istanza ed in caso di accoglimento, inserisce la nuova unità produttiva nell'Elenco Frantoi, attribuendo un nuovo numero di identificazione.

Nel caso in cui la comunicazione di variazione riguarda la sospensione o la revoca dell'autorizzazione sanitaria, il provvedimento di riconoscimento sarà tacitamente sospeso o revocato fino al ripristino della vigenza dell'autorizzazione sanitaria.

Nel caso di comunicazione di cessazione dell'attività da parte del frantoio, 3A PTA provvede alla cancellazione del frantoio cessato dall'Elenco Frantoi. (Vedi Prospetto dei Controlli riga 52).

## 9.2 Verifica Ispettiva

3A PTA garantisce i controlli sui frantoi attraverso (Vedi Prospetto dei Controlli riga 37, 48):

- a) controllo in frantoio diretto di tutti i frantoiani Richiedenti che per la prima volta chiedono l'iscrizione dei propri frantoi all'Elenco Frantoi
- b) controllo annuale documentale ed in campo sul 35 % dei frantoi che hanno fatto richiesta di iscrizione all'Elenco frantoi.

3A PTA provvede annualmente sul 35 % dei frantoi che hanno fatto la richiesta di iscrizione all'Elenco frantoi ad effettuare controlli sul posto al fine di accertare la conformità al Disciplinare tramite appositi VAL/IT esperti del processo di molitura.

I controlli effettuati dalla 3A PTA sono volti alla valutazione di conformità dei requisiti esposti nel paragrafo 8.1.1 del MAP 11 e riguardano la resa olive in olio, la zona di oleificazione e le modalità di oleificazione; tali controlli sono finalizzati inoltre all'accertamento delle attività descritte nel paragrafo 8.1.1 del MAP 11.

3A PTA controlla e valida i documenti relativi alla Richiesta di iscrizione all'Elenco frantoi previsti al paragrafo nel paragrafo 8.1.1 del MAP 11.

Per le attività di controllo di cui al presente paragrafo, il VAL/IT della 3A PTA provvede alla registrazione delle attività ed alla compilazione del Verbale di controllo frantoi riportato in Allegato 4 al MCS 11 che rilascia in copia al responsabile del frantoio.

## 10.0 CONTROLLO REQUISITI DI CONFORMITÀ CONFEZIONATORI

### 10.1 Controllo dei requisiti di base

3A PTA consegna al Confezionatore che intende confezionare l'olio extravergine di oliva DOP ALTO CROTONESE, la documentazione necessaria ai fini dell'inserimento nell'Elenco Confezionatori. Al ricevimento della Richiesta di iscrizione all'elenco Confezionatori, Allegato 10 al MAP 11, 3A PTA effettua il controllo Documentale, volto ad accertare (Vedi Prospetto dei controlli da riga 85 a riga 91):

- che il confezionatore sia ubicato entro il territorio amministrativo dei comuni della provincia di Crotona di cui al paragrafo 9.1.1.1 del MAP 11;
- che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando la modulistica predisposta da 3A PTA e che sia completa;
- che alla domanda sia stata allegata l'autorizzazione sanitaria e che sia in corso di validità per l'esercizio della specifica attività.

Completata l'istruttoria, 3A PTA attribuisce il numero di identificazione al Confezionatore, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco Confezionatori, e controlla ogni confezionatore che per la prima volta chiede l'iscrizione dei propri impianti di confezionamento all'Elenco Confezionatori ed iscrive il medesimo nell'elenco citato i cui contenuti sono riportati in Allegato 10 al MAP 11. Aggiornato l'Elenco Confezionatori, 3A PTA provvede all'invio della comunicazione del numero di identificazione attribuito.

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del confezionatore, il richiedente provvede a trasmettere il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Confezionatori, Allegato 10 al

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E MCS 11</b> <b>— Rev 3</b>
---	---	-----------------------------------

MAP 11, specificando il numero identificativo attribuito da 3A PTA in occasione del riconoscimento iniziale (Vedi Prospetto dei controlli da riga 92 a riga 98).

3A PTA, accertato che la comunicazione si riferisce alla variazione dei requisiti iniziali, provvede a modificare le informazioni contenute nell'Elenco Confezionatori Allegato 11 al MAP 11, mantenendo lo stesso numero di identificazione nei seguenti casi:

- variazione anagrafica;
- variazione della ragione sociale;

Nel caso di apertura di nuova attività produttiva, il confezionatore inoltra una nuova Richiesta di iscrizione, pertanto 3A PTA analizza la nuova istanza ed in caso di accoglimento, inserisce la nuova unità produttiva nell'Elenco confezionatori, attribuendo un nuovo numero di identificazione.

Nel caso in cui la comunicazione di variazione riguarda la sospensione o la revoca dell'autorizzazione sanitaria, il provvedimento di riconoscimento sarà tacitamente sospeso o revocato fino al ripristino della vigenza dell'autorizzazione sanitaria.

Nel caso di comunicazione di cessazione dell'attività da parte del confezionatore, 3A PTA provvede alla cancellazione del confezionatore cessato dall'Elenco confezionatori (Vedi Prospetto dei Controlli riga 99).

