



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP UMBRIA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

# **PdC 02**

## **PIANO DEI CONTROLLI OLIO DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

### **STATO DELLE REVISIONI**

<b>Data approvazione</b>	<b>Revisione</b>	<b>Motivo della revisione</b>
<b>Settembre 2017</b>	<b>0</b>	Emissione a fronte linee guida Mipaaf del 18/05/2015 che recepisce il DM 23/12/2013 "Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento di esecuzione (UE) n. 299/2013 recante modifica del reg. (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché i metodi ad essi attinenti"

<b>Redatto</b>	<b>Verificato</b>	<b>APPROVAZIONE</b>
Dott.ssa Federica Bianchi	Dott. Agr. Federico Mariotti	DM di competenza MiPAAF



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## PREMESSA

Il Reg. UE 1151/2012 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP siano conformi ad un disciplinare di produzione, e la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da strutture di controllo autorizzate dagli Stati Membri anteriormente all'immissione in commercio del prodotto.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base di Regolamenti, leggi e documenti, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto olio extravergine di oliva DOP UMBRIA e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la DOP.

## SCOPO

Assicurare attraverso l'attività di valutazione, ispezione e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

## CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione della DOP UMBRIA.

## PIANO DEI CONTROLLI

E' composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli. Entrambi i documenti sono distribuiti agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori ed al personale della 3A PTA.

### - DOCUMENTO TECNICO

Riporta le procedure seguite da 3A PTA per il controllo della DOP UMBRIA, il piano di campionamento, gli obblighi, le direttive e le regole a carico degli operatori al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità.

### - SCHEMA DEI CONTROLLI

E' strutturato in forma di matrice:

- per ogni soggetto, sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, il requisito da verificare e l'attività di autocontrollo richiesta da 3A PTA;
- per l'OdC il tipo ed entità del controllo, le non conformità, la gravità della non conformità, il trattamento e l'azione corrispondente effettuata da 3A PTA.

Lo schema nelle colonne descrizione del requisito, autocontrollo ed entità del controllo richiama in modo puntuale per ciascuna fase di processo il documento tecnico e il piano di campionamento.



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP UMBRIA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todì (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

**DOCUMENTO TECNICO  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
DOP UMBRIA**



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## INDICE GENERALE

1.	NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO.....	5
2.	TERMINI E DEFINIZIONI.....	5
3.	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO.....	7
4.	MODALITÀ DI ACCESSO.....	7
5.	ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO.....	9
6.	ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI.....	9
7.	RICONFERMA.....	9
8.	REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI.....	10
9.	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE.....	11
10.	RINUNCIA / RECESSO / CANCELLAZIONE.....	11
11.	OBBLIGHI OPERATORI IN CASO DI RINUNCIA / RECESSO / CANCELLAZIONE.....	11
12.	RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI.....	11
13.	AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI.....	12
14.	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI.....	12
15.	APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI.....	12
16.	IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ.....	12
17.	RICHIESTA ANALISI.....	13
18.	NOTIFICA CONFORMITÀ ANALISI.....	13
19.	APPROVAZIONE ETICHETTE.....	14
20.	RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA.....	14
21.	COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO.....	14
22.	TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE.....	14
23.	PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ DELLA 3A PTA.....	14
24.	GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI.....	16
25.	MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DELLA 3A PTA.....	16
26.	DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI.....	17
27.	ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE.....	17
28.	NON CONFORMITÀ.....	17
29.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DELLA 3A PTA.....	18
30.	RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI.....	18
31.	CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE.....	18
32.	MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELLA 3A PTA.....	18
33.	RISERVATEZZA.....	18
34.	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA.....	19
35.	ALLEGATI.....	19



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## 1. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

REGOLAMENTO UE n° 1151 del 21/11/2012	Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Abroga i Reg. CE n. 509/2006 e 510/2006
Reg. (CE) n. 29 del 13-01- 2012	Relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
Decreto Ministeriale del 06/08/1998	Approvazione del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva DOP UMBRIA" e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Italiana n° 193 del 20/0/1998
DM 8799 del 15/04/2013 e ss.mm.ii.	Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari
L.128-1998-L. Comunitaria 1995-97	con particolare riferimento all'Art. 53 così come sostituito da Art. 14 della Legge 526/1999
D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 109	Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
Nota Ministeriale del 16\02\2005 prot. 61026	Concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli extravergini di oliva a denominazione protetta
Nota Ministeriale del 24\09\2002 prot. 65095	Concernente 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 20/01/2011 prot. 1308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP
Nota Ministeriale del 03/10/2012 prot. 25551	Piano di controllo oli DOP e IGP
Nota Ministeriale del 24/07/2013 prot. 16659 (e precedenti)	Validità del certificato di analisi per le partite di olio DOP o IGP
Nota Ministeriale del 05/10/2012 Protocollo n° 25742	Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf" su prodotti a marchio DOP UMBRIA
D.lgs 19-11-2004 n° 297 (Gazzetta Ufficiale N. 293 del 15 Dicembre 2004)	Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
Reg. UE 299/2013	Recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti.
Decreto 16059 del 23/12/2013	Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento UE n. 299/2013.
Nota Ministeriale MIPAAF Protocollo n° 7392 del 04/04/2014	Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG
REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

## 2. TERMINI E DEFINIZIONI

AGEA	Agenzia per l'erogazione in agricoltura
Attività di Valutazione	esame documentale effettuata da ODC
Attività di controllo	ispezione e/o prova effettuata da ODC
Autocontrollo	attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DOP UMBRIA che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
Non conformità lieve (NC lieve)	mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto può essere identificato come DOP UMBRIA
Non conformità grave (NC grave)	mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato come DOP UMBRIA
Azione correttiva	insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

Azione effettuata dall'OdC	azioni intraprese dall'OdC per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore
Trattamento della non conformità	rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme
Autorità competenti	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e Province autonome interessate alla DOP e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
OdC	Organismo di controllo autorizzato o Autorità pubblica designata
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Denominazione di origine protetta (DOP UMBRIA)	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012
MIPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Ispettore OdC	tecnico qualificato e incaricato a svolgere le attività di verifica ispettive e prelievi di campioni, previsti dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo
Laboratorio	Laboratorio accreditato a fronte della norma EN 17025
Piano dei controlli	documento redatto da un Organismo di controllo approvato dal MIPAAF; fornisce requisiti regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati
Requisito	disposizione presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso
Operatore	olivicoltore, frantoiano, confezionatore, intermediario che operano nella filiera dell'olio extravergine di oliva DOP UMBRIA e chiedono all'OdC l'accesso al sistema dei controlli per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati
Olivicoltore	operatore che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora l'olivicoltore attui anche attività di molitura e/o confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano e/o il confezionatore
Frantoiano	operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di molitura delle olive e di stoccaggio dell'olio extravergine di oliva DOP UMBRIA destinato al confezionamento. Qualora presso il frantoiano siano attuate attività di confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il confezionatore.
Confezionatore	operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di confezionamento dell'olio extravergine di oliva DOP UMBRIA. Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di molitura lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano.
Intermediario	colui che effettua operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio DOP UMBRIA o olio certificato sfuso non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzino temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti
Lotto di olive	quantità omogenea di prodotto derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità
Lotto di olio	quantità omogenea di prodotto identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità
Lotto di confezionamento	partita omogenea di prodotto finito da destinare al confezionamento ottenuta dalla molitura delle olive derivanti da appezzamenti riconosciuti idonei



## PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

Partita	si intende per «partita» un insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate e condizionate in circostanze tali che l'olio contenuto in ciascuna di queste unità di vendita è considerato omogeneo per tutte le caratteristiche analitiche.
SIAN	Sistema informativo agricolo nazionale
Registro telematico SIAN	registro disponibile in apposita area dedicata del portale SIAN (www.sian.it) accessibile tramite credenziali personali. Ogni operatore che produce, detiene, commercializza l'olio DOP è obbligato alla tenuta del registro nel quale annota tutte le operazioni in ordine cronologico, coerenti alle azioni effettivamente svolte. Esso è accessibile all'OdC, quale strumento principale di tracciabilità per le attività di controllo e certificazione.
Fascicolo aziendale	modello cartaceo ed elettronico in cui sono contenuti tutti i dati ed i documenti dichiarati dall'azienda, controllati ed accertati in modo univoco attraverso il Sistema Integrato di Gestione e Controllo (SIGC) elaborato da ciascun Organismo Pagatore. Sono tenuti all'obbligo di costituire e aggiornare il fascicolo aziendale tutti gli olivicoltori (D1), identificati dal codice fiscale (CUUA), che aderiscono al sistema di controllo e certificazione dell'olio extravergine DOP UMBRIA. Laddove ci fossero discordanze tra il fascicolo aziendale e i dati rilevati da 3A PTA, questi proseguono nella certificazione. L'operatore ha l'obbligo di segnalare tali incongruenze all'organismo pagatore.
Responsabile SIAN	responsabile depositario delle credenziali d'accesso al sistema SIAN come stabilito dalla nota Ministeriale protocollo uscita n° 0001962 del 28/01/2014.
Approvazione etichetta e modalità di confezionamento	atto mediante il quale 3A PTA, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità all'Art. 8 del disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF.
Attestato di iscrizione elenco operatori controllati	Attestato in cui si dichiara l'idoneità dell'operatore.
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori conformi inseriti nel sistema dei controlli e, aggiornato annualmente da 3A PTA.
Notifica conformità analisi	Documento con il quale 3A PTA attesta la rispondenza delle materie prime, sistemi di lavorazione e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da 3A PTA e approvati dal MIPAAF.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale 3A PTA accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati
Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale 3A PTA accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione.
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli.

### 3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

#### 3.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della DOP UMBRIA olio extravergine sono gli olivicoltori, i frantoi, gli imbottigliatori e gli intermediari.

### 4. MODALITÀ DI ACCESSO

La richiesta può essere redatta e presentata a 3A PTA direttamente dal soggetto richiedente o dal Consorzio di Tutela riconosciuto, incaricato in nome e per conto dei propri soci, utilizzando il modulo "M 00 Domanda di certificazione" (allegato 1).

Nel caso in cui l'operatore deleghi al Consorzio l'invio della propria domanda di adesione con delega inerente anche ai rapporti economici, questo è tenuto a fornire a 3A PTA una dichiarazione nella quale sia riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

essere firmata dall'operatore. Con la sottoscrizione della richiesta di prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare di produzione e il piano dei controlli.

#### 4.1 Prima adesione olivicoltori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti gli olivicoltori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare e che hanno completato l'iscrizione al SIAN e costituito il fascicolo aziendale.

Gli olivicoltori che intendono aderire alla DOP UMBRIA devono inviare a 3A PTA, **entro il 30 giugno** fatta salva la possibilità per l'OdC di accettare domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dell'olivicoltore, ma comunque non oltre il **30 settembre**:

- la richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte, utilizzando il modulo di **"Richiesta di iscrizione all'Elenco Oliveti"** (allegato 2);
- copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato, **Tariffario (allegato G)**.

#### 4.2 Prima adesione frantoiani-confezionatori-intermediari

Possono presentare la richiesta di adesione i frantoi **"Richiesta di iscrizione all'Elenco Frantoi"** (allegato 4), gli intermediari **"Richiesta di iscrizione all'Elenco Intermediari"** (allegato 5) ed i confezionatori **"Richiesta di iscrizione all'Elenco Confezionatori"** (allegato 6), che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare ed hanno completato l'iscrizione al SIAN.

Gli operatori che intendono aderire alla DOP UMBRIA devono inviare a 3A PTA la richiesta di prima adesione adeguatamente compilata, allegando:

- A** copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario approvato;
- B** copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e s.m.i.;
- C** copia del certificato iscrizione alla CCIAA (qualora non visibile sul portale SIAN).

#### 4.3 Procedura di riconoscimento

##### 4.3.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione 3A PTA valuta la documentazione e verifica sul portale SIAN l'iscrizione e/o la costituzione del fascicolo aziendale. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata con predisposizione del fascicolo aziendale e iscrizione al SIAN	3A PTA procede alla pianificazione della visita ispettiva iniziale;
Richiesta incompleta o registro SIAN e/o fascicolo aziendale incompleto	3A PTA <b>sospende l'iscrizione dell'operatore</b> nella filiera e lo informa delle integrazioni necessarie entro un tempo congruo ai fini dell'inserimento nella filiera;
Richiesta rigettata	3A PTA informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

##### 4.3.2 Visita ispettiva iniziale

Dopo l'accettazione della domanda 3A PTA pianifica la verifica ispettiva iniziale, durante la quale l'ispettore incaricato anteriormente alle operazioni di raccolta/molitura/intermediazione/confezionamento per la categoria cui appartiene l'operatore:

- A** valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- B** valuta la documentazione disponibile;
- C** segnala le criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate;
- D** registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore **"Verbale di controllo in campo"** (allegato A), **"Verbale di controllo frantoi"** (allegato B), **"Verbale di controllo intermediari"** (allegato C), **"Verbale di controllo confezionatori"** (allegato D).

##### 4.3.3 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

3A PTA per il riconoscimento iniziale prevede le seguenti verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN PRIMA ADESIONE	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	100%	Documentale e ispettivo
Frantoiano	100%	Documentale e ispettivo
Confezionatore	100%	Documentale e ispettivo
Intermediario	100%	Documentale e ispettivo



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## 5. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene da parte della 3A PTA sulla base dei rapporti di ispezione, di prova (eventuali), di non conformità (eventuali).

**Se la valutazione è positiva**, 3A PTA iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 15gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico a 3A PTA.

