



**PIANO DEI CONTROLLI
DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO**

**PDC 93
REV. 2
14/03/2019**

PdC 93

**PIANO DEI CONTROLLI
DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO**

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
	0	

Redatto	Verificato	APPROVAZIONE
Dott.ssa Federica Bianchi	Dott. Agr. Federico Mariotti	Rif. DM MIPAAFT



PIANO DEI CONTROLLI

DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

- 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 DOP Oliva Ascolana del Piceno 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 MIPAAFT.

- 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 OLIVA ASCOLANA DEL PICENO.

- PIANO DEI CONTROLLI

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

- DOCUMENTO TECNICO

Riporta le procedure seguite dall'OdC per il controllo della DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO, 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

È 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 OLIVA ASCOLANA DEL PICENO**

**PDC 93
REV. 2
14/03/2019**

**DOCUMENTO TECNICO
DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO**



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

Sommario

1.	Premessa	7
2.	Operatori del circuito di qualità tutelata DOP “Oliva Ascolana del Piceno”	7
3.	Principale normativa di riferimento	7
4.	Termini e Definizioni	9
5.	Accesso al sistema di controllo	10
5.1	Presentazione della domanda di Adesione al sistema dei controlli.....	10
5.2	Riconoscimento, inserimento e mantenimento nell’Elenco dei soggetti riconosciuti.....	10
5.3	Variazioni	11
6.	Requisiti di riconoscimento degli operatori.....	11
6.1	Caratteristiche degli olivicoltori, allevamenti, trasformatori olive in salamoia, trasformatori olive ripiene, confezionatori ed eventuali intermediari	11
6.2	Caratteristiche specifiche per gli olivicoltori	11
6.3	Localizzazione siti produttivi.....	11
7.	Cessazione, recesso e sospensione volontaria dell’attività	11
8.	Piano dei Controlli	11
8.1	Generalità	11
8.2	Frequenza dei controlli in sorveglianza	12
9.	Attività di sorveglianza	12
9.1	Olivicoltori	12
9.1.1	Requisiti	12
A.	Provenienza olive e varietà.....	12
B.	Irrigazione.....	13
C.	Periodo di raccolta.....	13
D.	Produzione massima.....	13
E.	Identificazione e rintracciabilità	13
9.1.2	Autocontrollo.....	13
9.1.3	Controllo 3A PTA.....	13
9.2	Requisiti Allevatori.....	13
9.2.1	Requisiti	13
A.	Identificazione e rintracciabilità	13
9.2.2	Autocontrollo.....	13
9.2.3	Controllo 3A PTA.....	14
9.3	Requisiti Trasformatori olive in salamoia	14
9.3.1	Requisiti	14



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

A.	Ingredienti	14
B.	Identificazione e rintracciabilità	14
9.3.2	Autocontrollo.....	14
9.3.3	Controllo 3A PTA.....	14
9.4	Requisiti Trasformatori olive ripiene	14
9.4.1	Requisiti	14
A.	Tipologia e caratteristiche delle olive da destinare alla produzione di olive nella tipologia ripiena.....	14
B.	Ingredienti obbligatori.....	14
C.	Ingredienti facoltativi.....	14
D.	Preparazione dell'impasto.....	15
E.	Panatura	15
F.	Resa	15
G.	Conservazione	15
H.	Identificazione e rintracciabilità	15
9.4.2	Autocontrollo.....	15
9.4.3	Controllo 3A PTA.....	15
9.5	Requisiti Confezionatori	15
9.5.1	Requisiti	15
A.	Modalità di etichettatura	15
B.	Identificazione e rintracciabilità	15
9.5.2	Autocontrollo.....	15
9.5.3	Controllo 3A PTA.....	15
9.6	Intermediario.....	16
9.6.1	Requisiti	16
9.6.2	Autocontrollo.....	16
9.6.3	Controllo 3A PTA.....	16
10.	Approvazione dell'etichette	16
11.	Modalità di prelievo campioni	16
12.	Caratteristiche del prodotto finito.....	17
13.	Gestione delle Non Conformità	17
13.1	Gestione delle non conformità da parte degli Operatori	17
13.2	Gestione delle non conformità da parte della 3A PTA.....	17
14.	Comunicazioni a 3A PTA	18
15.	Comunicazioni al Mipaaf	18
16.	Ispezioni, prove analitiche ed esame documentale	18
17.	Consenso al subappalto e diritto di ricasazione	19
18.	Mancato assolvimento pecuniario nei confronti di 3A PTA	19



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

19.	Riservatezza	19
20.	Pubblicità e trasparenza	19
21.	Reclami, ricorsi e contenziosi	19
22.	Allegati	20

1. Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una Denominazione di Origine Protetta (DOP) o di una Indicazione Geografica Protetta (IGP), siano ottenuti in conformità ad un Disciplinare di Produzione (di seguito Disciplinare), e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli Stati Membri.

3A PTA, quale Organismo di Controllo designato dal Consorzio di Tutela Valorizzazione Oliva Ascolana del Piceno DOP per effettuare i controlli sull'omonima denominazione di seguito indicata come DOP "Oliva Ascolana del Piceno", ha definito il presente documento denominato Piano dei Controlli (di seguito Piano), come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità dei requisiti di prodotto e di processo della DOP "Oliva Ascolana del Piceno", per le tipologie previste dal Disciplinare, e cioè in salamoia e ripiena.

Il Piano, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Mipaaf ed i competenti Servizi dell'Unione Europea, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto DOP "Oliva Ascolana del Piceno", ed in particolare:

- la delimitazione della zona geografica nel cui territorio devono essere ubicati gli oliveti, gli allevamenti, gli impianti di trasformazione e gli impianti di confezionamento;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima/ingredienti e delle caratteristiche finali del prodotto DOP "Oliva Ascolana del Piceno", nelle tipologie previste dal Disciplinare (tipologia salamoia e tipologia ripiena);
- la descrizione del metodo di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti;
- le modalità di presentazione del prodotto al momento dell'immissione al consumo;
- i controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con i segni distintivi della DOP "Oliva Ascolana del Piceno".

Si specifica che dalla data del primo decreto autorizzatorio ad appannaggio di 3A PTA, gli operatori già inseriti nel sistema di controllo non riceveranno una nuova visita iniziale per una nuova procedura di riconoscimento. Gli operatori citati saranno infatti automaticamente inseriti dalla stessa 3A PTA nei propri elenchi contestualmente con il passaggio dei fascicoli da parte della Autorità Pubblica di Controllo uscente.

2. Operatori del circuito di qualità tutelata DOP "Oliva Ascolana del Piceno"

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Piano i seguenti operatori:

- Olivicoltori (produttori olivicoli);
- Allevatori;
- Trasformatori di olive in salamoia;
- Trasformatori di olive ripiene;
- Confezionatori;
- Intermediari (eventuali).