3A PTA verifica la bozza di etichetta trasmessa anteriormente alla data di prelievo (e comunque prima del loro utilizzo) recante le specifiche di cui al successivo 10.2, punti da a) a k), in ordine al requisito "designazione e presentazione". 3A PTA accertata la corrispondenza ai requisiti disciplinati in ordine a designazione e presentazione autorizzerà l'utilizzo dell'etichetta mediante comunicazione scritta.

## 10.2 Verifica Ispettiva

3A PTA garantisce il controllo annuale di ogni impianto di confezionamento iscritto all'Elenco confezionatori al fine di accertare la conformità delle attività descritte nel paragrafo 9.1.1 del MAP 11 svolte presso la sede dell'impianto in oggetto tramite appositi VAL esperti del processo di confezionamento. Tale controllo avviene anche per ogni confezionatore che per la prima volta chiede l'iscrizione dei propri impianti di confezionamento all'Elenco Confezionatori.

I controlli effettuati dalla 3A PTA sono volti alla valutazione di conformità dei requisiti esposti nel Disciplinare e riguardano il confezionamento, le caratteristiche all'atto dell'immissione al consumo, le etichette e le confezioni (Vedi Prospetto dei Controlli da riga 117 a riga 133).

Per le attività di controllo di cui al presente paragrafo, il VAL della 3A PTA provvede alla registrazione delle attività ed alla compilazione del Verbale di controllo confezionatori riportato in Allegato 6 del MCS 11 che rilascia in copia al responsabile dell'impianto di confezionamento.

Sul prodotto DOP ALTO CROTONESE confezionato in giacenza, il VAL procede al controllo del corretto utilizzo dei contrassegni numerati progressivamente rilasciati da 3A PTA sulla base della "Autorizzazione alla stampa etichette ed all'utilizzo del marchio" (nella quale è riportato il quantitativo di prodotto DOP ALTO CROTONESE conforme all'immissione al consumo). (Vedi Prospetto dei Controlli riga 125).

Durante questa fase il VAL procede anche al controllo delle etichette, preventivamente verificate ed approvate dalla 3A PTA (insieme ad eventuali materiali pubblicitari, di comunicazione, loghi, ecc.) mediante comunicazione scritta della 3A PTA al fine di verificare ed assicurare che le stesse siano conformi a quelle approvate. Si ricordano a mero titolo esplicativo le prescrizioni previste dal Disciplinare e dal dispositivo di controllo:

- a) il nome della DOP ALTO CROTONESE deve essere riportato in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso di tutte le altre indicazioni presenti;
- b) eventuali indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva, non superiori alla metà della grandezza dei caratteri utilizzati per la DOP ALTO CROTONESE;



**MANUALE DI CONTROLLO  
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DOP ALTO CROTONESE**

**E MCS 11  
— Rev 3**

- c) l'uso di nomi di aziende, tenute fattorie unitamente alla loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione è consentito se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parti dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima;
- d) deve essere riportata l'annata della campagna olearia di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto; questa deve essere espressa con il doppio anno –esempio: 2000 / 2001, oppure 00 / 01 e similari–;
- e) è consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore;
- f) è vietata l'aggiunta alla DOP ALTO CROTONESE di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal Disciplinare ivi compresi gli aggettivi: “fine”, “scelto”, “selezionato”, “superiore”;
- g) sull'etichetta deve essere obbligatoriamente riportata la dicitura “Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg (CE) 510/2006”;
- h) in etichetta deve essere riportato il codice identificativo del lotto di confezionamento come stabilito al momento del prelievo;
- i) Presenza del simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco associato alla DOP ALTO CROTONESE costituito da un'ellisse che racchiude in primo piano l'antico vescovado della vecchia Acherentia su un'altura, sullo sfondo il cielo. I colori utilizzati devono essere: il marrone del vescovado marrone pantone 464 C, il verde dell'altura verde pantone 340 C, il celeste del cielo azzurro pantone 2985 C;
- j) eventualmente il nome dell'organismo di controllo;
- k) eventualmente il logo comunitario per la DOP, in tal caso si rimanda al Reg. CE 1726/98 della Commissione del 22/07/1998 pubblicato in GUCE serie L224 del 11/08/098.

L'esito favorevole di tale verifica rappresenta requisito vincolante al fine dell'ottenimento dell'Attestato di Conformità che viene citato al termine del presente paragrafo.

Quando viene richiesto il prelievo dal Richiedente, in accordo con quanto indicato nel paragrafo 9.2 del MAP 11, un PRL incaricato dalla 3A PTA provvede, sotto la sua diretta supervisione, a far eseguire il prelievo di un campione rappresentativo di 2,5 litri di olio da ogni singolo lotto destinato al confezionamento al fine di analizzare i parametri chimico/fisico/sensoriali i cui requisiti di conformità sono riportati nel paragrafo 9.1.1.7 del MAP 11; al termine dell'attività, il PRL rilascia al responsabile dell'impianto di confezionamento il Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento, il cui facsimile è riportato nell'Allegato 7 al MCS 11.

Tale campione viene inviato ad un laboratorio conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 scelto da 3A PTA, tra quelli di cui al paragrafo 4.14 del presente documento. Il laboratorio di cui sopra provvede entro tempi ristretti concordati con il confezionatore e con 3A PTA, ad inoltrare a quest'ultima il rapporto di prova relativo contenente in allegato la scheda di valutazione sensoriale compilata a cura del capo panel conforme al Reg. CEE 2568/91, scelto tra quelli di cui al paragrafo 4.14 del presente documento, ed ai riferimenti normativi applicabili elencati nel capitolo 3 del presente MCS 11.