**Se la valutazione è negativa**, 3A PTA comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. 3A PTA può procedere ad una attività ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

**Nei casi di subentro di un nuovo olivicoltore** (successione, suddivisione, fusione, variazione di ragione sociale o forma giuridica...) oppure subentro nella gestione dei terreni di una nuova azienda (acquisto, affitto), qualora dalla domanda iniziale si riscontrino che tutti i terreni della nuova azienda sono già riconosciuti e verificati, ne consegue l'iscrizione della stessa nel relativo elenco senza l'effettuazione della verifica iniziale.

## 6. ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Il richiedente successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli e nel disciplinare di produzione che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

### 6.1 Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati. 3A PTA in sorveglianza applica il seguente piano delle verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) (per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali) <sup>1</sup>	Documentale e ispettivo
Frantoiano	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico <sup>2</sup>
Confezionatore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico <sup>2</sup>
Intermediario	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale e ispettivo

### 6.2 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

3A PTA effettuerà delle visite ispettive aggiuntive:

- nei casi previsti dallo schema dei controlli;
- in caso di reiterazione della medesima NC;
- nei casi in cui l'operatore comunichi a 3A PTA variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità, cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio...) previsti da norma cogente.

## 7. RICONFERMA

### 7.1 Olivicoltori

Possono presentare la richiesta di riconferma tutti gli olivicoltori, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, iscritti al SIAN. In assenza di comunicazione di riconferma entro il 30 giugno di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata. Tale modalità deve essere oggetto di una chiara informazione da parte della 3A PTA all'operatore, al momento dell'ingresso nel sistema di controllo.

Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al seguente punto 10.

### 7.2 Frantoi-Confezionatori-Intermediari

Possono presentare la richiesta di riconferma i frantoiani, confezionatori, intermediari, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare ed hanno mantenuto l'iscrizione e aggiornato il registro telematico SIAN.

<sup>1</sup> Esclusivamente per quanto concerne il 20%, si precisa che l'estrazione avverrà a cura dell'ICQRF competente per territorio, dall'elenco degli operatori estratti da 3A PTA (33%) con il metodo dei numeri casuali, e che non siano già stati estratti precedentemente.

<sup>2</sup> Il controllo analitico si espleta su tutti i lotti di olio per i quali viene richiesta la certificazione.



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

In assenza di comunicazione di riconferma entro il 30 giugno di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata. Tale modalità deve essere oggetto di una chiara informazione da parte della 3A PTA all'operatore al momento dell'ingresso nel sistema di controllo.

Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al seguente punto 10.

## 8. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

### 8.1 Obblighi generali degli operatori

- A** Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- B** Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C** Registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP UMBRIA;
- D** Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore della 3A PTA e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- E** Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP UMBRIA presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F** Registrano le date e gli orari di lavorazione, ove richiesto dal disciplinare, delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

### 8.2 Obblighi specifici degli operatori

#### 8.2.1 Olivicoltori

- A** Registrano laddove previsto dal disciplinare di produzione gli interventi antiparassitari riportando la data, il tipo di prodotto utilizzato, la dose, e gli appezzamenti interessati sul registro/quaderno di campagna
- B** Forniscono evidenza all'operatore destinatario mediante la compilazione della **"Dichiarazione dell'Olivicoltore" (allegato 3)** della data, e se richiesto dell'ora, le modalità e la quantità di olive raccolte. In caso di produzione contemporanea di olive destinate a divenire olio DOP UMBRIA e di olive da mensa dai medesimi oliveti iscritti nel circuito della denominazione, l'olivicoltore è obbligato a comunicare alla struttura di controllo (tramite mail, fax o sistema informatico predisposto ad hoc) i quantitativi di olive destinate a mensa, al fine di una verifica dei quantitativi prodotti rispetto al limite di resa del disciplinare;
- C** Costituiscono e aggiornano il fascicolo aziendale come previsto dalle vigenti norme in materia. Tale obbligo deve essere assolto prima della commercializzazione delle olive e/o prima della molitura delle olive.
- D** Nell'ambito del fascicolo aziendale forniscono le informazioni, per appezzamento e singola particella, riguardanti le superfici olivetate, limite altimetrico dei terreni s.l.m., produzione massima per ettaro, sesto di impianto, il numero di piante, le varietà coltivate, nonché altre informazioni richieste dal disciplinare di produzione e pertinenti il fascicolo aziendale medesimo.
- E** Gli olivicoltori che detengono e commercializzano esclusivamente olio, allo stato sfuso e/o confezionato, ottenuto da olive provenienti dalla propria azienda, molite presso il frantoio proprio o di terzi, possono effettuare entro il 10 di ogni mese le annotazioni sul registro telematico dei dati relativi alle operazioni del mese precedente, a condizione che l'olio ottenuto dalla molitura non sia superiore ai 500 chilogrammi per campagna di commercializzazione. Diversamente le annotazioni sul registro devono essere effettuate entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.

#### 8.2.2 Frantoiani

- A** Conservano la documentazione di consegna delle olive degli olivicoltori e/o i documenti giustificativi **"Dichiarazione dell'Olivicoltore" (allegato 3)**;
- B** Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.
- C** Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal **registro telematico di molitura** e di movimentazione olive.

#### 8.2.3 Confezionatori

- A** Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.
- B** Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## 8.2.4 Intermediari

- A** Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.
- B** Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento

Gli operatori devono dare evidenza a 3A PTA, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni e del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione. Nella contabilità deve esserci corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita e i dati devono essere giustificati dagli opportuni documenti (registrazioni telematiche e fatture/DDT/buoni di consegna). Nel caso di prodotto certificato, confezionato ed etichettato, il controllo può effettuarsi soltanto tramite l'esame dei dati presenti nel registro telematico; qualora alcuni dati non siano ancora stati registrati viene presa in considerazione la documentazione commerciale.

## 9. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (dati catastali, superfici, rifittimenti, integrazioni, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente a 3A PTA. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili solo documentalmente (es. aumento di superficie, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) 3A PTA procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.

### 9.1 Olivicoltori

Sono tenuti a comunicare a 3A PTA le variazioni intervenute e all'aggiornamento del fascicolo aziendale che deve comunque avvenire prima della commercializzazione delle olive.

### 9.2 Frantoiani-Confezionatori-Intermediari

Sono tenuti a comunicare formalmente a 3A PTA che sono intervenute delle modifiche, ed entro 6 giorni dal verificarsi delle stesse, aggiornare i dati sul registro telematico.

## 10. RINUNCIA / RECESSO / CANCELLAZIONE

Olivicoltori-Frantoiani-Confezionatori-Intermediari

Gli operatori che intendono rinunciare/cessare alla partecipazione nella filiera regolamentata, devono comunicarlo a 3A PTA entro 15 giorni dalla decisione, e comunque **non oltre il 30 giugno** di ogni anno pena il pagamento della quota annuale di mantenimento.

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da 3A PTA anche in assenza di notifica di recesso qualora un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione per un periodo di almeno 24 mesi consecutivi. 3A PTA invierà a tale soggetto una comunicazione preventiva informando lo stesso della possibilità di cancellazione dall'Elenco degli operatori tenuto da 3A PTA. Trascorsi 30 giorni senza che l'operatore in questione si opponga alla cancellazione, 3A PTA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco specifico degli operatori riconosciuti.

Qualora un soggetto interessato dal provvedimento di cancellazione dall'elenco intendesse riprendere l'attività ai fini della denominazione si renderà necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi di 3A PTA potrà essere attuata anche nei casi di mancata adesione alle revisioni approvate del Piano dei Controlli e del Tariffario della denominazione.

## 11. OBBLIGHI OPERATORI IN CASO DI RINUNCIA / RECESSO / CANCELLAZIONE

La rinuncia obbliga gli operatori a:

- A** sospendere immediatamente la commercializzazione delle olive e del prodotto olio extravergine di oliva DOP UMBRIA allo stato sfuso;
- B** sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP UMBRIA;
- C** non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

## 12. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che successivamente alla rinuncia/cessazione attività dall'elenco degli operatori controllati decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono nuovamente sottoporsi all'iter previsto dal punto 4 del presente documento tecnico ad esclusione dei casi di comunicazione da parte dell'operatore di autosospensione per un periodo massimo di due anni.



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## 13. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

L'elenco degli operatori nel registro telematico viene aggiornato da 3A PTA in funzione delle richieste pervenute (prime adesioni, rinunce e riconferme).

## 14. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della DOP UMBRIA devono assoggettarsi al controllo della 3A PTA e operare in conformità al presente documento tecnico e al disciplinare di produzione.

Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
Varietà di olivo	Olivicoltori
Zona di produzione	Olivicoltori, frantoi, confezionatori, intermediari
Caratteristiche di coltivazione	Olivicoltori
Modalità di oleificazione	Frantoiani
Caratteristiche al consumo	Confezionatori
Designazione e presentazione	Confezionatori

## 15. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

### 15.1 Controlli in accettazione

Gli operatori della filiera DOP UMBRIA prima di prendere in carico le olive o l'olio devono chiedere a 3A PTA l'elenco degli operatori controllati ovvero controllare tramite registro telematico se il fornitore è inserito nella filiera. Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori della 3A PTA di risalire durante le verifiche ispettive:

- A** *presso i frantoi:* al fornitore, alla data di raccolta delle olive, alla data e l'ora di ricevimento, alla data di lavorazione e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- B** *presso gli intermediari:* al fornitore, alla data e l'ora di ricevimento delle olive/olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione
- C** *presso i confezionatori:* al fornitore, alla data di ricevimento dell'olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

#### Frantoiani – Intermediari (olive)

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico le olive dopo avere verificato e registrato nei tempi e modalità previsti dal SIAN:

- A** la presenza dell'agricoltore nell'elenco degli operatori controllati inviato da 3A PTA ovvero tramite registro telematico;
- B** la presenza della documentazione attestante la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta da 3A PTA, ecc.) adeguatamente compilata in ogni sua parte.

#### Confezionatori – Intermediari (olio)

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il prodotto dopo avere verificato e registrato nei tempi e modalità previsti dal SIAN:

- A** la presenza del fornitore nell'elenco degli operatori controllati inviato da 3A PTA ovvero tramite registro telematico;
- B** la corretta identificazione dell'olio preso in carico, attraverso i documenti (DDT, apposita modulistica predisposta da 3A PTA, ecc.).

## 16. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Le Procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo attraverso il registro telematico devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle olive e dell'olio durante lo stoccaggio, il processo produttivo, i travasi, il confezionamento e l'eventuale cessione a qualsiasi titolo. Tali procedure e registrazioni devono consentire ai tecnici ispettori della 3A PTA di risalire all'operatore, ai quantitativi conferiti e al rispetto dei requisiti disciplinati. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione del prodotto, a qualsiasi titolo, ad altri operatori di filiera, l'appartenenza alla DOP UMBRIA.

### 16.1 Identificazione durante i trasferimenti in filiera

- A** Gli olivicoltori devono identificare la transazione di ogni partita di olive, mediante la compilazione della documentazione per la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta da 3A PTA, ecc.) accertandosi dei requisiti di conformità. **“Dichiarazione dell'Olivicoltore” (allegato 3)**
- B** Tutti gli operatori devono identificare la transazione di ogni lotto di olio sfuso, mediante la compilazione del documento giustificativo (DDT)



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

16.2 Identificazione durante lo stoccaggio, trasformazione/oleificazione, travasi e confezionamento  
Gli operatori devono riportare sul registro telematico i dati che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità.

16.3 Separazione e comunicazione delle lavorazioni

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della DOP UMBRIA, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi. In particolare, **nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente**, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati informandone l'OdC; **nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente**, gli operatori provvederanno a registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

## 17. RICHIESTA ANALISI

Una volta formato il lotto, l'operatore detentore del prodotto, trasmette a 3A PTA (attraverso il SIAN o tramite apposito modulo "**Richiesta di prelievo**" (**allegato 7**)) la richiesta di analisi. 3A PTA ricevuta la richiesta, sulla base dei controlli espletati di tracciabilità e rispetto del disciplinare, effettua il prelievamento di un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti **dal disciplinare di produzione**. In particolare l'omogeneità della partita, presupposto preliminare per la richiesta della verifica analitica, deve essere espressamente dichiarata dal soggetto interessato alla certificazione al momento della richiesta di campionamento del prodotto. L'operatore ha altresì l'obbligo di dichiarare espressamente che l'olio da sottoporre a prelievo ha le caratteristiche della categoria olio extra vergine di oliva. Il lotto di olio destinato alle analisi deve essere chiaramente identificato sul registro telematico come "olio atto a divenire DOP UMBRIA" e 3A PTA ne verifica preventivamente anche la effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata.

Nel caso la partita di olio di cui si chiede la certificazione non provenga da fornitori inseriti nel circuito del prodotto regolamentato, 3A PTA non procede al prelievo comunicando la NC all'operatore ed il relativo trattamento.

3A PTA invia i campioni ai laboratori e ai panel riconosciuti. L'esito negativo di una delle due analisi (chimico-fisica e organolettica) può precludere l'obbligo di effettuare anche l'altra.

## 18. NOTIFICA CONFORMITÀ ANALISI

3A PTA ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione ed appena venuto a conoscenza dell'esito, ne notifica al richiedente l'esito mediante la "**Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale**" (**allegato 8**). Dalla valutazione della 3A PTA si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	3A PTA comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti dal disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e, contestualmente, tramite registro telematico, rende disponibile il passaggio del lotto da olio atto a DOP UMBRIA a olio DOP UMBRIA. In seguito al ricevimento della conformità, l'operatore identifica il lotto sul registro telematico dell'olio DOP UMBRIA nonché con apposita indicazione sul rispettivo serbatoio.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	3A PTA notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro telematico nonché l'indicazione presente sul rispettivo serbatoio. Il lotto di olio non conforme non può essere miscelato con altro olio atto a divenire DOP UMBRIA per una nuova richiesta di certificazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova 3A PTA considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

### Limite temporale di validità del certificato di analisi dalla data di sua emissione

Di seguito si riportano i termini di validità in funzione delle diverse modalità di stoccaggio fatte salve particolari disposizioni previste dal disciplinare.