3. Principale normativa di riferimento

Riferimenti documento	Contenuti
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
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
Nota Ministeriale del 20/01/2011 prot. 1308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP



PIANO DEI CONTROLLI

DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

Riferimenti documento	Contenuti
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
REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
Decreto Mi.P.A.A.F. del 15/02/2006	Iscrizione della denominazione "Oliva Ascolana del Piceno" DOP nel Registro delle Denominazioni di Origine Protette e delle Indicazioni Geografiche Protette.
Direttiva 2011/91/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 13/12/2011	Diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare
Nota Mi.P.A.A.F. del 04/06/2012 (EX DG VICO protocollo uscita 0015821)	Comunicato relativo alla notifica alla Commissione europea della modifica del Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Oliva Ascolana del Piceno"
Nota Mi.P.A.A.F. del 01/10/2012 (EX DG VICO - EX VICO 3 - Bilancio) prot. n° 0025256 del 01/10/2012)	Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf" in sostituzione della dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) 510/06"
Nota Mi.P.A.A.F. del 05/10/2012 (DG VICO - VICO I prot. n° 0025742 del 05/10/2012)	Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf" su prodotti a DOP/IGP/STG
Nota Mi.P.A.A.F. del 23/10/2012 (PQAIII) prot. uscita n.0002039 del 23/10/2012	Traduzione della dicitura "Certificato da organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf"
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	"Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi"
Nota Mi.P.A.A.F. del 06/03/2013 (DG VICO - segreteria VICO) prot. Uscita 0005385 del 06/03/2013	D.M. 11/11/2011. Chiarimenti inerenti le analisi chimico-fisiche per la certificazione dei vini DOP
Decreto Mi.P.A.A.F. 14/10/2013	Disposizioni nazionali per l'attuazione Reg. (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 Novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli alimentari in materia di DOP, IGP e STG (Pubblicato nella G.U. n. 251 del 25/10/2013)
Nota Mi.P.A.A.F. del 12/11/2013 (DG VICO - segreteria VICO) prot. Uscita 0023807 del 12/11/2013	D.M. 11/11/2011. Procedure analisi di revisione
Reg. delegato (UE) N. 664/2014 della Commissione del 18/12/2013	Integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie
Nota Mi.P.A.A.F. n.0003028 del 11/02/14	chiarimenti inerenti le analisi chimico-fisiche per la certificazione delle produzioni DOP-IGP-STG
Nota Mi.P.A.A.F. del 04/04/2014 (prot. uscita n.0007392 del 04/04/14)	relativo all'indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP/IGP/STG
Reg. di esecuzione (UE) N. 668/2014 della Commissione del 13/06/2014	Modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
Rettifica del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13/06/2014	Modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 179 del 19/06/2014)
Nota Mi.P.A.A.F. del 23/01/2015 (DG VICO - VICO 3 - Bilancio - prot. n° 0001555 del 23/01/2015)	Autorizzazione etichette prodotti a denominazione di origine
Mod 09/A PRO 04 Accordo quadro con il cliente	Documento approvato dal Mipaaf che definisce le responsabilità delle parti nell'ambito dello schema certificativo relativo al prodotto
Nota DG VICO - VICO 1 - Vigilanza - Prot. Uscita N.0018543 del 21/12/2018	Comunicazione a 3A PTA, ASSAM, Regione Marche, Regione Abruzzo e Consorzio Tutela e Valorizzazione Oliva Ascolana del Piceno DOP relativa al fatto che quest'ultimo con nota del 21 dicembre 2018, in sostituzione di "ASSAM - Agenzia servizi settore agroalimentare Marche", ha individuato 3A PTA per l'espletamento delle funzioni di controllo previste dagli artt. 36 e 37 del Reg. (UE) 1151/2012 per la DOP Oliva Ascolana del Piceno

4. Termini e Definizioni

Operatore: Olivicoltore (Produttore Olivicolo), Trasformatore di olive in salamoia, Trasformatore di olive ripiene, Confezionatore, Allevatore, Intermediario.

Soggetto riconosciuto: operatore che ha presentato la domanda di adesione alla filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno" e che 3A PTA ha verificato e giudicato in possesso dei requisiti minimi di riconoscimento previsti dal Piano.

Allevatore: soggetto riconosciuto che conduce un allevamento di bovini e/o suini e/o polli e/o tacchini.

Olivicoltore (Produttore Olivicolo): soggetto riconosciuto che conduce un oliveto.

Trasformatore di olive in salamoia: soggetto riconosciuto che conduce un impianto di trasformazione per l'ottenimento dell'oliva in salamoia.

Trasformatore di olive ripiene: soggetto riconosciuto che conduce un impianto di trasformazione per l'ottenimento dell'oliva ripiena.

Confezionatore (condizionatore): soggetto riconosciuto che conserva, confeziona ed etichetta il prodotto (tipologia salamoia e/o tipologia ripiena). Nel caso della tipologia DOP "Oliva Ascolana del Piceno" in salamoia, provvederà anche all'aggiunta della salamoia ai fini di immettere il prodotto sul mercato. E' l'unico soggetto deputato a richiedere a 3A PTA l'approvazione dell'etichetta.

Intermediario: soggetto riconosciuto che effettua esclusivamente attività di acquisto e vendita, tra operatori riconosciuti ed operanti nella filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno", senza effettuare alcuna manipolazione.

Consorzio di Tutela: Consorzio riconosciuto ed autorizzato dal Mipaaf

Frutto fresco: oliva della varietà d'olivo "Ascolana Tenera" che non ha subito processi di lavorazione; costituisce la materia prima per la produzione della tipologia in salamoia.

Oliva deamarizzata: frutto fresco sottoposto a deamarizzazione.

Deamarizzazione in NaOH: fase in cui il frutto fresco è immerso in una soluzione sodica (NaOH).

Deamarizzazione in NaCl (deamarizzazione al naturale): fase in cui il frutto fresco è immerso in una soluzione di NaCl.

Oliva in salamoia: Oliva ottenuta secondo i requisiti previsti dall'articolo 6 del disciplinare di produzione applicabile.

Oliva denocciolata: oliva in salamoia privata del nocciolo.

Oliva ripiena: prodotto ottenuto dall'oliva in salamoia, denocciolata, farcita e panata.

Prodotto finito (tipologia in salamoia e tipologia ripiena): prodotto etichettato e confezionato ottenuto nel rispetto di quanto previsto dal Disciplinare di produzione applicabile.

Carne di bovino maturo: carne proveniente da un capo bovino.