La conformità del rapporto di prova alle prescrizioni del Disciplinare e la corretta gestione dei contrasti permetterà di liberalizzare il lotto di confezionamento e di procedere quindi al confezionamento negli appositi recipienti ed alla successiva immissione al consumo a certificazione di prodotto avvenuta, in accordo con le modalità che seguono.

3A PTA prende visione e valida presso la propria sede i rapporti di prova relativi ai lotti di confezionamento dando immediata comunicazione dell'esito al Richiedente tramite la Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale riportata in Allegato 8 al MCS 11. Tale comunicazione consente, in caso di esito favorevole, il confezionamento del lotto specifico. Copia del rapporto di prova e degli esiti delle analisi sensoriali viene trasmessa da 3A PTA al confezionatore entro 30 giorni dalla data della comunicazione in oggetto.

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> — <b>MCS 11</b> <b>Rev 3</b>
---	---	--

I controlli analitici (chimici, fisici e organolettici) effettuati su massa di prodotto hanno una validità di 45 gg. dalla data di comunicazione dell'esito delle analisi. Trascorso tale termine, ove non sia avvenuto il confezionamento, i controlli analitici dovranno essere ripetuti. Tale limite viene meno nei seguenti casi: a) conservazione dell'olio sotto battente di azoto a temperatura costantemente compresa tra 13 e 15 °C in recipienti di acciaio inossidabile; b) stoccaggio in vasconi porcellanati chiusi, posti in locali sotterranei a temperatura compresa tra 15 e 18 ° C, al buio, o equivalenti. (Vedi Prospetto dei controlli riga 120).

In questi casi, comunque, la validità delle prove chimico fisico ed organolettiche non può eccedere i 6 mesi trascorsi i quali le prove devono essere ripetute ai fini dell'immissione al consumo come DOP ALTO CROTONESE.

In caso di conformità, e subordinatamente al giudizio positivo del Comitato di Certificazione che sancisce l'avvenuta certificazione, è previsto il rilascio dell'Attestato di Conformità del prodotto, ovvero del/i lotto/i di confezionamento.

Solo a seguito della corretta gestione dei contrassegni rilasciati da 3A PTA, come indicato nel paragrafo 9.2 del MAP 11, è possibile l'immissione al consumo del prodotto conforme confezionato.

## **11.0 DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MiPAAF**

La 3A PTA trasmette periodicamente al MiPAAF, secondo le modalità prestabilite la seguente documentazione:

**Elenco degli olivicoltori:** Tale elenco viene trasmesso alla fine di ogni anno solare. A fronte di comunicazioni di modifiche o di cessazione dell'attività da parte degli olivicoltori, 3A PTA provvede con tempestività a trasmettere al MiPAAF l'elenco aggiornato.

Tale elenco è conforme all'Elenco Oliveti riportato in allegato 3 al MAP 11.

**Elenco dei frantoi:** Tale elenco viene trasmesso alla fine di ogni anno solare. A fronte di comunicazioni di modifiche o di cessazione dell'attività da parte dei frantoi, 3A PTA provvede con tempestività a trasmettere al MiPAAF l'elenco aggiornato.

Tale elenco è conforme all'Elenco Frantoi riportato in allegato 6 al MAP 11.

**Elenco dei confezionatori:** Tale elenco viene trasmesso alla fine di ogni anno solare. A fronte di comunicazioni di modifiche o di cessazione dell'attività da parte dei confezionatori, 3A PTA provvede con tempestività a trasmettere al MiPAAF l'elenco aggiornato.

Tale elenco è conforme all'Elenco confezionatori riportato in allegato 11 al MAP 11.

**Quantità di olive immesse nel circuito della DOP ALTO CROTONESE:** Per ciascun olivicoltore iscritto all'Elenco Oliveti, alla fine di ogni anno solare, 3A PTA trasmette al MiPAAF i dati relativi ai quantitativi immessi alla molitura ai fini della DOP ALTO CROTONESE.

**Registrazioni degli approvvigionamenti dei frantoi:** Per ciascun frantoio alla fine di ogni anno solare 3A PTA trasmette al MiPAAF i dati relativi ai quantitativi delle partite acquistate con la relativa provenienza.

**Quantità di olio sfuso immesse nel circuito della DOP ALTO CROTONESE:** Per ciascun frantoio iscritto all'Elenco frantoi, alla fine di ogni anno solare, 3A PTA trasmette al MiPAAF i dati relativi ai quantitativi immessi al confezionamento ai fini della DOP ALTO CROTONESE.

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> — <b>MCS 11</b> <b>Rev 3</b>
---	---	--

**Registrazioni degli approvvigionamenti dei confezionatori:** Per ciascun confezionatore alla fine di ogni anno solare 3A PTA trasmettere al MiPAAF i dati relativi ai quantitativi delle partite acquistate con la relativa provenienza.

**Quantità di olio certificato come DOP ALTO CROTONESE immesse nel mercato:** Per ciascun confezionatore frantoio iscritto all'Elenco frantoi, alla fine di ogni anno solare, 3A PTA trasmette al MiPAAF i dati relativi ai quantitativi immessi al confezionamento ai fini della DOP ALTO CROTONESE.