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

Termini di validità del certificato di analisi dell'olio		Condizioni di conservazione dell'olio
A	Nessuna scadenza successivamente all'analisi iniziale conforme	In recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18° C;
		In vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15 e 18° C;
		In vasche in acciaio interrate, purché isolate dalla terra da una struttura in cemento e mantenute ad una temperatura compresa tra 15 e 18° C.
B	90 giorni Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.	in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a temperatura inferiore a 18° C;
		In recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti e, una volta aperti, il cui contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18° C;
C	45 giorni Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.	In tutte le condizioni di conservazione diverse da quelle indicate ai punti A e B, la durata del certificato di analisi rimane pertanto di 45 giorni .

Ai fini della verifica dei termini di validità del certificato di analisi, tutti gli operatori che a qualsiasi titolo detengono partite di olio già certificate effettuano almeno un monitoraggio giornaliero della temperatura di stoccaggio dell'olio certificato. Il monitoraggio della temperatura può essere effettuato sia sull'ambiente, sia sul prodotto stesso, in ragione della realtà aziendale.

## 19. APPROVAZIONE ETICHETTE

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP UMBRIA preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette approvate dal Consorzio di tutela, se riconosciuto dal MiPAAF o, in sua assenza o delega, da 3A PTA. Le etichette devono essere approvate inizialmente e ad ogni variazione del disciplinare. Con l'approvazione delle etichette 3A PTA, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto o su delega, valuta:

- la corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura;
- il corretto uso del logo comunitario;
- le indicazioni rese obbligatorie dal MiPAAF;
- l'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la DOP UMBRIA, costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

## 20. RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP UMBRIA preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di richiedere al Consorzio di tutela, se riconosciuto da MiPAAF o, in sua assenza da 3A PTA i contrassegni numerati da apporre sulla confezione.

## 21. COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO

L'operatore, per ogni lotto da destinare al confezionamento dopo aver ricevuto la notifica di conformità ai requisiti disciplinati, invia a 3A PTA apposita comunicazione contenente la data di fine delle operazioni di confezionamento. Tale comunicazione deve pervenire a 3A PTA entro 6 giorni dalla data citata.

## 22. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

Debbono essere tali da non creare nocumento agli operatori e comunque non oltre 15 giorni dalla richiesta, fatta salva la possibilità per l'OdC di procedere, nel caso di controlli finalizzati all'ingresso di nuovi operatori, ad una programmazione che consenta comunque di concludere l'esame della domanda prima dell'inizio delle operazioni di raccolta, molitura e confezionamento.

## 23. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ DELLA 3A PTA

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta DOP UMBRIA, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 6 del disciplinare di produzione, mentre tutti gli altri parametri devono



## PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

essere conformi alla normativa settoriale vigente. I campioni sottoposti a prova, sono prelevati presso le sedi/stabilimenti/depositi dell'operatore ed hanno l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati.

<p>- <b>Caratteristiche sensoriali</b></p>	<p><b>DOP UMBRIA: menzione geografica "Colli Assisi Spoleto"</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mediana dei difetti = 0</li><li>- mediana del fruttato <math>\geq 3</math></li><li>- mediana dell'amaro <math>\geq 3</math></li><li>- mediana del piccante <math>\geq 3</math></li></ul> <p><b>DOP UMBRIA: menzione geografica "Colli Martani"</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mediana dei difetti = 0</li><li>- mediana del fruttato <math>\geq 3</math></li><li>- mediana dell'amaro <math>\geq 3</math></li><li>- mediana del piccante <math>\geq 3</math></li></ul> <p><b>DOP UMBRIA: menzione geografica "Colli Amerini"</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mediana dei difetti = 0</li><li>- mediana del fruttato <math>\geq 3</math></li><li>- mediana dell'amaro <math>\geq 3</math></li><li>- mediana del piccante <math>\geq 3</math></li></ul> <p><b>DOP UMBRIA: menzione geografica "Colli del Trasimeno"</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mediana dei difetti = 0</li><li>- mediana del fruttato <math>\geq 3</math></li><li>- mediana dell'amaro <math>\geq 3</math></li><li>- mediana del piccante <math>\geq 3</math></li></ul> <p><b>DOP UMBRIA: menzione geografica "Colli Orvietani"</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mediana dei difetti = 0</li><li>- mediana del fruttato <math>\geq 3</math></li><li>- mediana dell'amaro <math>\geq 3</math></li><li>- mediana del piccante <math>\geq 3</math></li></ul>
<p>- <b>Caratteristiche chimico-fisiche</b></p>	<p><b>DOP UMBRIA: menzione geografica Colli Assisi Spoleto</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- colore: dal verde al giallo;</li><li>- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;</li><li>- numero perossidi: <math>\leq 12,0</math></li><li>- K 232: <math>\leq 2,00</math></li><li>- K 270: <math>\leq 0,20</math></li><li>- acido oleico: <math>\leq 82\%</math></li><li>- polifenoli totali: <math>\geq 150</math> ppm.</li></ul> <p><b>DOP UMBRIA: menzione geografica Colli Martani</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- colore: dal verde al giallo;</li><li>- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;</li><li>- numero perossidi: <math>\leq 12,0</math></li><li>- K 232: <math>\leq 2,00</math></li><li>- K 270: <math>\leq 0,20</math></li><li>- acido oleico: <math>\leq 82\%</math></li><li>- polifenoli totali: <math>\geq 125</math> ppm</li></ul> <p><b>DOP UMBRIA: menzione geografica Colli Amerini</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- colore: dal verde al giallo;</li><li>- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;</li><li>- numero perossidi: <math>\leq 12,0</math></li><li>- K 232: <math>\leq 2,00</math></li><li>- K 270: <math>\leq 0,20</math></li></ul>



## PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

- acido oleico:  $\leq 82\%$
- polifenoli totali:  $\geq 100$  ppm
- DOP UMBRIA: menzione geografica Colli del Trasimeno**
- colore: dal verde al giallo dorato;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi:  $\leq 12,0$
- K 232:  $\leq 2,00$
- K 270:  $\leq 0,20$
- acido oleico:  $\leq 81\%$
- polifenoli totali:  $\geq 100$  ppm
- DOP UMBRIA: menzione geografica Colli Orvietani**
- colore: dal verde al giallo;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi:  $\leq 12,0$
- K 232:  $\leq 2,00$
- K 270:  $\leq 0,20$
- acido oleico:  $\leq 82\%$
- polifenoli totali:  $\geq 100$  ppm

#### 24. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

Se in seguito alle prove di conformità effettuate da 3A PTA e all'attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai **requisiti disciplinati**, il lotto risultante non conforme, deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato. I soggetti interessati devono fornire evidenza del "declassamento" e della destinazione finale del prodotto mediante apposita registrazione sul registro telematico. Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, 3A PTA provvederà a segnalarlo all'Autorità competente (ICQRF) e al Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF.

#### 25. MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DELLA 3A PTA

Il campionamento avviene da contenitori di stoccaggio e/o cisterne ed è documentato mediante la compilazione del **"Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento"** (allegato E).

Il campione finale consiste in 6 aliquote, di cui:

- una sarà lasciata all'operatore;
- due saranno inoltrate al laboratorio autorizzato dal MIPAAF: di queste, una sarà impiegata per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico e una per l'esame organolettico;
- due saranno conservate da 3A PTA come controcampione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico ed organolettico;
- una sarà conservata da 3A PTA, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti.

3A PTA conserverà le tre aliquote di sua competenza per un massimo di 45 giorni dalla data di prelievo.

- 1 in caso di partita di olio contenuto in un unico serbatoio, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
- 2 in caso di partita di olio contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti, sarà cura dell'operatore richiedere che il campionamento avvenga in un uno dei seguenti modi:
  - a) con il prelievo di un campione per singolo contenitore;
  - b) saranno prelevati un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero di serbatoi contenenti il prodotto, arrotondando il numero all'intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due. Se gli esiti sono discordanti, dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni serbatoio facente parte della partita;



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

- c) in alternativa ai punti a) e b), il coacervo del campione deriva da prelievi di aliquote di prodotto da ogni serbatoio proporzionali al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso se il campione risulterà irregolare, l'intera partita dovrà essere considerata non conforme.

Nel caso in cui l'operatore optasse per la metodologia descritta al punto c) il lotto per l'imbottigliamento deve essere costituito dal coacervo del prodotto contenuto nei diversi serbatoi ottenuti nelle stesse proporzioni che hanno determinato il lotto di prelievo: l'operatore dovrà, prima di procedere all'imbottigliamento, informare 3A PTA della data di tale operazione in modo tale da consentire la verifica della corretta preparazione del lotto di imbottigliamento.

## 26. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

### A) Procedimento di revisione dell'esame organolettico

In caso di **esito non conforme** dell'esame organolettico, l'operatore può richiedere la revisione della prova entro 6 (sei) giorni dalla ricezione della comunicazione inviata da 3A PTA.

3A PTA invia ad un Comitato di Assaggio riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi, una delle aliquote in suo possesso.

L'esito negativo dell'analisi organolettica di revisione è definitivo.

In caso di esito negativo della prova l'operatore entro 6 giorni dall'avvenuta conoscenza della Non Conformità Grave deve procedere al declassamento del prodotto non conforme sul registro telematico e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza di ciò 3A PTA procederà all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 giorni dall'accertamento del mancato aggiornamento.

### B) Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico

In caso di **esito non conforme** dell'analisi chimico-fisica, 3A PTA deve comunicare tempestivamente l'esito negativo delle analisi e contestualmente portare a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di 6 (sei) giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi e di conseguenza, trattandosi di una Non Conformità Grave sul prodotto, il lotto è escluso dal circuito della DOP UMBRIA e l'operatore dovrà procedere al declassamento della partita in oggetto sul registro telematico entro i 6 giorni previsti dalla normativa e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi.

In mancanza di ciò 3A PTA procederà all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 giorni dall'accertamento del mancato aggiornamento.

Le analisi chimico-fisiche di revisione sono eseguite presso laboratori conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC17025 e autorizzati dal Ministero. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica di revisione è definitivo.

E' compito della 3A PTA informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi e il laboratorio incaricato dovrà comunicare a 3A PTA e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione alla quale potrà assistere un rappresentante aziendale o un consulente tecnico di parte.

Se la seconda prova dà esito conforme ed anche quella organolettica è risultata conforme, 3A PTA procederà al rilascio dell'attestazione di conformità o dell'autorizzazione al confezionamento.

Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

## 27. ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti necessari all'attività di controllo risulta inadempiente.

3A PTA comunica tale inadempienza al MIPAAF che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del DLgs 19/11/2004 n. 297.

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente a 3A PTA:

- l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto.
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori della 3A PTA e ai valutatori dell'Ente di accreditamento, previa apposita accettazione da parte dell'operatore medesimo, i quali valuteranno esclusivamente l'operato dell'Organismo di controllo.

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione e di prelievo campioni, di cui riceve copia o sintesi.

## 28. NON CONFORMITÀ

Le NC, notificate all'operatore, con il "**Rapporto di Non Conformità**" (allegato F), riportano il trattamento e le azioni correttive corrispondenti secondo quanto previsto dallo schema dei controlli.



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## 29. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DELLA 3A PTA

### Tempi per la gestione delle NC

I tempi per la gestione delle NC (dalla rilevazione iniziale fino alla comunicazione all'interessato) debbono essere tali da poter minimizzare il rischio di immissione sul mercato di prodotto non conforme e comunque non oltre 10 giorni dalla rilevazione iniziale.

## 30. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure della 3A PTA hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamenti e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, 3A PTA prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

### Reclami

La procedura di gestione del reclamo è specifica di 3A PTA ed è dettagliata nel documento denominato "Accordo quadro con il Cliente" nella versione vigente approvata dal MiPAAF che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. L'esito delle indagini necessarie in fase di gestione del reclamo e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte della 3A PTA.

### Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi da 3A PTA. La procedura di gestione del ricorso è specifica di 3A PTA ed è dettagliata nel documento denominato "Accordo quadro con il Cliente" nella versione vigente approvata dal MiPAAF che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. L'esito delle indagini necessarie in fase di gestione del ricorso e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del ricorso da parte della 3A PTA. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

### Contenziosi

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente della sede della 3A PTA.

## 31. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

- L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti segnalati da 3A PTA ed autorizzati dall'ICQRF (Tecnici / Ispettori 3A PTA);
- L'attività di prova può essere subappaltata a laboratori accreditati a fronte della norma ISO/IEC 17025 per le prove specifiche;
- Gli operatori possono ricusare i tecnici / ispettori inviando motivata comunicazione scritta alla 3A PTA che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore.

## 32. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELLA 3A PTA

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari genera una richiesta di pagamento da parte della 3A PTA. La richiesta consiste nell'invio dell'estratto conto e di una lettera in cui viene indicato il corrispettivo da pagare e le modalità di pagamento nonché i termini entro cui fornire prove dell'avvenuto pagamento. Qualora l'operatore non saldi quanto dovuto, 3A PTA comunica l'inadempienza all'ICQRF.