Carne di suino maturo: carne proveniente da un capo suino.

Luogo di provenienza delle carni (carne di bovino, carne di suino, carne di pollo, carne di tacchino): si intende che le carni utilizzate per la DOP "Oliva Ascolana del Piceno" provengano da allevamenti riconosciuti.

Uova: uova intere o ovoprodotto (nel caso dell'ovoprodotto, si considera che 50 g dello stesso corrispondano ad un uovo intero).

Aliquota: unità minima di prodotto che coincide con una confezione di prodotto finito.

Zona di Produzione: zona territoriale delimitata e destinata alla produzione, trasformazione confezionamento / etichettatura della DOP "Oliva Ascolana del Piceno".

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità del prodotto DOP "Oliva Ascolana del Piceno" attuata ed evidenziata mediante le registrazioni previste, da parte di tutti gli operatori presso i propri siti produttivi.

Azione correttiva a cura della 3A PTA: attività intrapresa da 3A PTA e comunicata al soggetto in merito a decisioni relative a non conformità riscontrate (riportata nella SdC).

Controllo di Conformità: atto mediante il quale la 3A PTA verifica il rispetto dei requisiti di conformità del processo/prodotto al presente Piano.

Correzione/Trattamento a cura della 3A PTA: azione intrapresa da 3A PTA e comunicata al soggetto in merito all'eliminazione della non conformità riscontrata (riportata nella SdC).

Correzione/Trattamento proposta/o dal soggetto: azione proposta dal soggetto e tesa ad eliminare una Non Conformità rilevata.

Disciplinare: documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori della DOP "Oliva Ascolana del Piceno" e i procedimenti necessari alla sua realizzazione, pubblicato al seguente link del Mipaaf: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3343>.

Non conformità (NC): mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e/o di prodotto indicati nel Piano.

Non conformità 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 Piano.

Non conformità 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 Piano.

Raccomandazione: rilievi che non pregiudicano il giudizio di conformità sul prodotto.

Riconoscimento: atto mediante il quale la 3A PTA riconosce un soggetto conforme a quanto previsto dal Piano. Il soggetto, identificato con un codice alfanumerico, è inserito da 3A PTA nell'Elenco dei Soggetti Riconosciuti.

SdC: Schema dei Controlli.

Tariffario: Documento riportato in Allegato A riportante il costo delle attività di controllo.

5. Accesso al sistema di controllo

5.1 Presentazione della domanda di Adesione al sistema dei controlli

Gli operatori che intendono aderire alla filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno", devono inviare a 3A PTA, compilata in tutte le sue parti, la domanda di adesione al Sistema di Controllo utilizzando l'apposita modulistica (**Mod.01**), scaricabile dal sito della 3A PTA, allegando la documentazione indicata nel modello stesso unitamente al tariffario (**Allegato A**).

Esclusivamente per i ruoli di olivicoltore e trasformatore di olive in salamoia, la domanda di adesione al sistema dei controlli DOP "Oliva Ascolana del Piceno", (**Mod.01**) dovrà essere trasmessa, a 3A PTA, entro le date seguenti:

- **olivicoltori:** entro il 31 luglio di ogni anno (riferito all'anno solare di raccolta dell'olive);
- **operatori diversi dagli olivicoltori:** entro il 30 novembre di ogni anno (riferito all'anno solare di raccolta dell'olive),

Le domande presentate successivamente a tali date non saranno considerate valide ed il soggetto richiedente dovrà riprodurre, nell'anno successivo, una nuova domanda di adesione nel rispetto della suddetta tempistica.

Si intende che gli operatori che ricevono la materia prima "oliva" atta a divenire DOP "Oliva Ascolana del Piceno" non potranno eseguire attività di trasformazione/condizionamento anteriormente all'avvenuto controllo di pertinenza di 3A PTA.

Con l'atto di presentazione della domanda di adesione al Sistema di Controllo, ciascun operatore:

- dichiara di aver preso visione e di accettare integralmente i contenuti del Piano dei Controlli DOP "Oliva Ascolana del Piceno";
- si impegna a collaborare con la 3A PTA facilitando l'attività di controllo in tutte le sue fasi ed articolazioni ed autorizzando gli ispettori all'accesso ai locali ed ai documenti necessari alla verifica della conformità del prodotto e del processo;
- si impegna al regolare pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema indicate nel tariffario specifico per il prodotto DOP "Oliva Ascolana del Piceno".

Nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mipaaf, la domanda di adesione al Sistema di Controllo può essere presentata dal Consorzio stesso utilizzando il **Mod. 02**, a condizione che ogni singolo soggetto richiedente predisponga un'apposita delega per la consegna della domanda. Il Consorzio presenterà a 3A PTA un elenco riassuntivo dei soggetti di cui viene consegnata la domanda (**Mod. 03**). Se la delega riguarda anche i rapporti economici, la fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di Tutela dettagliando/evidenziando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore. L'adesione al Sistema di Controllo, con gli impegni che comporta, si intende valida fino alla scadenza dell'autorizzazione rilasciata dal Mipaaf a 3A PTA, e rinnovata automaticamente sino a formale disdetta da parte dell'operatore, che deve essere comunicata a 3A PTA secondo le modalità indicate al capitolo 7 del Piano.

Il Piano, dopo la validazione da parte del Mipaaf, sarà pubblicato anche da 3A PTA sul proprio sito web (www.parco3a.org) dal quale possono essere scaricati tutti i modelli citati nel presente Piano.

5.2 Riconoscimento, inserimento e mantenimento nell'Elenco dei soggetti riconosciuti

Una volta ricevuta la domanda, la 3A PTA, entro 30 giorni lavorativi dalla data di ricevimento (data di riferimento protocollo della 3A PTA), verifica la corretta compilazione della stessa e la sua completezza. Qualora la documentazione risulti incompleta o inadeguata, 3A PTA lo notifica al soggetto interessato, richiedendo le necessarie integrazioni/modifiche, al fine di concludere l'iter di valutazione documentale.

In caso di valutazione positiva della domanda, anche dopo l'eventuale integrazione documentale, la 3A PTA, entro 30 giorni lavorativi dalla data di conclusione della fase di verifica documentale, comunicata formalmente al soggetto, effettua sullo stesso un'ispezione iniziale di riconoscimento, nel corso della quale viene controllata la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati. Se l'esito dell'ispezione è favorevole, la 3A PTA, attraverso procedure interne, iscrive l'operatore nell'Elenco dei Soggetti

Riconosciuti (di seguito Elenco), assegnandogli un codice identificativo; al contrario, l'operatore non viene inserito nell'elenco fino alla risoluzione, quando possibile, delle problematiche che lo hanno impedito.