## 12.0 DOCUMENTI APPLICABILI

I documenti utilizzati per l'applicazione del Piano dei Controlli DOP ALTO CROTONESE sono i seguenti e sono riportati in allegato al MCS 11:

**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 al MAP 11.

**Verbale di controllo in campo:** si tratta del modulo standard impiegato dai VAL/IT incaricati dalla 3A PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità in campo previsti al paragrafo 8.2 del presente MCS 11.

Il VAL/IT compila il Verbale di controllo in campo riportando i dati identificativi dell'olivicoltore e dell'oliveto, barrando le opzioni previste dall'apposita check list. Tale modulo contiene le evidenze circa la conformità relativa alle attività di conduzione dell'oliveto.

Il Verbale di controllo in campo viene redatto in duplice copia di cui una viene rilasciata all'olivicoltore, e l'altra viene trattenuta dalla 3A PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma del VAL/IT e del timbro della 3A PTA, nonché della firma dell'olivicoltore su tale Verbale, attribuisce al documento stesso valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte dell'olivicoltore che da parte di qualsiasi altro soggetto. Pertanto la copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

Il Verbale di controllo in campo è riportato in Allegato 2 al MCS 11.

**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 al MAP 11.

**Verbale di controllo frantoi:** si tratta del modulo standard impiegato dai VAL/IT della 3A PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità in frantoio previsti al paragrafo 9.2 del presente MCS 11.

Il VAL/IT compila il Modulo frantoi riportando i dati identificativi del frantoio e le evidenze relative ad i controlli eseguiti, barrando le opzioni previste dall'apposita check list.

Il Modulo frantoi viene redatto in duplice copia di cui una viene rilasciata al frantoio visitato, e la rimanente viene trattenuta dalla 3A PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma del VAL/IT e del timbro della 3A PTA, nonché della firma e del timbro del frantoio su tale Verbale, attribuisce al documento stesso valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte del responsabile del frantoio che da parte di qualsiasi altro soggetto.

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> — <b>MCS 11</b> <b>Rev 3</b>
---	---	--

to. Pertanto la copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

Sul Verbale il VAL/IT registra le Conformità e/o le Non Conformità gravi rilevate. Il VAL/IT descrive le Non Conformità gravi rilevate nell'apposito spazio e provvede inoltre alla compilazione del Rapporto di Non Conformità RNC 11 riportandone l'identificazione nell'apposita area.

Il Verbale di controllo frantoi è riportato in Allegato 4 al MCS 11.

**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 5 al MCS 11.

**Verbale di controllo confezionatori:** si tratta del Verbale standard impiegato dai VAL della 3A PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità nell'impianto di confezionamento previsti al paragrafo 10.2 del presente MCS 11.

Il VAL compila il Verbale riportando i dati identificativi dell'impianto di confezionamento e le evidenze relative ad i controlli eseguiti, barrando le opzioni previste dall'apposita check list. Tale Verbale contiene le evidenze per rilascio della conformità relativa a processo e sistema.

Il Verbale viene redatto in duplice copia di cui una viene rilasciata all'impianto di confezionamento visitato, e la rimanente viene trattenuta dalla 3A PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma del VAL e del timbro della 3A PTA, nonché della firma e del timbro del confezionatore su tale Verbale, attribuisce al documento stesso valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte del responsabile dell'impianto di confezionamento che da parte di qualsiasi altro soggetto. Pertanto la duplice copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

Sul Verbale, il VAL registra le Conformità e/o le Non Conformità gravi rilevate. Il VAL descrive le Non Conformità gravi rilevate nell'apposito spazio riservato alle Note e provvede inoltre alla compilazione del Rapporto di Non Conformità RNC 11 riportandone l'identificazione nell'apposita area prevista nel Verbale di controllo confezionatori.

Il Verbale di controllo confezionatori è riportato in Allegato 6 al MCS 11.

**Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento:** tale Verbale viene compilato dal PRL incaricato della 3A PTA all'atto del prelievo del campione dal lotto di confezionamento e rappresenta l'evidenza oggettiva dell'avvenuto prelievo, necessario al fine dell'ottenimento della conformità del lotto in oggetto. Nel verbale di prelievo dal lotto di confezionamento vengono riportate dal PRL le evidenze necessarie alla quantificazione ed alla qualificazione oltre gli elementi necessari a garantire i requisiti di identificazione e rintracciabilità nelle fasi di immissione del prodotto al consumo. Il verbale di prelievo dal lotto di confezionamento viene redatto in duplice copia: una copia viene rilasciata al confezionatore, ed una copia viene consegnata alla 3A PTA.

Il Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento è riportato in Allegato 7 al MCS 11.

**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

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> — <b>MCS 11</b> <b>Rev 3</b>
---	---	--

Panel scelto per l'analisi sensoriale. Tale comunicazione viene trasmessa al confezionatore Richiedente.

La Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale è riportata in Allegato 8 al MCS 11.

**RNC 11 Rapporto di Non Conformità:** tale Rapporto viene compilato nel caso in cui durante le verifiche in loco il VAL/IT della 3A PTA rilevi delle Non Conformità gravi.