Nella citata comunicazione della 3A PTA all'operatore dovrà essere evidenziato anche il seguente estratto normativo: *Il D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 2) prevede salva l'applicazione delle norme penali vigenti, che il soggetto immesso nel sistema di controllo, che non assolve gli obblighi pecuniari, in modo totale o parziale, limitatamente allo svolgimento dell'attività della struttura di controllo, per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso, previa verifica da parte del MiPAAF, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari al triplo dell'importo dell'obbligo pecuniario accertato. Le sanzioni sono di competenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.*

## 33. RISERVATEZZA

3A PTA garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri degli organi collegiali, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici della 3A PTA sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi della 3A PTA (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

3A PTA richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. 3A PTA, notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n.196/2003 ss.mm.ii.

## 34. PUBBLICITA' E TRASPARENZA

Nel sito internet della 3A PTA sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MIPAAF.

## 35. ALLEGATI

- Allegato 1: M00 Domanda di Certificazione
- Allegato 2: Richiesta di iscrizione all'Elenco Oliveti
- Allegato 3: Dichiarazione Olivicoltore
- Allegato 4: Richiesta di iscrizione all'Elenco Frantoi
- Allegato 5: Richiesta di iscrizione all'Elenco Intermediari
- Allegato 6: Richiesta di iscrizione all'Elenco Confezionatori
- Allegato 7: Richiesta di Prelievo
- Allegato 8: Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale
- Allegato 9: Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà – Intermediario
- Allegato A: Verbale di controllo in campo
- Allegato B: Verbale di controllo frantoi
- Allegato C: Verbale di controllo intermediari
- Allegato D: Verbale di controllo confezionatori
- Allegato E: Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento
- Allegato F: Rapporto di Non Conformità
- Allegato G: Tariffario



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todì (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## Allegato 1 M 00 Domanda di Certificazione

DOP UMBRIA

### IL RICHIEDENTE 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) **Iscrizione** [ ] Elenco oliveti\* .....; [ ] Elenco frantoi\* .....; [ ] Elenco intermediari  
[ ] Elenco confezionatori\* **con il numero**.....

- 10) Frantoio di molitura  
\_\_\_\_\_ Ragione sociale \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_ Titolo \_\_\_\_\_  
 Proprietà  
 Affitto  
 Noleggio\*\*  
 Proprietà  
 Affitto  
 Noleggio\*\*\*
- 11) Impianto di confezionamento  
\_\_\_\_\_ Ragione sociale \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_ Titolo \_\_\_\_\_  
 Proprietà  
 Affitto  
 Noleggio\*\*\*

\* 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 DOP UMBRIA, ed a tal scopo

(pagina 1 di 2)



## PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

e, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

### DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- a) di accettare il PIANO DEI CONTROLLI OLIO DOP UMBRIA (PDC 02);
- b) di sottoporsi alle Verifiche Ispettive compiute dalla 3A PTA e di rendere disponibili per i controlli i dati e le registrazioni aziendali;
- c) di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Piano dei controlli applicabile alla DOP UMBRIA;
- d) di aver letto, compreso e sottoscritto il documento fornito da 3A PTA denominato "Accordo Quadro con il cliente"
- e) di accettare le condizioni economiche previste dal Tariffario DOP UMBRIA TRF 02;
- f) che *(barrare una o più opzioni corrispondenti alle iscrizioni del Richiedente negli Elenchi relativi)\**
  - l'oliveto è ubicato entro i territori amministrativi previsti – come da PDC 02, rigo 1 SCHEMA dei CONTROLLI – per la fase di coltivazione;
  - il frantoio è ubicato entro i territori amministrativi previsti – come da PDC 02, rigo 19 SCHEMA dei CONTROLLI – per la zona di oleificazione;
  - L'intermediario è ubicato entro i territori amministrativi previsti – come da PDC 02, rigo 45 SCHEMA dei CONTROLLI – per la zona di stoccaggio
  - l'impianto di confezionamento è ubicato entro i territori amministrativi previsti – come da PDC 02, rigo 63 SCHEMA dei CONTROLLI – per la zona di confezionamento.
- g) in assenza del Consorzio di Tutela riconosciuto dal MiPAAF o in presenza di delega a 3A PTA, di sottoporre in via preventiva alle attività di confezionamento tutte le etichette, anche in bozza, destinate ad identificare il prodotto olio extravergine di oliva DOP UMBRIA per la necessaria valutazione di conformità a 3A PTA;
- h) di trasmettere copia definitiva delle etichette, di cui al punto f) sopra riportato, da utilizzarsi per ogni lotto di confezionamento con tutte le indicazioni previste dal PIANO DEI CONTROLLI OLIO DOP UMBRIA (PDC 02);
- i) di accettare che 3A PTA sita in Fraz. Pantalla, 06059 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 DOP UMBRIA. In merito a tali esigenze il sottoscritto prende atto che il conferimento dei dati previsti dal PIANO DEI CONTROLLI OLIO DOP UMBRIA (PDC 02), o ad esso ricollegabili, hanno natura obbligatoria ai fini del riconoscimento dell'olio extravergine di oliva DOP UMBRIA.

Luogo: .....

data: .....

Firma: .....

*NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.*

**N.B.: La presente domanda deve essere inviata a 3A PTA anteriormente o contestualmente alla prima richiesta di prelievo**

*(pagina 2 di 2)*



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## Allegato 2 al PDC 02

*(N° Elenco attribuito da 3A PTA \_\_\_\_\_)*

### Richiesta di iscrizione all'Elenco Oliveti DOP UMBRIA

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3A PTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

L'azienda \_\_\_\_\_  
(Ragione Sociale)

situata in \_\_\_\_\_  
(sede legale: Via, loc., CAP, Comune, Prov.)

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ e-mail PEC \_\_\_\_\_

a nome di \_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome) CF /P.IVA e CUAA \_\_\_\_\_

Comune/i  
oliveto \_\_\_\_\_

#### CHIEDE

di iscrivere nell'Elenco Oliveti 3A PTA i terreni olivetati riportati nella tabella sottostante da destinare alla produzione della DOP UMBRIA e, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

#### DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- che i terreni olivetati non sono mai stati iscritti all'Elenco Oliveti 3A PTA (*barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione*);
- che i terreni olivetati sono già iscritti all'Elenco Oliveti 3A PTA con numero ..... (*barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione*) e le modifiche occorse riguardano i seguenti aspetti (*allegare integrazioni se il campo sottostante non è sufficiente*):

.....  
.....

- a) che i terreni olivetati sono conformi alle prescrizioni previste dal Piano dei controlli applicabile alla DOP UMBRIA;
- b) di accettare il Piano dei controlli applicabile alla DOP UMBRIA;
- c) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- d) di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Piano dei controlli applicabile alla DOP UMBRIA;
- e) che l'oliveto è ubicato entro i territori amministrativi previsti per la Menzione Geografica (*barrare l'opzione corrispondente*):
- Colli Assisi Spoleto;**     **Colli Martani;**     **Colli Amerini;**     **Colli del Trasimeno;**     **Colli Orvietani**
- f) che l'oliveto condotto ha le seguenti caratteristiche:
- Potenzialità produttiva (*in Tonn.*): .....; Superficie totale (*in ettari*): .....; n° Piante in produzione: .....
- |                                       |           |                             |           |                   |
|---------------------------------------|-----------|-----------------------------|-----------|-------------------|
| Varietà percentuali d'olivo presenti: | ..... (%) | var. Moraiolo               | ..... (%) | var. Frantoio     |
|                                       | ..... (%) | var. Leccino                | ..... (%) | var. S. Felice    |
|                                       | ..... (%) | var. Rajo                   | ..... (%) | var. Dolce Agogia |
|                                       | ..... (%) | altre var. (elencare) ..... |           |                   |
- g) che quanto ai punti e) ed f) sopra esposti è evincibile dalla scheda superfici olivetate SIAN;
- h) di tenere aggiornato secondo la normativa vigente applicabile il quaderno di campagna/registro trattamenti;
- i) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e, di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito Internet [www.parco3a.org](http://www.parco3a.org) in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail), menzione geografica ove insiste l'oliveto, ultima campagna olearia in cui sono stati assolti gli obblighi nei confronti di 3A PTA relativi all'iscrizione in Elenco Oliveti;
- j) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.

Luogo: ..... data: .....

Firma: .....

*NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.*

**Documenti da allegare: a) Scheda superfici olivetate (SIAN) b) Copia del documento di identità in corso di validità.**

**N.B.: La prima richiesta di iscrizione deve essere trasmessa a 3A PTA entro il 30 GIUGNO, ovvero anteriormente alla campagna olearia. Il presente allegato va utilizzato anche per comunicare le modifiche occorse successivamente alla prima iscrizione.**



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## Allegato 3 al PDC 02 Dichiarazione Olivicoltore

Il sottoscritto, \_\_\_\_\_ CF: \_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome)

a nome dell'azienda \_\_\_\_\_  
(Ragione Sociale)

CUAA \_\_\_\_\_

*avendone le facoltà e sotto la propria esclusiva responsabilità, in ottemperanza a quanto previsto dal PDC 02 "Piano dei controlli Denominazione di Origine Protetta UMBRIA" della 3A PTA, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,*

### DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

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

->	che l'oliveto da cui provengono le olive di cui alla presente dichiarazione è ubicato nella menzione geografica di seguito evidenziata: <input type="checkbox"/> Colli Assisi Spoleto; <input type="checkbox"/> Colli Martani; <input type="checkbox"/> Colli Amerini; <input type="checkbox"/> Colli del Trasimeno; <input type="checkbox"/> Colli Orvietani	
->	che l'azienda è iscritta nell'Elenco Oliveti con n°: _____	(riportare n° di iscrizione attribuito da 3A PTA)
->	che l'oliveto iscritto ha un'estensione pari ad HA: _____	(riportare il dato relativo alla superficie dell'oliveto iscritto)
->	che l'oliveto ha il seguente numero di piante in produzione: _____	(riportare il numero olivi in produzione in accordo al dato comunicato a 3A PTA)
->	che la raccolta delle olive è stata effettuata in data: _____	(gg/mm/aaaa)
->	che il quantitativo di olive raccolte alla data sopra riportata e destinate alla molitura è pari a kg: _____	
->	che il quantitativo TOTALE di olive, fino ad oggi, destinate alla molitura è pari a kg: _____	(riportare il quantitativo in kg)
->	che il quantitativo di olive sopra indicato è (specificare opzione): <input type="checkbox"/> PARZIALE, in quanto la raccolta è ancora in atto; <input type="checkbox"/> DEFINITIVO in quanto la raccolta è terminata	
->	che la composizione varietale delle olive destinate alla molitura è conforme al Disciplinare di Produzione della DOP UMBRIA consultabile sul sito Internet del MiPAAF	
->	che le olive provengono da terreni olivetati conformi alle prescrizioni previste dal Piano dei controlli applicabile alla DOP UMBRIA; che le condizioni colturali, i sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura degli oliveti detti sono tradizionali e caratteristici della zona ed atti a conferire alle olive ed all'olio le specifiche caratteristiche qualitative di cui al Disciplinare citato; che la difesa fitosanitaria degli oliveti detti è stata eseguita secondo i disciplinari di produzione integrata approvati dalla Regione Umbria; che la raccolta delle olive destinate alla produzione della DOP UMBRIA è stata effettuata entro i termini previsti della corrente campagna olearia e che la produzione di olive raccolte non ha superato i valori previsti dal Disciplinare citato	
->	di aver assolto gli obblighi relativi all'iscrizione in Elenco Oliveti per la <b>CAMPAGNA OLEARIA</b> : _____	(specificare l'anno - es.: "2017")
->	che l'olivicoltore, nella persona del suo legale rappresentante, ha accettato il PIANO DEI CONTROLLI OLIO DOP UMBRIA- PDC 02 della 3A PTA (Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali).	
->	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 PIANO DEI CONTROLLI OLIO DOP UMBRIA- PDC 02	
[ ]	di aver <input type="checkbox"/> VENDUTO* al soggetto sotto indicato; <input type="checkbox"/> ACQUISTATO* dal soggetto sotto indicato	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 intermediari	
	_____ <input type="checkbox"/> N° di iscrizione Elenco confezionatori	
	(Nome, Cognome o Ragione Sociale)	

\* barrare la casella corrispondente all'operazione effettuata relativamente al quantitativo di olive atte ad essere utilizzate per l'oleificazione in accordo al Piano dei controlli applicabile alla DOP UMBRIA

Luogo: ..... data: .....

Firma: .....

**NOTA:** La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## Allegato 4 al PDC 02

*(N° Elenco attribuito da 3A PTA \_\_\_\_\_)*

### Richiesta di iscrizione all'Elenco Frantoi

#### DOP UMBRIA

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3A PTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

L'azienda \_\_\_\_\_  
(Ragione Sociale)

situata in \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_  
(Indirizzo relativo all'unità produttiva)

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ e-mail PEC \_\_\_\_\_

a nome di \_\_\_\_\_ CF/P.IVA e CUAA \_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome)

#### **CHIEDE**

di iscrivere nell'Elenco Frantoi 3A PTA la propria unità produttiva e, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

#### **DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ**

- che il frantoio non è mai stato iscritto all'Elenco Frantoi 3A PTA *(barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione);*  
 che il frantoio è già iscritto all'Elenco Frantoi 3A PTA con il seguente numero: ..... *(barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione) e le modifiche occorse riguardano i seguenti aspetti (allegare integrazioni se il campo sottostante non è sufficiente):*

.....  
 .....