L'iscrizione dell'operatore nell'Elenco ed il relativo codice identificativo, è comunicato in forma scritta da 3A PTA al soggetto riconosciuto.

In casi particolari, la 3A PTA si riserva di acquisire la necessaria documentazione contestualmente all'attività ispettiva.

5.3 Variazioni

Le eventuali variazioni rispetto a quanto comunicato al momento della richiesta di adesione al sistema dei controlli e di conseguenza, di quanto presente al momento dell'inserimento nell'Elenco, devono essere comunicate a 3A PTA entro 30 giorni lavorativi dal momento in cui la variazione è avvenuta. Per le variazioni non valutabili esclusivamente dal punto di vista documentale, la 3A PTA effettuerà un'ispezione aggiuntiva presso il soggetto. Per le variazioni inerenti i dati relativi al soggetto che ha presentato la domanda di adesione (Ragione sociale, P.IVA/C.F./CUAA, legale rappresentante), dovrà essere prodotta nuova istanza di riconoscimento trasmettendo a 3A PTA il modello (**Mod. 01**).

6. Requisiti di riconoscimento degli operatori

Di seguito vengono descritti i requisiti di riconoscimento oggetto della valutazione iniziale ai fini dell'inserimento degli operatori nell'Elenco dei soggetti riconosciuti.

6.1 Caratteristiche degli olivicoltori, allevamenti, trasformatori olive in salamoia, trasformatori olive ripiene, confezionatori ed eventuali intermediari

- localizzazione dei siti produttivi all'interno del territorio descritto nel Disciplinare (art.3 – Zona di Produzione);
- verifica della veridicità delle informazioni trasmesse con la domanda di adesione;
- idoneità del sistema di gestione per la rintracciabilità.

6.2 Caratteristiche specifiche per gli olivicoltori

- Forme di allevamento: si veda articolo 4 del Disciplinare di produzione applicabile (Tecniche colturali);
Altre caratteristiche valide esclusivamente per gli oliveti specializzati realizzati dopo il 14/11/2005:
- Densità di impianto: si veda articolo 4 del Disciplinare di produzione applicabile (Tecniche colturali);;
- Presenza di piante della varietà "Ascolana Tenera": si veda articolo 4 del Disciplinare di produzione applicabile. (Tecniche colturali).

6.3 Localizzazione siti produttivi

Le sedi operative (oliveti, allevamenti, stabilimenti di trasformazione dell'oliva in salamoia, stabilimenti di trasformazione dell'oliva ripiena, stabilimenti di confezionamento, stabilimenti degli intermediari) devono essere ubicate nella zona di produzione di cui all'articolo 3 del Disciplinare di produzione (Zona di produzione).

7. Cessazione, recesso e sospensione volontaria dell'attività

Le situazioni di cessazione attività, recesso e sospensione volontaria dell'attività sono così gestite:

- **Cessazione/recesso attività:** se un operatore iscritto nell'Elenco cessa la propria attività o decide di non voler far più parte della filiera, deve comunicarlo formalmente (entro 15 giorni dall'evento) a 3A PTA utilizzando il **Mod. 04**. LA 3A PTA provvede ad eliminare dall'Elenco il soggetto interessato, dandone formale comunicazione allo stesso, al Consorzio di Tutela, alla Regione Marche e al Mipaaf. Il soggetto non potrà operare nella filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno" e se volesse rientrarvi dovrà ripercorrere l'intero iter di riconoscimento.
- **Sospensione:** se un operatore iscritto nell'Elenco sospende volontariamente, la propria attività nell'ambito della filiera, deve comunicarlo formalmente (entro 15 giorni dall'evento) a 3A PTA, utilizzando il **Mod. 04**.

LA 3A PTA, verificata la richiesta di sospensione, comunica formalmente al soggetto interessato che non potrà operare nella filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno" nel periodo di sospensione indicato. Se il soggetto volesse ridurre o aumentare il periodo di sospensione, dovrà farlo sempre tramite il **Mod. 04**.

LA 3A PTA, entro 30 giorni lavorativi successivi alla data di fine sospensione, effettuerà un'ispezione aggiuntiva presso il soggetto, al fine di verificare il mantenimento dei requisiti valutati in fase di riconoscimento; solo in caso di esito positivo dell'ispezione, il soggetto potrà partecipare nuovamente alla filiera della DOP "Oliva Ascolana del Piceno".

8. Piano dei Controlli

8.1 Generalità

Il prodotto DOP “Oliva Ascolana del Piceno” è sottoposto ad un controllo in conformità al presente Piano. I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ Controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica, misurazione e analisi, registrazione, conservazione delle registrazioni e della documentazione, svolte dagli Operatori presso i propri siti produttivi a fronte dei requisiti di conformità previsti dal Piano;
- ✓ Controlli esterni (controlli di conformità di terza parte) attuati da 3A PTA, che corrispondono a verifiche ispettive svolte sugli operatori, inerenti il processo e il prodotto, verifiche documentali relative alle registrazioni dell’autocontrollo svolto e prove analitiche sul prodotto.

Nei capitoli seguenti sono indicati per gli operatori della filiera, i requisiti di conformità che devono essere rispettati, gli obblighi relativi all’autocontrollo e i controlli effettuati da 3A PTA. Tali aspetti sono riassunti nel Capitolo 22 del Piano, nell’allegato denominato Schema dei Controlli (SdC), in cui è esaminata anche la parte relativa alla gravità delle non conformità riscontrate e al trattamento/azione correttiva previsto.

8.2 Frequenza dei controlli in sorveglianza

Al fine di garantire la conformità, ai requisiti previsti dal Piano, la 3A PTA effettua annualmente delle ispezioni di sorveglianza sulla base delle percentuali di controllo indicate nella Tabella n°1 (percentuale e frequenza dei controlli in relazione al ruolo svolto nella filiera).

Sono esclusi dai controlli annuali:

- a) **i soggetti della filiera che hanno fatto richiesta formale di sospensione per l’intero anno solare di riferimento;**
- b) **i soggetti della filiera che hanno fatto richiesta formale di sospensione nel corso dell’anno solare di riferimento e che nello stesso anno non hanno operato.**

Presso i confezionatori, sarà effettuata, altresì, attività di prelievo campioni; la matrice oggetto di prelievo, per le successive determinazioni analitiche, sarà il prodotto finito; la procedura di campionamento viene descritta al capitolo 11 del Piano. Qualora il confezionatore non abbia ottenuto prodotto finito nell’anno solare di riferimento, l’attività ispettiva di sorveglianza annuale sarà limitata alla sola verifica documentale e la mancata attività di prelievo non sarà computata nelle attività ispettive dei successivi annisolari.