Il Rapporto è diviso in tre parti. Nella prima viene descritta la Non Conformità grave rilevata. La seconda parte del RNC 11, nel caso in cui la NC rilevata sia risolvibile, rappresenta l'impegno da parte di uno dei soggetti citati ad intraprendere le azioni necessarie per il raggiungimento della risoluzione della NC rilevata. Nella terza parte VAL/IT della 3A PTA registra l'efficacia delle azioni intraprese dal responsabile e chiude –ove applicabile– la/e NC rilevate.

Il RNC 11 viene allegato al Verbale di controllo relativo all'olivicoltore/frantoiano/confezionatore responsabile della NC maggiore.

Il RNC 11 viene redatto in duplice copia: una viene rilasciata all'olivicoltore/frantoiano/confezionatore responsabile della NC maggiore, mentre l'altra viene trattenuta da 3A PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma del VAL/IT e del timbro della 3A PTA, nonché della firma e del responsabile del frantoio od al responsabile dell'impianto di confezionamento, attribuisce al documento in oggetto valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte di uno dei due soggetti citati che da parte di qualsiasi altro soggetto. Pertanto la duplice copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

Il Rapporto di Non Conformità RNC 11 è riportato in Allegato 9 al MCS 11.

#### Nota Bene

Nel caso in cui nel corso del controllo non fosse possibile eseguire la valutazione di uno o più requisiti, ovvero nei casi di NA, il VAL/IT annota nello spazio note del verbale l'obbligatorietà del controllo delle NA successivamente nel corso del mantenimento in elenco del soggetto iscritto verificato.

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> — <b>MCS 11</b> <b>Rev 3</b>
---	---	--

**Allegato 1 al MCS 11**

Contenuti dell'Elenco Oliveti  
DOP ALTO CROTONESE

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



**MANUALE DI CONTROLLO  
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DOP ALTO CROTONESE**

**E** MCS 11  
**—** Rev 3

**Allegato 2 al MCS 11**

Verbale di controllo in campo\*

Data: \_\_\_\_\_ Verbale n°: \_\_\_\_\_ RGV : \_\_\_\_\_

Ragione Sociale Azienda \_\_\_\_\_ N° iscrizione Elenco \_\_\_\_\_

Sede legale Azienda \_\_\_\_\_  
(via, loc., CAP, Com., Prov.)

Recapiti: \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_  
(tel., fax, telex, e-mail)

Ubicazione Azienda: \_\_\_\_\_  
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

Attività svolta: \_\_\_\_\_

Rappresentante legale: \_\_\_\_\_

Responsabile Azienda: \_\_\_\_\_  
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:

Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel MAP 11 relativo alla DOP ALTO CROTONESE e prescrizioni applicabili alle attività dell'olivicoltura)

Estensione Valutazione: Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato:

(segue)

\* "Allegato 2 Verbale di controllo in campo" alias "Ca"



**MANUALE DI CONTROLLO  
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DOP ALTO CROTONESE**

**E** MCS 11  
— Rev 3

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Ubicazione oliveto aziendale entro la zona di produzione prevista per la DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b)	<i>Varietà di olivo conformi a quelle previste per la DOP ALTO CROTONESE</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c)	Modalità di raccolta delle olive conforme a quella prevista per la DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d)	Epoca di raccolta delle olive conforme a quella prevista per la DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e)	Produzione unitaria conforme a quella prevista per la DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f)	<i>Coltura e coltivazione tradizionale e caratteristica conforme a quella prevista per la DOP ALTO CROTONESE</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g)	Densità d'impianto, condizioni colturali, sestri d'impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura conformi a quanto previsto per la DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h)	Stoccaggio dell'olio in locali idonei, in recipienti identificati, quantificati, separati per menzione geografica e garanti dei requisiti di identificazione e rintracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Note e Osservazioni:

*Integrazioni al Verbale di controllo in campo:  no;  si per un totale di n° \_\_\_\_\_*

NC maggiori rilevate n° \_\_\_\_\_

Riferimento RNC 11: \_\_\_\_\_

NC minori rilevate n° \_\_\_\_\_

Letto e sottoscritto

*L'Azienda*

*L'RGV*

Firma e posizione aziendale \_\_\_\_\_



**MANUALE DI CONTROLLO  
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DOP ALTO CROTONESE**

**E** MCS 11  
**—** Rev 3

**Integrazione al Verbale di controllo in campo (Allegato 2 al MCS 11)**

Integrazione n°:

Pagina

di

**Estremi del Verbale di controllo in campo:**

data: \_\_\_\_\_ Verbale n°: \_\_\_\_\_

RGV : \_\_\_\_\_

Note e Osservazioni:

luogo e data \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_

(L'Azienda)

L'RGV

\_\_\_\_\_  
Firma e posizione aziendale

\_\_\_\_\_

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> — <b>MCS 11</b> <b>Rev 3</b>
---	---	--

**Allegato 3 al MCS 11**

Contenuti dell'Elenco Frantoi  
DOP ALTO CROTONESE

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 DI CONTROLLO  
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DOP ALTO CROTONESE**

**E** MCS 11  
**—** Rev 3

**Allegato 4 al MCS 11**

**Verbale di controllo frantoi** \*

Data: \_\_\_\_\_ Verbale n°: \_\_\_\_\_ RGV : \_\_\_\_\_

Ragione Sociale Azienda \_\_\_\_\_ N° iscrizione Elenco \_\_\_\_\_

Sede legale Azienda \_\_\_\_\_  
(via, loc., CAP, Com., Prov.)