- a) che l'unità produttiva, ovvero il frantoio, è conforme alle prescrizioni previste dal Piano dei controlli applicabile alla DOP UMBRIA ovvero PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA – PDC 02;
- b) di accettare il Piano dei controlli applicabile alla DOP UMBRIA;
- c) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- d) di aver provveduto alla predisposizione del fascicolo aziendale e all'iscrizione al SIAN;
- e) che l'unità produttiva è ubicata entro la zona di oleificazione prevista dal PDC 02 al rigo 19 SCHEMA dei CONTROLLI;
- f) che il frantoio ha le seguenti caratteristiche:

Superficie totale m<sup>2</sup>: ..... N° totale di Tank di stoccaggio: .....

Tank di stoccaggio 1, capacità (L): ..... Tank di stoccaggio 2, capacità (L): .....

Tank di stoccaggio 3, capacità (L): ..... Tank di stoccaggio 4, capacità (L): .....

Tank di stoccaggio 5, capacità (L): ..... Tank di stoccaggio 6, capacità (L): .....

*(Se i Tank di stoccaggio sono superiori a 6 allegare integrazioni specificando la capacità di ogni Tank di stoccaggio come da schema di cui sopra)*

Linea di estrazione:  continua:  *estrattore/i centrifugo/hi, tot. linee n° .....*  
*(barrare la/e opzione/i corrispondente/i)*  *estrattore/i per tensione superficiale, tot. linee n° .....*  
 *altro* .....

discontinua:  *estrazione tradizionale a pressa/e, tot. linee n° .....*

*altro* .....

Capacità massima di lavorazione complessiva: ..... Kg di olive all'ora

Presenza dell'impianto di confezionamento:  NO;  Sì *(compilare anche l'Allegato 7)*

*(pagina 1 di 2)*



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP UMBRIA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

g) di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di *(barrare una delle due opzioni riportate di seguito)*:

effettuare la **separazione SPAZIALE** del prodotto DOP UMBRIA e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato utilizzando la/e linea/e di lavorazione di seguito indicate:

.....  
.....  
.....  
.....

oppure di

effettuare la **separazione TEMPORALE** del prodotto DOP UMBRIA e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate 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; dette registrazioni verranno inoltre trasmesse con frequenza trimestrale a 3A PTA;

h) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e, di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito Internet [www.parco3a.org](http://www.parco3a.org) in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail), ultima campagna olearia in cui sono stati assolti gli obblighi nei confronti di 3A PTA relativi all'iscrizione in Elenco Frantoio;

i) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.

Luogo: .....

data: .....

Firma: .....

*NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.*

**Documenti da allegare: a) Certificato di iscrizione alla CCIAA (o certificato di vigenza nel caso di persona giuridica); b) Fotocopia Autorizzazione sanitaria/DIA (Dichiarazione di inizio attività)/SCIA (Segnalazione Certificata Inizio Attività) relativa alle attività svolte in frantoio**

**N.B.: La prima richiesta di iscrizione deve essere trasmessa a 3A PTA entro il 30 GIUGNO, ovvero anteriormente alla campagna olearia. Il presente allegato va utilizzato anche per comunicare le modifiche occorse successivamente alla prima iscrizione.**

*(pagina 2 di 2)*



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

(pagina 2 di 2)

## Allegato 5 al PDC 02

(N° Elenco attribuito da 3A PTA \_\_\_\_\_ )

### Richiesta di iscrizione all'Elenco Intermediari DOP UMBRIA

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3A PTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

L'azienda \_\_\_\_\_  
(Ragione Sociale)

situata in \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_  
(Indirizzo relativo all'unità produttiva)

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ e-mail PEC \_\_\_\_\_

a nome di \_\_\_\_\_ CF/P.IVA e CUA \_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome)

#### CHIEDE

di iscrivere nell'Elenco Confezionatori 3A PTA la propria unità produttiva, e consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, con la presente

#### DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- [ ] che l'impianto di stoccaggio non è mai stato iscritto all'Elenco Intermediari 3A PTA *(barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione)*;  
 [ ] che l'impianto di stoccaggio è già iscritto all'Elenco Intermediari 3A PTA con il seguente numero: ..... *(barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione)* e le modifiche occorse riguardano i seguenti aspetti *(allegare integrazioni se il campo sottostante non è sufficiente)*:

.....  
 .....  
 .....

- a) che il sito di stoccaggio è conforme alle prescrizioni previste dal PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA – PDC 02;  
 b) di accettare il PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA – PDC 02;  
 c) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;  
 d) di aver provveduto alla predisposizione del fascicolo aziendale e all'iscrizione al SIAN;  
 e) che il sito di stoccaggio è ubicato entro i territori amministrativi della Regione Umbria;  
 f) che il sito deputato allo stoccaggio ha le seguenti caratteristiche:

Superficie totale m<sup>2</sup>: ..... N° aree di stoccaggio: .....  
 N° Tank di stoccaggio: .....

Presenza dell'impianto di molitura olive (ovvero frantoio): [ ] NO; [ ] Si *(compilare anche l'Allegato 4)*  
 Presenza dell'impianto di confezionamento: [ ] NO; [ ] Si *(compilare anche l'Allegato 7)*

(pagina 1 di 2)



## PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

d) di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di *(barrare una delle due opzioni riportate di seguito)*:

effettuare la **separazione SPAZIALE** del prodotto DOP UMBRIA e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito di stoccaggio precedentemente specificato utilizzando il/ locale/i di stoccaggio e/o il/i Tank di seguito indicati:

.....  
.....

oppure di

effettuare la **separazione TEMPORALE** del prodotto DOP UMBRIA e/o potenzialmente tale nel/i locale/i di stoccaggio e/o nel/i Tank precedentemente specificati e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate dalle registrazioni disponibili tramite il portale SIAN;

e) di possedere, nel caso di stoccaggio di olio sfuso, il seguente sistema di conservazione dell'olio *(barrare una delle opzioni riportate di seguito)*:

sistema di conservazione dell'olio	N. di Tank	Identificativo Tank
In recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18° C;		
In vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15 e 18° C;		
In vasche in acciaio interrate, purché isolate dalla terra da una struttura in cemento e mantenute ad una temperatura compresa tra 15 e 18° C.		
in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a temperatura inferiore a 18° C;		
In recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti e, una volta aperti, il cui contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18° C;		
In tutte le condizioni di conservazione diverse da quelle indicate ai punti A e B, la durata del certificato di analisi rimane pertanto di 45 giorni.		

f) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e, di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito Internet [www.parco3a.org](http://www.parco3a.org) in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail), ultima campagna olearia in cui sono stati assolti gli obblighi nei confronti di 3A PTA relativi all'iscrizione in Elenco Confezionatori;

g) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.

Luogo: .....

data: .....

Firma: .....

*NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.*

Documenti da allegare: a) Certificato di iscrizione alla CCIAA (o certificato di vigenza nel caso di persona giuridica); b) Fotocopia Autorizzazione sanitaria/DIA (Dichiarazione di inizio attività)/SCIA (Segnalazione Certificata Inizio Attività) relativa alle attività svolte nel sito di stoccaggio.

**N.B.:** La prima richiesta di iscrizione deve essere trasmessa a 3A PTA entro il 30 GIUGNO, ovvero anteriormente alla campagna olearia. Il presente allegato va utilizzato anche per comunicare le modifiche occorse successivamente alla prima iscrizione.

*(pagina 2 di 2)*



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## Allegato 6 al PDC 02

*(N° Elenco attribuito da 3A PTA \_\_\_\_\_ )*

### **Richiesta di iscrizione all'Elenco Confezionatori DOP UMBRIA**

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3A PTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

L'azienda \_\_\_\_\_  
(Ragione Sociale)

situata in \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_  
(Indirizzo relativo all'unità produttiva)

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ e-mail PEC \_\_\_\_\_

a nome di \_\_\_\_\_ CF/P.IVA e CUA \_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome)

#### CHIEDE

di iscrivere nell'Elenco Confezionatori 3A PTA la propria unità produttiva, e consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, con la presente

#### DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- [ ] che l'impianto di confezionamento non è mai stato iscritto all'Elenco Confezionatori 3A PTA *(barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione);*
- [ ] che l'impianto di confezionamento è già iscritto all'Elenco Confezionatori 3A PTA con il seguente numero: .....  
*(barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione) e le modifiche occorse riguardano i seguenti aspetti (allegare integrazioni se il campo sottostante non è sufficiente):*

.....  
.....  
.....

- a) che l'unità produttiva, ovvero il sito deputato al confezionamento, è conforme alle prescrizioni previste dal Piano dei controlli applicabile alla DOP UMBRIA ovvero dal PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA – PDC 02;
- b) di accettare il Piano dei controlli applicabile alla DOP UMBRIA ovvero il PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA – PDC 02;
- c) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- d) di aver provveduto alla predisposizione del fascicolo aziendale e all'iscrizione al SIAN;
- e) che l'unità produttiva è ubicata entro i territori amministrativi della Regione Umbria;
- f) che il sito deputato al confezionamento ha le seguenti caratteristiche:

Superficie totale m<sup>2</sup>: ..... N° 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 (ovvero frantoio): [ ] NO; [ ] Si *(compilare anche l'Allegato 4)*

*(pagina 1 di 2)*



## PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

**h)** di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di *(barrare una delle due opzioni riportate di seguito):*

effettuare la **separazione SPAZIALE** del prodotto DOP UMBRIA e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato utilizzando la/e linea/e di lavorazione di seguito indicate:

.....  
.....

oppure di

effettuare la **separazione TEMPORALE** del prodotto DOP UMBRIA e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate 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; dette registrazioni verranno inoltre trasmesse con frequenza trimestrale a 3A PTA;

**i)** di possedere nel proprio impianto di confezionamento il seguente sistema di conservazione dell'olio *(barrare una delle opzioni riportate di seguito):*

sistema di conservazione dell'olio	N. di Tank	Identificativo Tank
In recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18° C;		
In vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15 e 18° C;		
In vasche in acciaio interrate, purché isolate dalla terra da una struttura in cemento e mantenute ad una temperatura compresa tra 15 e 18° C.		
in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a temperatura inferiore a 18° C;		
In recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti e, una volta aperti, il cui contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18° C;		
In tutte le condizioni di conservazione diverse da quelle indicate ai punti A e B, la durata del certificato di analisi rimane pertanto di 45 giorni.		

**j)** di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e, di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito Internet [www.parco3a.org](http://www.parco3a.org) in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail), ultima campagna olearia in cui sono stati assolti gli obblighi nei confronti di 3A PTA relativi all'iscrizione in Elenco Confezionatori;

**k)** di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.

Luogo: .....

data: .....

Firma: .....

*NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.*

Documenti da allegare: a) Certificato di iscrizione alla CCIAA (o certificato di vigenza nel caso di persona giuridica); b) Fotocopia Autorizzazione sanitaria/DIA (Dichiarazione di inizio attività)/SCIA (Segnalazione Certificata Inizio Attività) relativa alle attività svolte nell'impianto di confezionamento

**N.B.:** La prima richiesta di iscrizione deve essere trasmessa a 3A PTA entro il 30 GIUGNO, ovvero anteriormente alla campagna olearia. Il presente allegato va utilizzato anche per comunicare le modifiche occorse successivamente alla prima iscrizione.

*(pagina 2 di 2)*



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## Allegato 7 al PDC 02 Richiesta di prelievo

DOP UMBRIA

### IL RICHIEDENTE CONFEZIONATORE:

- 1) Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_
- 2) Ragione Sociale \_\_\_\_\_
- 3) Sede legale \_\_\_\_\_ Tel. e Fax \_\_\_\_\_
- 4) N.° iscrizione [ ] Elenco oliveti ..... ; [ ] Elenco frantoi ..... ; [ ] Elenco confezionatori .....
- 5) CUAА: \_\_\_\_\_ C.F./P.IVA \_\_\_\_\_

### CHIEDE

a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria che nel mese di ..... dell'anno corrente, e preferibilmente nelle date seguenti ..... venga eseguito il prelievo dei campioni d'olio atto a divenire DOP UMBRIA contenuto nel/i tank che si riepiloga/no nella seguente Tabella 1:

TABELLA 1						
Codice alfanumerico dell'olio oggetto di prelievo (lotto di confezionamento)	Identificativo del tank all'interno del quale è contenuto l'olio oggetto di prelievo	Menzion e Geografica a (barrare l'opzione corrispondente)	Identificazione del Frantoio di molitura (indicare attraverso ragione sociale e CUAА il fornitore dei lotti di frantoio a cui si riferisce la presente richiesta)	Kg contenuti nel tank da cui verrà effettuato il prelievo	Campagna olearia Relativa all'olio oggetto di confezionamento o oggetto di prelievo	Identificazione dei tank dai quali proviene l'olio oggetto di prelievo
		<input type="checkbox"/> CAS <input type="checkbox"/> CM <input type="checkbox"/> CT <input type="checkbox"/> CA <input type="checkbox"/> CO				..... per Kg .....
		<input type="checkbox"/> CAS <input type="checkbox"/> CM <input type="checkbox"/> CT <input type="checkbox"/> CA <input type="checkbox"/> CO				..... per Kg .....
		<input type="checkbox"/> CAS <input type="checkbox"/> CM <input type="checkbox"/> CT <input type="checkbox"/> CA <input type="checkbox"/> CO				..... per Kg .....