Tabella n°1 percentuale e frequenza dei controlli in relazione al ruolo svolto nella filiera

OPERATORE	Percentuale	N° ispezioni/anno
Allevatore	33% + 2%	1
Olivicoltore	33% + 2%	1
Trasformatore olive in salamoia	100%	1
Trasformatore olive ripiene	100%	1
Confezionatore	100%	Vedere tabella 2
Intermediario	100%	1

La percentuale di controllo annua dei soggetti è calcolata sulla base del numero dei soggetti iscritti nell’elenco dei soggetti riconosciuti al 31/12 dell’anno precedente, non considerando, tuttavia, i soggetti ricadenti nei suddetti punti a) e b); la percentuale del 2%, specifica per gli olivicoltori ed allevatori, va calcolata sugli allevatori ed olivicoltori controllati nell’anno precedente. L’individuazione dei soggetti da ispezionare, nell’anno solare di competenza, avviene tramite specifiche procedure.

Tabella 2 – Frequenza verifiche ispettive per classe di produzione (confezionatore)

Tipologia classe di produzione	Quantità DOP “Oliva Ascolana del Piceno” (kg)	N° ispezioni/anno
A	≤ 50.000	1
B	> 50.000 ≤ 100.000	2
C	> 100.000	3

La collocazione in una specifica classe di produzione è legata alla quantità totale di DOP “Oliva Ascolana del Piceno” etichettata e confezionata (oliva in salamoia più oliva ripiena) nell’anno solare precedente e comunicata dal Confezionatore a 3A PTA con le modalità previste al capitolo 14 del Piano.

9. Attività di sorveglianza

9.1 Olivicoltori

9.1.1 Requisiti

A. Provenienza olive e varietà

Le olive devono provenire da oliveti riconosciuti (artt. 3 e 4 del disciplinare di produzione).

B. Irrigazione

E' consentita l'irrigazione che deve essere eseguita secondo le modalità riportate all'interno dell'articolo 4 del Disciplinare di produzione applicabile (Tecniche colturali).

C. Periodo di raccolta

La raccolta deve essere effettuata seguendo le tempistiche riportate all'interno dell' articolo 4 del Disciplinare di produzione applicabile (Tecniche colturali).

D. Produzione massima

La produzione massima consentita è quella riportata all'interno dell'articolo 4 del Disciplinare di produzione applicabile (Tecniche colturali).

E. Identificazione e rintracciabilità

Le olive, nella loro movimentazione, devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dalla vigente normativa atta a garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle stesse.

Si specifica che per la specificazione della categoria commerciale, nel caso in cui l'olivicoltore non la dichiari, sarà considerata la % massima di lesioni o ammaccature come da articolo 6 (comma "a") del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento).

In ogni caso, devono essere garantite obbligatoriamente le seguenti informazioni:

- ✓ quantità;
- ✓ data di raccolta;
- ✓ varietà "Ascolana Tenera"
- ✓ dicitura – **filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno"**;
- ✓ eventuale dichiarazione della categoria (Extra o Prima o Seconda/Standard).

9.1.2 Autocontrollo

Ogni Olivicoltore deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità delle olive.

9.1.3 Controllo 3A PTA

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, la 3A PTA effettuerà annualmente, un controllo presso gli olivicoltori secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli la 3A PTA verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno";
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare degli olivicoltori in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo.

9.2 Requisiti Allevatori

9.2.1 Requisiti

A. Identificazione e rintracciabilità

Gli animali (bovini, suini, polli e tacchini), nella loro movimentazione, devono essere accompagnati dalla documentazione prevista dalla vigente normativa atta a garantire l'identificazione e la rintracciabilità degli stessi.

9.2.2 Autocontrollo

Ogni Allevatore deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità degli animali.

9.2.3 Controllo 3A PTA

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, la 3A PTA effettuerà annualmente, un controllo presso gli allevatori secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli la 3A PTA verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno";
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare degli allevatori in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo.

9.3 Requisiti Trasformatori olive in salamoia

9.3.1 Requisiti

Le olive da destinare alla trasformazione come oliva in salamoia devono possedere le caratteristiche riportate all'interno dell'articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva in salamoia).

Si specifica che per la specificazione della categoria commerciale, nel caso in cui il trasformatore non la dichiari, sarà considerata la % massima di lesioni o ammaccature in accordo all'art. 6 del Disciplinare di produzione applicabile.

A. Ingredienti

Alle olive in salamoia possono essere aggiunti gli ingredienti riportati all'interno dell'articolo 8 del Disciplinare di produzione applicabile (Conservazione).

B. Identificazione e rintracciabilità

Devono essere garantite l'identificazione e la rintracciabilità delle olive in tutte le fasi di trasformazione, dall'approvvigionamento, sino alla cessione ad altro soggetto.

9.3.2 Autocontrollo

Ogni Trasformatore di olive in salamoia deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità delle olive.

9.3.3 Controllo 3A PTA

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, la 3A PTA effettuerà annualmente, un controllo presso i trasformatori di olive in salamoia secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli la 3A PTA verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno";
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare dei trasformatori di olive in salamoia in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo.

9.4 Requisiti Trasformatori olive ripiene

9.4.1 Requisiti

A. Tipologia e caratteristiche delle olive da destinare alla produzione di olive nella tipologia ripiena.

Le olive destinate alla produzione di olive nella tipologia ripiena devono avere le caratteristiche riportate all'interno dell'articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva ripiena).

Si specifica che per l'attribuzione della categoria commerciale, nel caso in cui il trasformatore non la dichiari, sarà considerata la % massima di lesioni o ammaccature in accordo all'art. 6 del Disciplinare di produzione applicabile.

B. Ingredienti obbligatori

Gli ingredienti obbligatori da utilizzare per la produzione della DOP "Oliva Ascolana del Piceno" sono quelli riportati all'interno dell'articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva ripiena).

C. Ingredienti facoltativi

Gli ingredienti facoltativi da utilizzare per la produzione della DOP "Oliva Ascolana del Piceno" sono quelli riportati all'interno dell'articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) *Caratteristiche degli ingredienti*).

D. Preparazione dell'impasto

Per la preparazione dell'impasto occorre seguire le indicazioni riportate all'interno dell'articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva ripiena, comma "b)Lavorazione").

E. Panatura

Per la panatura è obbligatorio utilizzare gli ingredienti riportati all'interno dell'articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva ripiena comma "a) Caratteristiche degli ingredienti").

F. Resa

Il prodotto ottenuto rispetta il contenuto in oliva denocciolata prevista all'interno dell'articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Caratteristiche al consumo- comma Oliva ripiena comma "a) Caratteristiche degli ingredienti").