Recapiti: \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_  
(tel., fax, telex, e-mail)

Ubicazione Azienda: \_\_\_\_\_  
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

Attività svolta: \_\_\_\_\_

Rappresentante legale: \_\_\_\_\_

Responsabile Azienda: \_\_\_\_\_  
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:

Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: **Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel MAP 11 relativo alla DOP ALTO CROTONESE e prescrizioni applicabili all'attività del frantoiano)**

Estensione Valutazione: **Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso**

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato:

(segue)

\* "Allegato 4 Verbale di controllo frantoi" alias "Fr"



# MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE

E MCS 11  
— Rev 3

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Ubicazione frantoio entro la zona di oleificazione prevista per la DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b)	Produzione unitaria delle olive conforme a quella prevista per la DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c)	Gestione del documento conforme alla Dichiarazione dell'olivicoltore come da MAP 11 relativo alla DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d)	Resa olive in olio conforme a quella prevista per la DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e)	Estrazione con mezzi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto conforme a quella prevista per la DOP ALTO CROTONESE <i>N.B.</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- verificare che le olive vengano sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente</li><li>- verificare che le olive vengano molite entro i 2 gg dalla raccolta</li><li>- verificare, per una partita in lavorazione al momento della verifica ispettiva, che le olive siano esenti da attacchi parassitari</li><li>- verificare che la temperatura durante la gramolatura della pasta non superi i 25° C</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f)	Identificazione dei Tank di stoccaggio/trasporto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g)	Utilizzo di sistemi di identificazione idonei per olive/oli DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h)	Utilizzo di sistemi di identificazione idonei per olive/oli non qualificabili DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i)	Separazione fisica di olive/oli non qualificabili DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
j)	L'olio qualificabile DOP ALTO CROTONESE in uscita dal frantoio viene identificato attraverso l'assegnazione di un lotto di frantoio codificato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
k)	Predisposizione di sistemi atti a garantire l'identificazione e la rintracciabilità dell'olio prodotto lungo le fasi di processo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
l)	Eventuali NC emerse durante le varie fasi di processo in frantoio sono state evidenziate e gestite in modo corretto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



**MANUALE DI CONTROLLO  
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DOP ALTO CROTONESE**

**E** MCS 11  
— Rev 3

m)	Gestione del documento conforme al Registro di molitura come da MAP 11 relativo alla DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
n)	Gestione del documento conforme al Registro di scarico olio come da MAP 11 relativo alla DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
o)	Gestione del documento conforme alla Dichiarazione frantoiano come da MAP 11 relativo alla DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Note e Osservazioni:

*Integrazioni al Verbale di controllo frantoio:  no;  si per un totale di n° \_\_\_\_\_*

NC maggiori rilevate n° \_\_\_\_\_

Riferimento RNC 11: \_\_\_\_\_

NC minori rilevate n° \_\_\_\_\_

Letto e sottoscritto

*L'Azienda*

*L'RGV*

Firma e posizione aziendale \_\_\_\_\_



**MANUALE DI CONTROLLO  
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DOP ALTO CROTONESE**

**E** MCS 11  
**—** Rev 3

**Integrazione al Verbale di controllo frantoio (Allegato 4 al MCS 11)**

Integrazione n°:

Pagina

di

**Estremi del Verbale di controllo frantoio:**

data: \_\_\_\_\_ Verbale n°: \_\_\_\_\_

RGV : \_\_\_\_\_

Note e Osservazioni:

luogo e data \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_

(L'Azienda)

L'RGV

\_\_\_\_\_  
Firma e posizione aziendale

\_\_\_\_\_

	<b>MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE</b>	<b>E</b> — <b>MCS 11</b> <b>Rev 3</b>
---	---	--

**Allegato 5 al MCS 11**

Contenuti dell'Elenco Confezionatori  
DOP ALTO CROTONESE

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 DI CONTROLLO  
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DOP ALTO CROTONESE**

**E** MCS 11  
**—** Rev 3

**Allegato 6**

**Verbale di controllo confezionatori\***

Data: \_\_\_\_\_ Verbale n°: \_\_\_\_\_ RGV: \_\_\_\_\_

Ragione Sociale Azienda \_\_\_\_\_ N° iscrizione Elenco \_\_\_\_\_

Sede legale Azienda \_\_\_\_\_  
(via, loc., CAP, Com., Prov.)

Recapiti: \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_  
(tel., fax, telex, e-mail)

Ubicazione Azienda: \_\_\_\_\_  
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

Attività svolta: \_\_\_\_\_

Rappresentante legale: \_\_\_\_\_

Responsabile Azienda: \_\_\_\_\_  
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:

Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: **Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel MAP 11 relativo alla DOP ALTO CROTONESE e prescrizioni applicabili al confezionatore)**

Estensione Valutazione: **Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso**

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato:

\* "Allegato 6 Verbale di controllo confezionatori" alias "Cc"



# MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE

E MCS 11  
— Rev 3

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Ubicazione impianto entro la zona di confezionamento prevista per la DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b)	Le attività di confezionamento dell'olio DOP ALTO CROTONESE operate dall'azienda sono svolte completamente all'interno zona di confezionamento prevista per la DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c)	L'olio utilizzato per la produzione della DOP ALTO CROTONESE è stato ottenuto da frantoi ubicati nelle zone di oleificazione previste dal MAP 11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d)	L'olio DOP ALTO CROTONESE acquistato è stato identificato con un di lotto di frantoio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e)	Gestione del documento conforme al Registro di ricevimento olio come da MAP 11 relativo alla DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f)	Identificazione dei Tank di stoccaggio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g)	Utilizzo di sistemi di identificazione idonei per oli DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h)	Utilizzo di sistemi di identificazione idonei per oli non qualificabili DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i)	Separazione fisica di oli non qualificabili DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
j)	Le attività di prova previste dal MAP 11 sono state effettuate per tutti i lotti di confezionamento destinati alla certificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
k)	Le attività di prova sono svolte da laboratori conformi ai requisiti previsti dal MAP 11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
l)	L'olio qualificabile DOP ALTO CROTONESE confezionato viene identificato attraverso l'assegnazione di un lotto di confezionamento codificato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
m)	Predisposizione di sistemi atti a garantire l'identificazione e la rintracciabilità dell'olio prodotto lungo le fasi di processo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
n)	Il nome della DOP ALTO CROTONESE viene riportato in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e pertanto è nettamente distinto dal complesso delle altre indicazioni presenti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
o)	<i>Le menzioni aggiuntive presenti in etichetta non hanno dimensioni superiori alla metà della grandezza dei caratteri utilizzati per la DOP ALTO CROTONESE *</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



# MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE

E MCS 11  
— Rev 3

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
p)	L'uso di nomi di aziende, tenute fattorie unitamente alla loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione riportato in etichetta equivale a: ottenimento del prodotto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parti dell'azienda, oleificazione e confezionamento nell'Azienda iscritta all'Elenco oliveti *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
q)	In etichetta viene riportata la campagna olearia di produzione delle olive *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
r)	Le indicazioni relative all'identificazione ed alla rintracciabilità sono riportate in etichetta in accordo a quanto esposto nel MAP 11 *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
s)	Recipienti utilizzati per il confezionamento in vetro o banda stagnata *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
t)	Recipienti di capacità non superiore a 5 Litri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
u)	Sui singoli recipienti utilizzati per il confezionamento dell'olio extravergine d'oliva DOP ALTO CROTONESE è stato inserito, in funzione del formato delle confezioni, un contrassegno numerato progressivamente rilasciato da 3A PTA, in accordo a quanto esposto nel MAP 11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
v)	Gestione del documento conforme al Registro di confezionamento come da MAP 11 relativo alla DOP ALTO CROTONESE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
w)	L'intero lotto di prodotto certificato è stato imbottigliato entro 45gg. dalla data di comunicazione dell'esito delle analisi. (Tale limite viene meno nei seguenti casi: a) conservazione dell'olio sotto battente di azoto a temperatura costantemente compresa tra 13 e 15 °C in recipienti di acciaio inossidabile; b) stoccaggio in vasconi porcellanati chiusi, posti in locali sotterranei a temperatura compresa tra 15 e 18 °C, al buio o equivalenti ;in questo caso il termine massimo di validità è di 6 mesi)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
x)	Eventuali NC emerse durante le varie fasi di processo nello stabilimento di confezionamento sono state evidenziate e gestite in modo corretto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* Tali verifiche mirano all'accertamento dell'utilizzo delle etichette preventivamente approvate da 3A PTA.

Note e Osservazioni:

Integrazioni al Verbale di controllo confezionatori:  no;  si per un totale di n° \_\_\_\_\_

NC maggiori rilevate n° \_\_\_\_\_

Riferimento RNC 11: \_\_\_\_\_

NC minori rilevate n° \_\_\_\_\_

Letto e sottoscritto

L'Azienda

L'RGV

Firma e posizione aziendale \_\_\_\_\_



**MANUALE DI CONTROLLO  
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DOP ALTO CROTONESE**

**E** MCS 11  
**—** Rev 3

**Integrazione al Verbale di controllo confezionatori (Allegato 6 al MCS 11)**

Integrazione n°:

Pagina

di

**Estremi del Verbale di controllo confezionatori:**

data: \_\_\_\_\_ Verbale n°: \_\_\_\_\_

RGV: \_\_\_\_\_

Note e Osservazioni:

luogo e data \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_

(L'Azienda)

L'RGV

Firma e posizione aziendale



# MANUALE DI CONTROLLO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP ALTO CROTONESE

**E** MCS 11  
— Rev 3

## Allegato 7 al MCS 11

Verbale n° \_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

### Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento DOP ALTO CROTONESE

L'anno \_\_\_\_\_ giorno \_\_\_\_\_ del mese \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

presso \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_  
(Sede dell'impianto)

dell'Azienda \_\_\_\_\_  
(Ragione Sociale del confezionatore)

con sede in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

il/i sottoscritto/i:

\_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome)

in qualità di Prelevatore/i della 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'ALTO CROTONESE, si è/sono presentato/i presso la struttura dell'Azienda sopra citata ed in presenza del Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome)

in qualità di \_\_\_\_\_  
(Rappresentante legale dell'Azienda o responsabile incaricato ad assistere alle operazioni ed a firmare il Verbale di prelievo)

dopo aver presentato le proprie generalità ed il motivo della visita, e ricevuto l'autorizzazione da parte della ditta, ha/hanno proceduto al seguente campionamento:

Estremi del Tank oggetto di prelievo	Kg contenuti	Codice alfanumerico	Codice campione

Il campionamento è stato effettuato con la continua assistenza dell'incaricato dell'Azienda.