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

ed a tal fine, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, con la presente

(pagina 1 di 2)

### DICHIARA SOTTO LA PROPRIA ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ

- a) di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti alle prescrizioni previste dal PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA – PDC 02;
- b) che, dalle evidenze in possesso, l'olio di cui alla precedente Tabella 1 è extravergine d'oliva atto a divenire DOP UMBRIA e proviene dalla molitura di olive raccolte in oliveti ubicati entro la zona di produzione applicabile alle menzioni geografiche specificate nella TABELLA 1 precedentemente riportata nella presente richiesta;
- 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 \_\_\_\_\_ CUAA: \_\_\_\_\_

- 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 del fatto che, come previsto dal PDC 02, 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:

Sistema di conservazione dell'olio	Termini di validità del certificato di analisi dell'olio
In recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18° C.	Nessuna scadenza successivamente all'analisi iniziale conforme
In vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15 e 18° C.	Nessuna scadenza successivamente all'analisi iniziale conforme
In vasche in acciaio interrate, purché isolate dalla terra da una struttura in cemento e mantenute ad una temperatura compresa tra 15 e 18° C.	Nessuna scadenza successivamente all'analisi iniziale conforme
In recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggianti pneumatico "sempre pieno" a temperatura inferiore a 18° C.	Successivamente all'analisi iniziale conforme, validità dell'esito di 90 giorni a partire dalla data di comunicazione da parte di 3A PTA
In recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti e, una volta aperti, il cui contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18° C.	Successivamente all'analisi iniziale conforme, validità dell'esito di 90 giorni a partire dalla data di comunicazione da parte di 3A

- g) di essere a conoscenza del fatto che, nei casi sopra indicati, comunque, la validità delle prove chimico-fisico ed organolettiche non può eccedere i sei mesi trascorsi i quali, se non si è provveduto al confezionamento del prodotto, le prove citate devono essere ripetute ai fini dell'immissione al consumo come DOP UMBRIA.
- h) di essere a conoscenza ed accettare il fatto che l'eventuale richiesta di controanalisi (analisi di appello) – ovvero ripetizione parziale o totale delle prove previste circa gli aspetti chimico/fisico/sensoriali – (Vedi punto 5 del Tariffario ovvero "Prestazioni Aggiuntive") potrà essere effettuata entro 6 giorni dalla data di comunicazione del responso chimico/fisico/sensoriale;
- i) 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 in accordo al Tariffario applicabile alla DOP UMBRIA;
- j) 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.

Luogo: .....

data: .....

Firma: .....

*NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.*



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP UMBRIA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todì (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

**N.B.:** La presente richiesta deve essere trasmessa a 3A PTA e pervenire a quest'ultima almeno 3 giorni prima della data indicata nella richiesta di prelievo, considerando che il prelievo non può essere eseguito in data successiva al 3° giorno che precede la data fissata per la riunione del Comitato di Certificazione ed unitamente alle dichiarazioni dei frantoiani (Allegato 5 al PDC 02) relative agli oli conferiti che costituiscono in tutto o in parte i lotti di confezionamento di cui si richiede il prelievo.

*(pagina 2 di 2)*



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP UMBRIA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

**Allegato 8 al PDC 02**

**Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale**

DOP UMBRIA

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

◆ ..... menzione geografica ..... rapporto di prova n° ..... / .....

◆ ..... menzione geografica ..... rapporto di prova n° ..... / .....

◆ ..... menzione geografica ..... rapporto di prova n° ..... / .....

◆ ..... menzione geografica ..... rapporto di prova n° ..... / .....

◆ ..... menzione geografica ..... 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 Piano dei controlli applicabile alla DOP UMBRIA.

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 esito conforme l'attività di valutazione di conformità del lotto si può ritenere completata.

\*\* In caso di non conformità dell'esito chimico/fisico/sensoriale, il Richiedente entro 6 giorni dalla data di comunicazione dell'esito in oggetto può richiedere delle controanalisi (analisi di appello) – ovvero ripetizione parziale o totale delle prove previste circa gli aspetti chimico/fisico/sensoriali – (Vedi punto 5 del Tariffario ovvero "Prestazioni Aggiuntive"). In tal caso si procede ad una seconda prova. Se la seconda prova dà esito non conforme si determina il mancato rilascio/la sospensione dell'attestazione del lotto esaminato. Se invece la seconda prova dà esito conforme, si procederà ad una terza ed ultima prova. Due esiti negativi determinano il mancato rilascio/la sospensione dell'attestazione del lotto esaminato. Per le prove si utilizzano i campioni di 3A PTA.



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## Allegato 9 al PDC 02

### Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà – Intermediario

DOP UMBRIA

#### DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DELL' INTERMEDIARIO RELATIVA ALLA PROVENIENZA E COMPOSIZIONE DELL'OLIO POTENZIALMENTE DOP UMBRIA VENDUTO DALLO STESSO

..l.. sottoscritt.. \_\_\_\_\_  
(cognome) (nome)

in qualità di legale rappresentante dell'AZIENDA \_\_\_\_\_  
(ragione sociale)

Iscritta all'elenco INTERMEDIARI DOP UMBRIA con numero \_\_\_\_\_ Campagna olearia \_\_\_\_\_

situata in \_\_\_\_\_  
(Via, Loc. CAP, Comune, Provincia)

CUAA \_\_\_\_\_ CF \_\_\_\_\_ P.Iva \_\_\_\_\_

Iscritta all'elenco INTERMEDIARI DOP UMBRIA con numero \_\_\_\_\_ Campagna olearia \_\_\_\_\_

consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, con la presente

#### DICHIARA SOTTO LA PROPRIA ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ

- 1) di consegnare olio extravergine di oliva della campagna olearia \_\_\_\_\_ potenzialmente DOP UMBRIA al Confezionatore che si identifica come segue:

\_\_\_\_\_  
(Cognome, nome o ragione sociale)

Il cui sito produttivo è ubicato in \_\_\_\_\_  
(Via, Loc. CAP, Comune, Provincia)

CUAA \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_ P.Iva \_\_\_\_\_

- 2) che l'olio di cui al punto 1) sopra citato è stato ottenuto esclusivamente dalla molitura di olive prodotte negli oliveti del sottoscritto dichiarante i quali sono ubicati nell'area corrispondente alla Menzione Geografica che si specifica di seguito (barrare l'opzione corrispondente):  
[ ] Colli Assisi Spoleto; [ ] Colli Martani; [ ] Colli Amerini; [ ] Colli del Trasimeno; [ ] Colli Orvietani;
- 3) che dalla Dichiarazione dell'olivicoltore allegata, facente parte integrante e sostanziale della presente dichiarazione, si evince che l'intera fase di pertinenza del sottoscritto è conforme alle prescrizioni applicabili alla DOP UMBRIA;
- 4) che l'intera fase di oleificazione è conforme alle prescrizioni applicabili alla DOP UMBRIA;
- 5) che l'olio di proprietà ottenuto dalla molitura di olive di cui al punto 2) ritirato dal sottoscritto è stato stoccato in idonei recipienti identificati, quantificati, separati per menzione geografica e garantiti dei requisiti di identificazione e rintracciabilità necessari per poter considerare l'olio come atto a divenire DOP UMBRIA;
- 6) che l'olio di proprietà ottenuto dalla molitura di olive di cui al punto 2) è stato stoccato in idonei locali dell'azienda di cui il sottoscritto è legale rappresentante e che gli stessi sono in possesso di specifica autorizzazione sanitaria/DIA/Segnalazione Certificata Inizio Attività (Dichiarazione di inizio attività);

(pagina 1 di 2)



## PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

- 7) che tutte le operazioni relative all'olio di cui alla presente dichiarazione sono state adeguatamente registrate attraverso il portale SIAN
- 8) che durante lo stoccaggio non è avvenuta nessuna miscelazione o sostituzione nel/dell'olio a cui fa riferimento la presente dichiarazione;
- 9) che l'olio di cui alla presente dichiarazione è contenuto nei tank secondo le caratteristiche riportate nella tabella che segue:

Menzione Geografica <i>(barrare l'opzione corrispondente)</i>	Identificazione Tank di stoccaggio (numero o codice)	kg olio contenuti nel tank prima della consegna al confezionatore di cui al punto 1) della presente dichiarazione	kg olio contenuti nel tank consegnati al confezionatore di cui al punto 1) della presente dichiarazione
<input type="checkbox"/> Colli Assisi Spoleto <input type="checkbox"/> Colli Martani <input type="checkbox"/> Colli Amerini <input type="checkbox"/> Colli del Trasimeno <input type="checkbox"/> Colli Orvietani			
<input type="checkbox"/> Colli Assisi Spoleto <input type="checkbox"/> Colli Martani <input type="checkbox"/> Colli Amerini <input type="checkbox"/> Colli del Trasimeno <input type="checkbox"/> Colli Orvietani			
<input type="checkbox"/> Colli Assisi Spoleto <input type="checkbox"/> Colli Martani <input type="checkbox"/> Colli Amerini <input type="checkbox"/> Colli del Trasimeno <input type="checkbox"/> Colli Orvietani			

- 10) che l'evidenza oggettiva ai fini delle verifiche e dei controlli di competenza necessari per il riscontro di quanto ai punti da 1) a 9) sopra citati è dimostrabile in ogni momento ed evincibile dalle registrazioni effettuate attraverso il portale SIAN;
- 11) di essere iscritto al n° ..... dell'Elenco intermediari della 3A PTA;
- 12) di autorizzare il soggetto di cui al punto 1) e la 3A PTA all'uso dei dati personali ai fini delle attività previste dal PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA – PDC 02;
- 13) che l'intermediario, nella persona del sottoscritto, suo legale rappresentante, ha accettato il "PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA – PDC 02" della 3A PTA (Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali).

Luogo: .....

data: .....

Firma: .....

*NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.*

**N.B.:** qualora l'olivicoltore coincida con il soggetto "Richiedente" la presente dichiarazione deve essere trasmessa a 3A PTA anteriormente o congiuntamente alla Richiesta di Prelievo (allegato 7 al PDC 02).

**N.B.:** Allegare copia firmata in calce della Dichiarazione Olivicoltore (Allegato 3 al PDC 02)).



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## Allegato A al PDC 02

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 da sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

Attività svolta: .....

Rappresentante legale: .....

Responsabile Azienda: .....  
(se diverso dal rappresentante legale ed abilitato alla firma del presente documento)

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 PDC 02 relativo alla DOP UMBRIA e prescrizioni applicabili all'attività dell'olivicoltore

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

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

.....  
.....

Personale contattato: .....

.....  
.....

L'Azienda: ..... l'RGV: .....

\* "Verbale di controllo in campo" alias "Ca" da riportare in eventuale RNC 02 (segue)



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

Data: \_\_\_\_\_ Verbale di Controllo in Campo n°: \_\_\_\_\_ RGV : \_\_\_\_\_

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Ubicazione oliveto aziendale entro la zona di produzione prevista per la DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 1 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
b)	Difesa fitosanitaria degli oliveti conforme a quella prevista per la DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 10 -11 dello SCHEMA dei CONTROLLI). <i>NOTA PER IL VALUTATORE: verificare la congruità delle "Sostanze Attive ed Ausiliari" utilizzate a fronte delle "avversità" riscontrate nonché il rispetto dei "criteri di intervento" oltre al la conformità alle "note e limitazioni d'uso" dettagliate nel disciplinare di produzione integrata dell'olivo pubblicato nel web site <a href="http://www.regione.umbria.it">www.regione.umbria.it</a></i>			
c)	Modalità di raccolta delle olive conforme a quella prevista per la DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 14 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
d)	Epoca di raccolta delle olive conforme a quella prevista per la DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 12 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
e)	Produzione unitaria conforme a quella prevista per la DOP UMBRIA per le diverse menzioni geografiche (PDC 02 rigo 14 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
f)	Coltura e coltivazione tradizionale caratteristica conforme a quella prevista per la DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 2-3-10 - 11 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
g)	Stoccaggio dell'olio in locali idonei, in recipienti identificati, quantificati, separati per menzione geografica e garanti dei requisiti di identificazione e rintracciabilità (PDC 02 rigo 15-16-17-18 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
h)	Eventuali NC emerse durante le varie fasi di produzione/raccolta/conferimento olive sono state evidenziate/gestite in modo corretto.			

**Note e Osservazioni:**

NB: il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni dalla data di verifica, può disporre la modifica. Trascorsi i 10 giorni vale la regola del silenzio assenso e il presente documento si intende confermato.

Le particelle visionate sono state campionate utilizzando il metodo dei numeri casuali tramite apposito foglio Excel generatore di numeri casuali con apposita funzione F9. La numerosità del campione di particelle da visionare è stato definito sulla base della radice quadrata degli ettari ammissibili alla DOP UMBRIA pari a Ha \_\_\_\_\_, andando a visionare un numero di particelle che raggiungesse almeno la radice quadrata del numero di particelle totali iscritte e visionando almeno una particella per ciascun foglio di mappa, al raggiungimento di una superficie almeno pari alla radice quadrata della superficie totale ammissibile alla DOP UMBRIA pari a Ha \_\_\_\_\_. Sono state pertanto sopralluogate a campione le seguenti particelle:

L'Organizzazione ha espresso riserve/reclami sull'operato del Gruppo di valutazione di 3A PTA ?  no;  si\*

\*Se si specificare:.....

La verifica ispettiva iniziata alle ore.....si conclude alle ore.....

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

NC gravi rilevate n° \_\_\_\_\_ Riferimento RNC 02: \_\_\_\_\_

NC lievi rilevate n° \_\_\_\_\_

Letto e sottoscritto in (Luogo) ..... data: .....

*L'Azienda*

*L'RGV*

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



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP UMBRIA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todì (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

**Integrazione al Verbale di controllo in campo**

**Integrazione n°:**

**Pagina**

**di**

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

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

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

**Note e Osservazioni:**

Letto e sottoscritto in (Luogo) ..... data: .....

*(L'Azienda)*

*L'RGV*

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

\_\_\_\_\_



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## Allegato B al PDC 02

### Verbale di controllo **FRANTOI** \*

Data: ..... Verbale n°: ..... RGV : .....