G. Conservazione

Le olive in salamoia ripiene fresche o parzialmente cotte sono conservate nel rispetto delle condizioni riportate all'interno dell'articolo 8 del Disciplinare di produzione applicabile (Conservazione).

H. Identificazione e rintracciabilità

Devono essere garantite l'identificazione e la rintracciabilità delle olive ripiene in tutte le fasi di trasformazione, dall'approvvigionamento delle olive in salamoia, sino alla cessione ad altro soggetto.

9.4.2 Autocontrollo

Ogni Trasformatore di olive ripiene deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità delle olive.

9.4.3 Controllo 3A PTA

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, la 3A PTA effettuerà annualmente, un controllo presso i trasformatori di olive ripiene secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli la 3A PTA verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno";
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare dei trasformatori di olive ripiene in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo.

9.5 Requisiti Confezionatori

9.5.1 Requisiti

A. Modalità di etichettatura

Il confezionatore deve utilizzare, per il prodotto finito, solo ed esclusivamente le etichette approvate secondo la procedura indicata al capitolo 10 del presente Piano.

L'etichetta, fermo restando il rispetto delle prescrizioni stabilite dalla vigente normativa, deve riportare le indicazioni contenute all'interno dell'articolo 10 del Disciplinare di produzione applicabile (Designazione e presentazione).

B. Identificazione e rintracciabilità

Il confezionatore deve garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto destinato al confezionamento nonché, del prodotto finito e commercializzato.

9.5.2 Autocontrollo

Ogni confezionatore deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto finito e commercializzato.

9.5.3 Controllo 3A PTA

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, la 3A PTA effettuerà annualmente un controllo presso i confezionatori secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli la 3A PTA verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno";
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;

- la corretta modalità di operare dei confezionatori in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
 - la documentazione relativa all'autocontrollo;
- Inoltre, sarà effettuata attività di prelievo secondo le modalità indicate al capitolo 11.

9.6 Intermediario

9.6.1 Requisiti

A. Identificazione e rintracciabilità

L'intermediario deve garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

9.6.2 Autocontrollo

Ogni intermediario deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità.

9.6.3 Controllo 3A PTA

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, la 3A PTA effettuerà annualmente un controllo presso gli intermediari secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli la 3A PTA verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno";
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare degli intermediari in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo.

10. Approvazione dell'etichette

Il Piano contiene precise prescrizioni in merito alle indicazioni che obbligatoriamente devono essere presenti in etichetta e come le stesse debbano essere riportate. In relazione a ciò, l'etichetta utilizzata per il prodotto DOP "Oliva Ascolana del Piceno", deve essere preventivamente valutata ed approvata dal Consorzio di Tutela riconosciuto ed incaricato dal Mipaaf per tale compito.

Se non fosse presente un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mipaaf, la valutazione dell'etichetta, ai fini della sua approvazione, sarà effettuata da 3A PTA.

In ogni caso la valutazione dell'etichetta, riguarderà solo ed esclusivamente gli aspetti codificati dal Disciplinare e dal Piano, e non quanto previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

Nell'eventualità in cui sia la 3A PTA ad approvare l'etichetta, la stessa 3A PTA è sollevata da ogni responsabilità qualora tali informazioni non siano conformi alla normativa vigente.

L'approvazione dell'etichetta da parte della 3A PTA sarà formalmente comunicata al soggetto interessato, il quale dovrà inviare a 3A PTA n°1 etichetta originale approvata. Nel caso sia il Consorzio ad approvare l'etichetta, sarà il Consorzio stesso ad inviare a 3A PTA una etichetta originale approvata.

11. Modalità di prelievo campioni

Per valutare la conformità del prodotto ai requisiti indicati al capitolo 12 del Piano, la 3A PTA effettuerà un prelievo di campioni presso i confezionatori.

Il prelievo dei campioni riguarderà un lotto di prodotto finito presente al momento dell'ispezione, per tipologia di prodotto (oliva in salamoia e/o oliva ripiena); qualora non siano presenti lotti di prodotto finito, la 3A PTA provvederà in un secondo momento ad effettuare l'attività di prelievo di campioni da sottoporre ad analisi.

Nel caso del prodotto finito "tipologia ripiena" in fase di prelievo, verrà verificata la caratteristica fisica di cui al capitolo 12 (ovvero 1 kg di olive ripiene deve contenere da un minimo di 65 ad un massimo di 95 olive).

Sul lotto di prodotto finito verrà prelevato un campione costituito da n. 3 aliquote di almeno 250 grammi circa cadauna, di cui:

- 1 aliquota sigillata sarà destinata al laboratorio di analisi per le determinazioni delle caratteristiche di cui al capitolo 12;
- 1 aliquota sigillata viene mantenuta da 3A PTA in idonee condizioni per l'eventuale revisione di analisi;
- 1 aliquota sigillata viene rilasciata al soggetto oggetto di prelievo; tale aliquota, se priva dei sigilli apposti da 3A PTA non avrà validità alcuna.

3A PTA invia i campioni ai laboratori riconosciuti e, a prova effettuata, trasmette l'esito al confezionatore tramite il Mod. 06.

12. Caratteristiche del prodotto finito

Oliva in salamoia

Il prodotto finito deve avere le caratteristiche riportate all'interno dell'art. 7 Disciplinare di produzione applicabile (Caratteristiche al consumo, comma "a) *Oliva in Salamoia*");

Oliva ripiena

Il prodotto finito deve avere le caratteristiche riportate all'interno dell'art. 7 Disciplinare di produzione applicabile (Caratteristiche al consumo, comma "b) *Oliva Ripiena*").

13. Gestione delle Non Conformità

A seguito delle ispezioni effettuate sul processo/prodotto, si possono rilevare delle NC sia da parte dei soggetti in fase di autocontrollo, che da 3A PTA. In ogni caso, tutte le NC rilevate devono essere gestite.

Lo scopo della gestione delle NC è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Piano non siano commercializzati come DOP "Oliva Ascolana del Piceno". Per questo motivo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC. Di seguito sono descritte le modalità di gestione delle eventuali NC rilevate.

13.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Se un soggetto che fa parte della filiera del prodotto DOP "Oliva Ascolana del Piceno" rileva, in autocontrollo, delle NC rispetto ai requisiti disciplinati dal Piano, deve provvedere ad identificare e segregare il prodotto non conforme.

In dettaglio gli operatori che rilevano delle NC in autocontrollo devono:

- ✓ mantenere una registrazione delle NC rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità per la gestione del prodotto non conforme;
- ✓ dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla commercializzazione come DOP "Oliva Ascolana del Piceno";
- ✓ attuare procedure atte a garantire il ritiro/richiamo del prodotto non conforme, qualora il prodotto finito sia stato commercializzato.