Ogni campione prelevato è stato suddiviso in 5 frazioni da 500 mL circa ciascuna, delle quali una viene consegnata all'Azienda, e le altre quattro vengono consegnate a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'ALTO CROTONESE Soc. cons. a r. l.; di queste ultime, una frazione verrà utilizzata per l'esecuzione del panel test, un'altra verrà utilizzata per le valutazioni chimico/fisiche e le due rimanenti verranno mantenute a +4° C dal laboratorio qualificato dalla 3A PTA, per conto della stessa 3A PTA, per dirimere le eventuali controversie dovute al riscontro di non conformità di natura chimico/fisico/sensoriale. Di seguito si riportano gli estremi identificativi del Panel e del laboratorio di prova conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 qualificati da 3A PTA utilizzati per le valutazioni chimico/fisico/sensoriali applicabili alla DOP ALTO CROTONESE:

Laboratorio di prova incaricato: \_\_\_\_\_  
(Rag. Soc. e sede)

Panel incaricato: \_\_\_\_\_  
(Rag. Soc. e sede)

Note e Osservazioni:

Integrazioni al Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento:  no;  sì per un totale di n° \_\_\_\_\_

Letto e sottoscritto

L'Azienda

Il/i Prelevatore/i

Firma e posizione

- L'Azienda **DICHIARA** che le operazioni avvenute in stabilimento che hanno portato alla costituzione del/i lotto/i di confezionamento sono conformi a quanto previsto dal previste dal MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – DOP ALTO CROTONESE (MAP 11), dal MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE – DOP ALTO CROTONESE (MCS 11) e dallo SCHEMA CONTROLLO DOP ALTO CROTONESE e che le evidenze oggettive a dimostrazione di quanto dichiarato rappresentano la realtà aziendale e sono pertanto disponibili e controllabili in qualsiasi momento.
- L'Azienda **DICHIARA** di accettare che, in caso di eventuale non conformità relativa al/ai campione/i sopra specificato/i, la revisione di analisi venga eseguita su una delle aliquote sigillate consegnate a 3A PTA.

Per l'Azienda

\_\_\_\_\_  
Firma per dichiarazione di quanto ai punti 1 e 2 sopra esposti



**MANUALE DI CONTROLLO  
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DOP ALTO CROTONESE**

**E** MCS 11  
**—** Rev 3

**Integrazione al Verbale di prelievo (Allegato 7 al MCS 11)**

Integrazione n°:

Pagina

di

**Estremi del Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento:**

data: \_\_\_\_\_ Verbale n°: \_\_\_\_\_ Prelevatore/i \_\_\_\_\_

Note e Osservazioni:

luogo e data \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_

(L'Azienda)

Il/i Prelevatore/i

Firma e posizione



**MANUALE DI CONTROLLO  
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DOP ALTO CROTONESE**

**E** MCS 11  
**—** Rev 3

**Allegato 8 al MCS 11**

Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale

DOP ALTO CROTONESE

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 11 e dal Disciplinare di produzione relativo alla DOP ALTO CROTONESE.

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 Soc. cons. a r. l.

\_\_\_\_\_  
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.



**MANUALE DI CONTROLLO  
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DOP ALTO CROTONESE**

**E** MCS 11  
**—** Rev 3

**Allegato 9 al MCS 11**

**RNC 11 Rapporto di NON Conformità**

Data: \_\_\_\_\_ RNC n°: \_\_\_\_\_ RGV : \_\_\_\_\_

Estremi del Verbale di controllo di riferimento: \*  Ca /  Fr /  Cc n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

*Descrizione NC:*

Integrazioni RNC 11:  no;  si per un totale di n° \_\_\_\_\_

luogo e data \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_

*L'Azienda*

*L'RGV*

Firma e posizione (aziendale)

Proposta dell'Azienda per risolvere la/e NC:

Integrazioni:  no;  si per un totale di n° \_\_\_\_\_

luogo e data \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_

*L'Azienda*

*L'RGV*

Firma e posizione (aziendale)

*Verifica della risoluzione NC:*

Integrazioni RNC 11:  no;  si per un totale di n° \_\_\_\_\_

luogo e data \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_

*(L'Azienda)*

*L'RGV*

Firma e posizione (aziendale)

\* Ca = Allegato 2 MCS 11; Fr = Allegato 4 MCS 11; Co = Allegato 6 MCS 11



**MANUALE DI CONTROLLO  
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DOP ALTO CROTONESE**

**E** MCS 11  
**—** Rev 3

**Integrazione al RNC 11 (Allegato 9 al MCS 11)**

Integrazione n°:

Pagina

di

**Estremi del RNC 11 Rapporto di NON Conformità:**

data: \_\_\_\_\_ RNC n°: \_\_\_\_\_

RGV : \_\_\_\_\_

Note e Osservazioni:

luogo e data \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_

(L'Azienda )

L'RGV

\_\_\_\_\_  
Firma e posizione (aziendale)

\_\_\_\_\_