Ragione Sociale Azienda: ..... N° iscrizione Elenco: .....

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

Recapiti: ..... CUA: .....  
(tel., fax, telex, e-mail)

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

Attività svolta: .....

Rappresentante legale: .....

Responsabile Azienda: .....  
(se diverso dal rappresentante legale ed abilitato alla firma del presente documento)

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 PDC 02 relativo alla DOP UMBRIA 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: .....

.....  
.....

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

L'Azienda: ..... l'RGV: .....

(SEGUE)



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

Data: \_\_\_\_\_ Verbale di Controllo Frantoi n°: \_\_\_\_\_ RGV : \_\_\_\_\_

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Ubicazione frantoio entro la zona di oleificazione prevista per la DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 19 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
b)	Produzione unitaria delle olive conforme a quella prevista per la DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 2 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
c)	Gestione del documento conforme alla Dichiarazione dell'olivicoltore relativo alla DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 33-34-35-36-37 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
d)	Resa olive in olio conforme a quella prevista per la DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 39 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
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 UMBRIA (PDC 02 rigo 20-21-22-23 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
f)	Identificazione dei Tank di stoccaggio/trasporto			
g)	Utilizzo di sistemi di identificazione idonei per olive/oli DOP UMBRIA			
h)	Utilizzo di sistemi di identificazione idonei per olive/oli non qualificabili DOP UMBRIA			
i)	Separazione spaziale o temporale delle olive/oli DOP UMBRIA da quelle destinate ad uso diverso conforme a quanto dichiarato nella richiesta di iscrizione all'elenco Frantoi			
j)	L'olio qualificabile DOP UMBRIA in uscita dal frantoio viene registrato attraverso il portale SIAN (PDC 02 rigo 41 e 42 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
k)	Predisposizione di sistemi atti a garantire l'identificazione e la rintracciabilità dell'olio prodotto lungo le fasi di processo			
l)	Eventuali NC emerse durante le varie fasi di processo in frantoio sono state evidenziate e gestite in modo corretto			
m)	Registrazione operazioni di molitura attraverso portale SIAN (PDC 02 rigo 39-40 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
n)	Registrazione operazioni di scarico olio attraverso portale SIAN (PDC 02 rigo 38-39-40-41-42-43-44 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
o)	Gestione della documentazione accompagnatoria come da PDC 02 relativo alla DOP UMBRIA			
p)	Registrazione operazioni di travaso olio attraverso portale SIAN (PDC 02 rigo 38-39-40-41-42-43-44 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			

L'Azienda: .....

l'RGV: .....

(SEGUE)



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

Data: \_\_\_\_\_ Verbale di Controllo Frantoi n°: \_\_\_\_\_ RGV : \_\_\_\_\_

## Note e Osservazioni:

NB: il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni dalla data di verifica, può disporre la modifica. Trascorsi i 10 giorni vale la regola del silenzio assenso e il presente documento si intende confermato.

I tank per cui è stata eseguita la prova di tracciabilità sono stati campionati utilizzando il metodo dei numeri casuali tramite apposito foglio Excel generatore di numeri casuali con apposita funzione F9. La numerosità del campione di tank da visionare è stato definito sulla base della radice quadrata rispetto al numero dei tank totali utilizzati per la DOP UMBRIA

La prova di tracciabilità è stata pertanto eseguita sui seguenti tank:

L'Organizzazione ha espresso riserve/reclami sull'operato del Gruppo di valutazione di 3A PTA ?  no;  si\*

\*Se si specificare:.....

La verifica ispettiva iniziata alle ore.....si conclude alle ore.....

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

NC gravi rilevate n° \_\_\_\_\_ Riferimento RNC 02: \_\_\_\_\_

NC lievi rilevate n° \_\_\_\_\_

Letto e sottoscritto in (Luogo) ..... data: .....

(L'Azienda)

L'RGV

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



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP UMBRIA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todì (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

**Integrazione al Verbale di controllo frantoi**

**Integrazione n°:**

**Pagina**

**di**

**Estremi del Verbale di controllo frantoi:**

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

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

**Note e Osservazioni:**

Letto e sottoscritto in (Luogo) ..... data: .....

*(L'Azienda)*

*L'RGV*

Firma e posizione aziendale



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## Allegato C al PDC 02

### Verbale di controllo INTERMEDIARI\*

Data: ..... Verbale n°: ..... RGV : .....

Ragione Sociale Azienda: ..... N° iscrizione Elenco: .....

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

Recapiti: ..... CUA: .....  
(tel., fax, telex, e-mail)

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

Attività svolta: .....

Rappresentante legale: .....

Responsabile Azienda: .....  
(se diverso dal rappresentante legale ed abilitato alla firma del presente documento)

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 PDC 02 relativo alla DOP UMBRIA e prescrizioni applicabili all'attività dell'intermediario

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

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

.....  
.....

Personale contattato: .....

.....  
.....

L'Azienda: ..... l'RGV: .....

\* "VERBALE DI CONTROLLO INTERMEDIARI" ALIAS "CI"

**(SEGUE)**



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

Data: \_\_\_\_\_ Verbale di Controllo Intermediari n°: \_\_\_\_\_ RGV : \_\_\_\_\_

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Ubicazione impianto entro i territori amministrativi della Regione Umbria ,zona di confezionamento prevista per la DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 45 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
b)	Le attività di stoccaggio di olive/olio afferenti al circuito DOP UMBRIA vengono svolte completamente all'interno zona di confezionamento prevista per la DOP UMBRIA			
c)	In fase di accettazione di olive/olio afferenti al circuito DOP UMBRIA viene controllata la presenza della documentazione accompagnatoria (PDC 02 rigo 56 se trattasi di olive e 59 se trattasi di olio sfuso dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
d)	Le operazioni di ricevimento olive/olio afferenti al circuito DOP UMBRIA vengono adeguatamente registrate attraverso il portale SIAN (PDC 02 rigo 57 se trattasi di olive e 60 se trattasi di olio sfuso dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
e)	Registrazione dei tank/locali di stoccaggio utilizzati per la DOP UMBRIA nonché delle loro caratteristiche tramite il portale SIAN (PDC 02 rigo 64, 65 e 67 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
f)	Utilizzo di sistemi di identificazione idonei per olive/oli DOP UMBRIA			
g)	Utilizzo di sistemi di identificazione idonei per olive/oli non qualificabili DOP UMBRIA			
h)	Separazione spaziale o temporale delle/dei olive/oli DOP UMBRIA da quelle/i destinate/i ad uso diverso conforme a quanto dichiarato nella richiesta di iscrizione all'elenco Intermediari			
i)	Predisposizione di sistemi atti a garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle/dell'olive/olio prodotte/o lungo le fasi di stoccaggio			
j)	Le operazioni di scarico olive/olio vengono registrate attraverso il portale SIAN (PDC 02 rigo 62 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
k)	Gestione dei documenti conforme alla Dichiarazione dell'olivicoltore e Dichiarazione sostitutiva atto di notorietà Intermediario come da PDC 02 DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 61 e 62 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
l)	Eventuali NC emerse durante le fasi di accettazione e/o stoccaggio e/o vendita di olive/olio sono state evidenziate e gestite in modo corretto			

L'Azienda: .....

l'RGV: .....

(SEGUE)



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

Data: \_\_\_\_\_ Verbale di Controllo Intermediari n°: \_\_\_\_\_ RGV : \_\_\_\_\_

Note e Osservazioni:

NB: il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni dalla data di verifica, può disporre la modifica. Trascorsi i 10 giorni vale la regola del silenzio assenso e il presente documento si intende confermato.

L'Organizzazione ha espresso riserve/reclami sull'operato del Gruppo di valutazione di 3A PTA ?  no;  si\*

\*Se si specificare:.....  
.....

La verifica ispettiva iniziata alle ore.....si conclude alle ore.....

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

NC gravi rilevate n° \_\_\_\_\_

Riferimento RNC 02: \_\_\_\_\_

NC lievi rilevate n° \_\_\_\_\_

Letto e sottoscritto in (Luogo) ..... data: .....

(L'Azienda)

L'RGV

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



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP UMBRIA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

**Integrazione al Verbale di controllo intermediari**

**Integrazione n°:**

**Pagina**

**di**

**Estremi del Verbale di controllo intermediari:**

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

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

**Note e Osservazioni:**

Letto e sottoscritto in (Luogo) ..... data: .....

*(L'Azienda)*

*L'RGV*

Firma e posizione aziendale



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todì (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## Allegato D al PDC 02

### Verbale di controllo **CONFEZIONATORI** \*

Data: ..... Verbale n°: ..... RGV : .....

Ragione Sociale Azienda: ..... N° iscrizione Elenco: .....

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

Recapiti: ..... CUA: .....  
(tel., fax, telex, e-mail)

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

Attività svolta: .....

Rappresentante legale: .....

Responsabile Azienda: .....  
(se diverso dal rappresentante legale ed abilitato alla firma del presente documento)

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 PDC 02 relativo alla DOP UMBRIA e prescrizioni applicabili all'attività del 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: .....

.....

.....

L'Azienda: ..... l'RGV: .....

\* "VERBALE DI CONTROLLO CONFEZIONATORI" ALIAS "CC"

(SEGUE)



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

Data: \_\_\_\_\_ Verbale di Controllo Confezionatori n°: \_\_\_\_\_ RGV : \_\_\_\_\_

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Ubicazione impianto entro i territori amministrativi della Regione Umbria ,zona di confezionamento prevista per la DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 63 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
b)	Le attività di confezionamento dell'olio DOP UMBRIA operate dall'azienda sono svolte completamente all'interno zona di confezionamento prevista per la DOP UMBRIA			
c)	L'olio utilizzato per la produzione della DOP UMBRIA è stato ottenuto da frantoi ubicati nella zona di oleificazione prevista per la DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 76 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
d)	L'olio DOP UMBRIA acquistato è stato adeguatamente registrato attraverso il portale SIAN			
e)	Gestione della documentazione accompagnatoria (PDC 02 rigo 76 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
f)	Registrazione attraverso il portale SIAN del ricevimento di OLIO potenzialmente DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 79 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
g)	Registrazione dei tank di stoccaggio utilizzati per la DOP UMBRIA nonché delle loro caratteristiche tramite il portale SIAN (PDC 02 rigo 64, 65 e 67 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
h)	Utilizzo di sistemi di identificazione idonei per oli DOP UMBRIA			
i)	Utilizzo di sistemi di identificazione idonei per oli non qualificabili DOP UMBRIA			
j)	Separazione spaziale o temporale degli olii DOP UMBRIA da quelle destinate ad uso diverso conforme a quanto dichiarato nella richiesta di iscrizione all'elenco Confezionatori			
k)	L'olio destinato al confezionamento è stato gestito secondo le modalità previste dal PDC 02 (PDC 02 rigo 80,81,82 e 83 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
l)	Le attività di prova sono svolte da laboratori conformi ai requisiti previsti dal PDC 02			
m)	In caso di analisi non conformi rispetto ai requisiti disciplinati verificare l'effettiva esclusione del prodotto dal circuito e la registrazione di tale operazione attraverso il portale SIAN (PDC 02 rigo 84 e 85 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
n)	L'olio qualificabile DOP UMBRIA confezionato viene identificato attraverso l'assegnazione di un lotto di confezionamento codificato			
o)	Predisposizione di sistemi atti a garantire l'identificazione e la rintracciabilità dell'olio prodotto lungo le fasi di processo			
p)	Corretto utilizzo delle etichette approvate dal Consorzio di Tutela per la DOP UMBRIA, o in sua assenza da 3A PTA			
q)	Le indicazioni relative all'identificazione ed alla rintracciabilità sono riportate in etichetta in accordo a quanto esposto nel PDC 02			
r)	Recipienti utilizzati per il confezionamento in vetro o banda stagnata			
s)	Recipienti di capacità non superiore a 5 Litri			
t)	Sui singoli recipienti utilizzati per il confezionamento dell'olio extravergine d'oliva DOP UMBRIA è stato inserito, in funzione del formato delle confezioni, un contrassegno numerato progressivamente rilasciato in accordo a quanto esposto nel PDC 02 al paragrafo 20.			

L'Azienda: .....

l'RGV: .....

**(SEGUE)**



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

Data: \_\_\_\_\_ Verbale di Controllo Confezionatori n°: \_\_\_\_\_ RGV: \_\_\_\_\_

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
u)	Registrazione delle operazioni di confezionamento attraverso il portale SIAN così come da PDC 02 relativo alla DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 81 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
v)	Registrazione delle operazioni di travaso attraverso il portale SIAN così come da PDC 02 relativo alla DOP UMBRIA (PDC 02 rigo 81 dello SCHEMA dei CONTROLLI)			
w)	L'intero lotto di prodotto certificato è stato imbottigliato entro le tempistiche previste dal PDC 02 (PDC 02 paragrafo 18 del Documento Tecnico)			
x)	Eventuali NC emerse durante le varie fasi di processo nello stabilimento di confezionamento sono state evidenziate e gestite in modo corretto			

**Note e Osservazioni:**

NB: il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni dalla data di verifica, può disporre la modifica. Trascorsi i 10 giorni vale la regola del silenzio assenso e il presente documento si intende confermato.

I lotti di confezionamento per cui è stata eseguita la prova di tracciabilità sono stati campionati utilizzando il metodo dei numeri casuali tramite apposito foglio Excel generatore di numeri casuali con apposita funzione F9. La numerosità del campione di lotti di confezionamento da visionare è stato definito sulla base della radice quadrata rispetto al numero dei lotti di confezionamento totali utilizzati per la DOP UMBRIA

La prova di tracciabilità è stata pertanto eseguita sui seguenti lotti di confezionamento:

L'Organizzazione ha espresso riserve/reclami sull'operato del Gruppo di valutazione di 3A PTA ?  no;  si\*

\*Se si specificare:.....