13.2 Gestione delle non conformità da parte della 3A PTA

Gli Ispettori durante i controlli di conformità possono rilevare delle NC classificabili come:

- **non conformità GRAVI**
- **non conformità LIEVI**

La tipologia della NC rilevata, nonché le iniziative e le decisioni assunte da 3A PTA in seguito alla NC sono riportate nel Capitolo 22 (rif. Allegato Schema dei Controlli) del Piano.

A prescindere dalla tipologia della NC rilevata dagli ispettori, le stesse sono notificate al soggetto interessato, entro i 15 giorni successivi a partire dalla data di conferma degli esiti dell'ispezione da parte della 3A PTA. Esclusivamente le NC Gravi rilevate da 3A PTA, saranno comunicate all'I.C.Q.R.F. entro i 15 giorni successivi dalla data di invio della conferma dell'esito dell'ispezione, comunicata da 3A PTA al soggetto. Le NC gravi prevedono come trattamento, a cura della 3A PTA, l'esclusione del prodotto/lotto identificato dal circuito controllato della DOP "Oliva Ascolana del Piceno", e come azioni correttive, a cura della 3A PTA, la richiesta di adeguamento, al fine di risolvere la NC e l'ulteriore ispezione da parte della 3A PTA. L'ispezione aggiuntiva prevede sempre il contestuale prelievo di campioni da sottoporre ad analisi (fisiche, ed organolettiche).

Se la NC Grave riguarda le caratteristiche del prodotto (capitolo 12), ad esclusione delle caratteristiche fisiche controllate in fase ispettiva in riferimento alla tipologia "ripiena", il soggetto, entro 7 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della NC, potrà chiedere una revisione di analisi.

Per la revisione di analisi verrà utilizzata l'aliquota (ovvero "controcampione") in possesso della stessa 3A PTA.

La mancata presentazione (o il non rispetto della suddetta tempistica) della richiesta di revisione da parte del soggetto determina l'esclusione definitiva dal circuito del lotto in esame.

Per usufruire della revisione di analisi, il soggetto dovrà trasmettere una formale richiesta a 3A PTA riportando, almeno, i seguenti elementi:

- l'identificativo del lotto oggetto di revisione;
- l'identificativo dell'aliquota, rilasciata come controcampione da 3A PTA in fase ispettiva.

Per quanto riguarda le analisi di revisione, queste dovranno essere eseguite presso una struttura di provata competenza in materia.

In caso in cui l'esito delle analisi di revisione sia conforme ai parametri suddetti, la 3A PTA comunica formalmente al soggetto che il Lotto può essere commercializzato come DOP "Oliva Ascolana del Piceno".

In caso di esito negativo dell'analisi di revisione, la 3A PTA comunica formalmente al soggetto l'obbligo di escludere dal circuito il lotto che era stato momentaneamente segregato, comunicando all'I.C.Q.R.F. la NC Grave riscontrata.

I costi dell'analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

14. Comunicazioni a 3A PTA

L'olivicoltore deve inviare a 3A PTA, entro il **31 ottobre** di ogni anno la seguente documentazione:

- Mod. 05 – "Riepilogo Olivicoltori" o altra documentazione equivalente riportante, almeno, le stesse informazioni;

Il trasformatore di olive in salamoia deve inviare a 3A PTA, le seguenti informazioni:

- **in riferimento ad ogni anno di raccolta, entro il 31 ottobre:** il quantitativo totale di olive destinate alla lavorazione, evidenziando i diversi fornitori ed i quantitativi conferiti dal singolo fornitore;
- **con cadenza semestrale:** il quantitativo di prodotto conferito ad un altro soggetto della filiera, specificando l'anno di raccolta e l'identificativo, ed il quantitativo di prodotto in carico, specificando l'anno di raccolta e l'identificativo.

Il trasformatore di olive ripiene deve inviare a 3A PTA le seguenti informazioni:

- **con cadenza semestrale:** il quantitativo di oliva in salamoia in entrata, specificandone l'identificativo ed il fornitore.
- **con cadenza semestrale:** il quantitativo di oliva ripiena prodotta, specificandone per ogni lotto prodotto, l'identificativo, la quantità di oliva utilizzata e l'identificativo, la quantità di oliva denocciolata utilizzata e l'identificativo, la quantità di carne di bovino maturo utilizzata ed il fornitore, la quantità di carne di suino maturo utilizzata ed il fornitore, ed eventualmente la quantità di carne di pollo e/o carne di tacchino utilizzata ed il fornitore.

Il confezionatore deve inviare a 3A PTA le seguenti informazioni:

- **con cadenza semestrale** per ogni tipologia di prodotto (oliva in salamoia e/o oliva ripiena), la quantità in entrata specificandone l'identificativo ed il fornitore.
- **con cadenza semestrale** per ogni tipologia di prodotto, la quantità di prodotto etichettato e confezionato come DOP "Oliva Ascolana del Piceno", specificando l'identificativo dell'lotto.

L'intermediario deve inviare a 3A PTA le seguenti informazioni:

- **con cadenza semestrale,** l'identificativo lotto/partita della materia prima e/o del prodotto semilavorato e/o del prodotto finito destinato alla filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno", acquistato e/o venduto, specificandone la provenienza, la tipologia di prodotto (o materia prima), la destinazione, l'identificativo del prodotto (o materia prima) e la relativa quantità.

Per cadenza semestrale si intende, entro il 31 luglio di ogni anno per il primo semestre ed entro il 31 gennaio, per il secondo semestre.

15. Comunicazioni al Mipaaf

La 3A PTA invierà al Mipaaf la seguente documentazione aggiornata al 31/12 dell'anno precedente:

- specificatamente per l'anno di raccolta, il quantitativo di oliva raccolta dagli olivicoltori;
- specificatamente per l'anno di raccolta, il quantitativo di oliva trasformata dai singoli trasformatori di oliva in salamoia;
- il quantitativo di oliva ripiena prodotto nell'anno solare dai singoli trasformatori di oliva ripiena;
- il quantitativo di oliva etichettata e confezionata come DOP "Oliva Ascolana del Piceno" nell'anno solare, dichiarata dai confezionatori, specificandone la tipologia (oliva ripiena o oliva in salamoia).

La 3A PTA provvederà ad inserire, nella Banca dati Nazionale di Vigilanza (BDV), i dati richiesti dal Mipaaf relativi agli operatori inseriti nel circuito della DOP "Oliva Ascolana del Piceno".

16. 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 MIPAAFT che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del DLgs 19/11/2004 n. 297.

Ai fini dell'ispezione l'operatore è tenuto a consentire a 3A PTA:

- l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto;

- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori di 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.