La verifica ispettiva iniziata alle ore.....si conclude alle ore.....

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

NC gravi rilevate n° \_\_\_\_\_

Riferimento RNC 02: \_\_\_\_\_

NC lievi rilevate n° \_\_\_\_\_

Letto e sottoscritto in (Luogo) ..... data: .....

(L'Azienda)

L'RGV

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

\_\_\_\_\_



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP UMBRIA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todì (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

**Integrazione al Verbale di controllo confezionatori**

**Integrazione n°:**

**Pagina**

**di**

**Estremi del Verbale di controllo confezionatori:**

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

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

**Note e Osservazioni:**

Letto e sottoscritto in (Luogo) ..... data: .....

*(L'Azienda)*

*L'RGV*

Firma e posizione aziendale



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## Allegato E al PDC 02

a Verbale n° \_\_\_\_ del \_\_\_\_ a

### Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento

DOP UMBRIA

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'Umbria, 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	Menzione Geografica	Codice alfanumerico	Codice campione

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

Ogni campione prelevato è stato suddiviso in 6 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'Umbria 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 UMBRIA:

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

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

**Note e Osservazioni:**

- a) il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni dalla data di prelievo, può disporre la modifica. Trascorsi i 10 giorni vale la regola del silenzio assenso e il presente documento si intende confermato.
- b) il prelievo effettuato in data odierna viene svolto in accordo al quanto previsto dalla IOP 01/PDC 02 Istruzione operativa per il prelievo dei campioni di olio extravergine di oliva DOP UMBRIA
- c) tutta la documentazione relativa al lotto oggetto di prelievo verrà esaminata prima della decisione dell'organo deliberante per la DOP UMBRIA al fine di verificare la conformità del suddetto lotto al disciplinare di produzione applicabile.

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

Letto e sottoscritto in (Luogo) ..... data: .....

L'Azienda

Il/i Prelevatore/i

Firma e posizione

1. 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 PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA – PDC 02 e dallo SCHEMA CONTROLLO DOP UMBRIA e che le evidenze oggettive a dimostrazione di quanto dichiarato rappresentano la realtà aziendale e sono pertanto disponibili e controllabili in qualsiasi momento.
2. L'Azienda **DICHIARA** che l'olio di cui ai campioni prelevati, relativamente ai parametri non specificati nel disciplinare di produzione della DOP UMBRIA, è OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.
3. L'Azienda **DICHIARA** di accettare che, in caso di eventuale non conformità relativa al/ai campione/i sopra specificato/i, le controanalisi (analisi da appello) vengano eseguite sulle aliquote sigillate consegnate a 3A PTA (Vedasi punto 5 del Tariffario ovvero "Prestazioni Aggiuntive"). L'eventuale revisione verrà eseguita sul campione rilasciato all'Azienda stessa

Per l'Azienda

\_\_\_\_\_  
Firma per dichiarazione di quanto ai punti 1, 2 e 3 sopra esposti



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP UMBRIA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todì (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

**Integrazione al Verbale di prelievo**

**Integrazione n°:**

**Pagina**

**di**

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

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

**Note e Osservazioni:**

Letto e sottoscritto in (Luogo) ..... data: .....

*(L'Azienda)*

*Il/i Prelevatore/i*

Firma e posizione

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP UMBRIA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todì (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

**Allegato F al PDC 02**

**RNC 02 RAPPORTO DI NON CONFORMITÀ**

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

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

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

*Descrizione NC:*

NB: il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni dalla data di verifica, può disporre la modifica. Trascorsi i 10 giorni vale la regola del silenzio assenso e il presente documento si intende confermato.      *Integrazioni RNC 02:  no;  si per un totale di n° \_\_\_\_\_*

Letto e sottoscritto in (Luogo) ..... 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° \_\_\_\_\_

Letto e sottoscritto in (Luogo) ..... data: .....

*L'Azienda*

*L'RGV*

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

*Verifica della risoluzione NC:*

NB: il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni dalla data di verifica, può disporre la modifica. Trascorsi i 10 giorni vale la regola del silenzio assenso e il presente documento si intende confermato.      *Integrazioni RNC 02:  no;  si per un totale di n° \_\_\_\_\_*

Letto e sottoscritto in (Luogo) ..... data: .....

*L'RGV*

\* Ca = verbale di controllo in campo; Fr = verbale di controllo frantoi; Co = verbale di controllo confezionatori



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP UMBRIA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todì (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

**Integrazione al RNC 02**

**Integrazione n°:**

**Pagina**

**di**

**Estremi del RNC 02 Rapporto di NON Conformità:**

data: \_\_\_\_\_ RNC n°: \_\_\_\_\_

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

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

**Note e Osservazioni:**

Letto e sottoscritto in (Luogo) ..... data: .....

*(L'Azienda)*

*L'RGV*

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

\_\_\_\_\_



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

## Allegato G al PDC 02

### TARIFFARIO

#### Denominazione d'Origine Protetta UMBRIA

#### 1. GENERALITÀ

I prezzi riportati nel presente tariffario si devono intendere al netto di I.V.A. e sono riferiti alle attività indicate nel Piano dei controlli applicabile all'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "UMBRIA" approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF, in breve).

Le tariffe sono quelle vigenti all'atto della richiesta di iscrizione al sistema dei controlli; eventuali successivi aggiornamenti verranno sottoposti preventivamente all'approvazione del MiPAAF e comunicati a coloro che hanno aderito al sistema di controllo. La determinazione delle tariffe tiene conto della tipologia e della struttura della filiera produttiva della DOP UMBRIA.

#### 2. COSTO ANNUALE DI CONTROLLO

Il costo annuale del servizio di controllo che applica 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. Cons. a r. l. (3A PTA, in breve) è articolato in una quota fissa annuale per ogni sito riconosciuto e campo di applicazione ed in una quota annuale variabile. Nel caso di nuovo soggetto o nuova attività o nuovo sito operativo, alla quota annuale va aggiunta la quota per l'istruttoria della pratica pari ad € 100,00 cadauna una tantum per sito operativo coinvolto o nuova attività, che dovrà esser saldata anche qualora l'istruttoria non si concluda con il riconoscimento del nuovo soggetto, della nuova attività o del nuovo sito operativo.

Nel caso di variazioni (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, inerenti attrezzature ed impianti che hanno rilevanza per la denominazione, etc.) rispetto a quanto documentato nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo, non valutabili solo per via documentale, 3A PTA fatturerà gli importi previsti per l'attività di riconoscimento di cui sopra.

Nel caso di subentro di nuova azienda senza necessità di verifica ispettiva di riconoscimento, alla quota annuale va aggiunta la quota per l'istruttoria della pratica pari ad € 29,50 cadauna.

QUOTE FISSE	€
Attività di PRODUZIONE AGRICOLA	29,50
Attività di TRASFORMAZIONE	147,00
Attività di INTERMEDIAZIONE	147,00
Attività di CONFEZIONAMENTO	147,00

QUOTA VARIABILE	€
QUOTA VARIABILE per ogni LITRO controllato (quota per ogni litro di olio per il quale viene richiesta la certificazione, attraverso il portale SIAN, indipendentemente dall'esito della stessa. La quota è a carico del richiedente o del proprietario dell'olio in caso di richiesta conto terzi)	0,03

Al costo annuale devono essere aggiunti gli importi relativi alle determinazioni analitiche secondo le tariffe del laboratorio incaricato come specificato nel successivo punto 3 del presente tariffario. Inoltre in caso di assenza di Consorzio di Tutela o di perdita di validità del riconoscimento applicabile allo stesso, la distribuzione dei contrassegni numerati progressivamente verrà effettuata da 3A PTA che applicherà le seguenti tariffe: ai primi 300 contrassegni distribuiti annualmente all'operatore che ha ottenuto la certificazione non verrà applicato alcun costo aggiuntivo, per i successivi verrà applicata una tariffa pari ad € 0,06 per ogni contrassegno rilasciato.

#### 3. PRELIEVO, PROVE CHIMICO-FISICHE E ORGANOLETTICHE

Le prove vengono effettuate su ciascun lotto di confezionamento per i parametri caratteristici specificati nel disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "UMBRIA". Le prove vengono effettuate presso panel riconosciuti dal MiPAAF e laboratori accreditati in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. Le tariffe applicabili sono riportate nella tabella sottostante.



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

Attività di PRELIEVO CAMPIONI (ad ogni richiesta; comprende la verifica della partita e campionamento)		€
	per richieste di prelievo pervenute dal 1 gennaio al 30 settembre:	83,50
	per richieste di prelievo pervenute dal 1 ottobre al 31 dicembre:	49,00
PROVE CHIMICO-FISICHE	Al costo di laboratorio	
PROVE SENSORIALI	Al costo del panel	

#### 4. PRESTAZIONI AGGIUNTIVE

Rientrano tra queste prestazioni:

- le visite ispettive in seguito alla rilevazione di non conformità o per verifica delle azioni correttive, secondo quanto previsto dal Dispositivo di Controllo;
- le analisi chimiche e/o organolettiche aggiuntive (analisi di appello), per la verifica delle caratteristiche del prodotto (a seguito di richiesta controanalisi per le quali i costi vanno attribuiti alla parte soccombente).

Le tariffe applicabili alle citate prestazioni sono riportate nella tabella sottostante.

	€
Tariffa oraria (in relazione a verifica e trasferimento)	75,00 / ora
Spese di viaggio, vitto e alloggio (tragitto andata e ritorno da comune a comune con partenza da Todi, con minimo applicabile pari ad € 20,00 e massimo pari ad € 30,00)	0,40 / km
PROVE CHIMICO-FISICHE	Al costo di laboratorio
PROVE SENSORIALI	Al costo del panel

#### 5. MODALITÀ DI PAGAMENTO

##### 5.1 Riconoscimento e iscrizione al sistema dei controlli

Le quote dovranno essere pagate al momento della domanda di adesione al sistema dei controlli.

##### 5.2 Servizio annuale di controllo

Le quote fisse saranno fatturate prima della campagna ed entro il mese di maggio. Le quote variabili saranno fatturate a consuntivo. Il pagamento è richiesto entro trenta giorni data fattura. Spese amministrative emissione fattura di sorveglianza annuale € 29,00 cadauna.

In caso di rinuncia alla certificazione oltre il 30 giugno di ogni anno l'operatore sarà tenuto al pagamento della quota fissa annuale. Eventuali inadempienze da parte degli operatori iscritti al sistema di controllo, agli obblighi previsti dal presente tariffario, verranno comunicate all'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari costituendo fattispecie sanzionabile ai sensi del Decreto Legislativo n. 297/04. In presenza del Consorzio di Tutela riconosciuto dal MiPAAF, qualora 3A PTA fatturi direttamente al Consorzio anzidetto, le fatture verranno dettagliate con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore rappresentato dal Consorzio stesso.

##### 5.2 Specificazioni

I pagamenti degli importi specificati nel presente Tariffario potranno essere eseguiti, in alternativa:

- a) direttamente presso gli uffici della 3A PTA;
- b) con versamento su C.C. Postale n. 53341814 intestato a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l. specificando nella causale del bollettino postale, oltre gli estremi dell'operatore, gli elementi che seguono: a) "DOP Umbria"; b) "Olivicoltore" e/o "Frantoiano" e/o "intermediario" e/o "Confezionatore" a seconda della/e categoria/e di appartenenza; c) "PRIMA ADESIONE" se trattasi di domanda di primo ingresso al sistema di controllo, "MANTENIMENTO ISCRIZIONE" se trattasi di rinnovo per gli anni successivi a quello



# PIANO DEI CONTROLLI DOP UMBRIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

- dell'ingresso al sistema di controllo, "ANNUALITÀ" riferita alla campagna olearia di riferimento oltre agli estremi della fattura ricevuta (ove applicabile);
- c) tramite bonifico sul seguente IBAN: IT 13D0200838703000029438198 intestato a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l. specificando nella causale, oltre gli estremi dell'operatore, gli elementi che seguono: a) "DOP Umbria"; b) "Olivicoltore" e/o "Frantoiano" e/o "intermediario" e/o "Confezionatore" a seconda della/e categoria/e di appartenenza; c) "PRIMA ADESIONE" se trattasi di domanda di primo ingresso al sistema di controllo, "MANTENIMENTO ISCRIZIONE" se trattasi di rinnovo per gli anni successivi a quello dell'ingresso al sistema di controllo, "ANNUALITÀ" riferita alla campagna olearia di riferimento oltre agli estremi della fattura ricevuta (ove applicabile).

F.to L'Amministratore Unico di 3A PTA  
Ing. Massimiliano BRILLI

L'Azienda \_\_\_\_\_  
(Ragione sociale)

P.IVA \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_ CUA \_\_\_\_\_

quale soggetto  OLIVICOLTORE  FRANTOIANO  INTERMEDIARIO  CONFEZIONATORE   
(evidenziare con una X la tipologia o le tipologie di appartenenza)

con sede in \_\_\_\_\_ Tel \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
(Loc. / Voc. / Fraz. / Via, CAP, Com., Prov.)

nella persona del suo legale rappresentante \_\_\_\_\_  
(Cognome e nome)

PEC \_\_\_\_\_

nel restituire la copia di questo Tariffario alla 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 tariffario nonché i documenti in esso richiamati e che i dati utilizzabili da parte di 3A PTA per l'applicazione delle tariffe e relativa fatturazione sono evincibili dalla modulistica richiamata nel Piano dei controlli compilata a cura della Azienda sottoscrittente.

\_\_\_\_\_  
(data)

\_\_\_\_\_  
(Timbro e firma del Legale rappresentante)