17. Consenso al subappalto e diritto di ricsuzione

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 applicabili.

Gli operatori possono ricsuare i tecnici ispettori inviando motivata comunicazione scritta a 3A PTA che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il/i tecnico/i ispettore/i.

18. Mancato assolvimento pecuniario nei confronti di 3A PTA

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari genera una richiesta di pagamento da parte di 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 di 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. ..."*

19. 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 di 3A PTA sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi di 3A PTA (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

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.

20. Pubblicità e trasparenza

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

21. Reclami, ricorsi e contenziosi

Le politiche e le procedure di 3A PTA hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele 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. L'esito delle indagini e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi da parte di 3A PTA entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo.

Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi da 3A PTA secondo le modalità stabilite dalla normativa o, se mancante, secondo le modalità stabilite da 3A PTA. I ricorsi vengono gestiti dalla Giunta d'Appello di 3A PTA è tenuta ad esprimersi entro 30 gg dalla data di arrivo del ricorso. 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 di 3A PTA.



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

22. Allegati

Allegato A – Tariffario

Mod. 01 - Domanda di adesione al sistema di controllo

Mod. 02- Domanda di adesione al sistema di controllo

Mod. 03 Riepilogo Soggetti - DOP “Oliva Ascolana del Piceno”

Mod 04 -Comunicazione Recesso/Cessazione attività/Sospensione volontaria

Mod. 05 - Riepilogo Olivicoltori

Mod 06 - Esito fisico organolettico

Allegato B Olivicoltore - Scheda oliveto

Allegato C - Verbale di controllo olivicoltore

Allegato D - Verbale di controllo allevatore

Allegato E - Verbale di controllo trasformatore olive in salamoia

Allegato F - Verbale di controllo trasformatore olive ripiene

Allegato G - Verbale di controllo confezionatori

Allegato H - Verbale di controllo intermediari

Allegato I - Rapporto di Non Conformità

Schema dei Controlli (suddiviso per tipologia operatore ovvero SDC olivicoltore, SDC allevatore, SDC trasformatore olive in salamoia, SDC trasformatore olive ripiene, SDC confezionatore, SDC intermediario)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

**PDC 93
REV. 2
14/03/2019**

ALLEGATO A –TARIFFARIO Denominazione d’Origine Protetta DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

1.1 PRIMA ISCRIZIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO - VALUTAZIONE INIZIALE DELLA CONFORMITÀ: Le tariffe applicabili nel caso di prima iscrizione dell’operatore includono il controllo documentale e la prima visita ispettiva “on site”. Le tariffe applicabili riportate nella tabella sottostante:

Voce tariffaria	Specificazioni	Tipologia operatore	Tariffa (IVA esclusa)
Quota fissa	Tariffa dovuta per la prima iscrizione (applicabile anche nei casi di interruzione del mantenimento al circuito DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO)	<i>Olivicoltore</i>	€ 32,50 annuale*
		<i>Allevatore</i>	€ 32,50 annuale *
		Trasformatore olive in salamoia	€ 52,50 annuale *
		Trasformatore olive ripiene	€ 52,50 annuale *
		Condizionatore	€ 52,50 annuale *
		Intermediari	€ 52,50 annuale *
Quota variabile	Tariffa dovuta per la valutazione iniziale della conformità “on site”	<i>Olivicoltore</i>	€ 52,50 / Verifica ispettiva *
		<i>Allevatore</i>	€ 52,50 / Verifica ispettiva *
		Trasformatore olive in salamoia	€ 72,50 / verifica ispettiva *
		Trasformatore olive ripiene	€ 72,50 / verifica ispettiva *
		Condizionatore	€ 72,50 / verifica ispettiva *
		Intermediari	€ 72,50 / verifica ispettiva *
	Rimborso spese trasferta	Olivicoltore / Allevatore / Trasformatore olive in salamoia / Trasformatore olive ripiene / Condizionatore / Intermediari	€ 25,00 / verifica ispettiva *

* Si rimanda alle specificazioni di cui al punto 1.6 del presente tariffario. Gli importi relativi alla verifica ispettiva considerano almeno una verifica annuale su tutti gli operatori inseriti nel circuito di qualità tutelata.

1.2 MANTENIMENTO DELLA CONFORMITÀ E MANTENIMENTO ISCRIZIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO: Le tariffe applicabili sono dovute per il mantenimento dell’iscrizione dell’operatore al sistema di controllo negli anni successivi a quello di prima iscrizione e per il controllo della conformità dell’operatore; le tariffe includono il controllo documentale e la visita ispettiva presso l’operatore. Le tariffe applicabili sono riportate nella tabella sottostante:

Voce tariffaria	Specificazioni	Tipologia operatore	Tariffa (IVA esclusa)
Quota fissa	Tariffa dovuta per mantenimento iscrizione anni successivi e consecutivi alla prima iscrizione	<i>Olivicoltore</i>	€ 32,50 annuale*
		<i>Allevatore</i>	€ 32,50 annuale *
		Trasformatore olive in salamoia	€ 52,50 annuale *
		Trasformatore olive ripiene	€ 52,50 annuale *
		Condizionatore	€ 52,50 annuale *
		Intermediari	€ 52,50 annuale *
Quota variabile	Tariffa dovuta per la valutazione della conformità “on site”	<i>Olivicoltore</i>	€ 52,50 / Verifica ispettiva *
		<i>Allevatore</i>	€ 52,50 / Verifica ispettiva *
		Trasformatore olive in salamoia	€ 72,50 / verifica ispettiva *
		Trasformatore olive ripiene	€ 72,50 / verifica ispettiva *
		Condizionatore	€ 72,50 / verifica ispettiva *
		Intermediari	€ 72,50 / verifica ispettiva *
	Rimborso spese trasferta	Olivicoltore / Allevatore / Trasformatore olive in salamoia / Trasformatore olive ripiene / Condizionatore / Intermediari	€ 25,00 / verifica ispettiva *

* Si rimanda alle specificazioni di cui al punto 1.6 del presente tariffario. Gli importi relativi alla verifica ispettiva considerano almeno una verifica annuale su tutti gli operatori inseriti nel circuito di qualità tutelata.

1.3 PROVE CHIMICO-FISICHE E ORGANOLETTICHE – PRELIEVO: Le prove vengono effettuate in accordo alla normativa applicabile alla DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO da laboratori accreditati in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 sulla base del/i prelievo/i presso gli operatori “condizionatori” effettuati da incaricati di 3A PTA. Le tariffe applicabili sono dettagliati nella tabella sottostante.

Attività	Specificazioni	Tariffa (IVA esclusa)
Prelievo campione	Tariffa dovuta per ogni prelievo/campionamento e spese di spedizione al laboratorio	€ 25,00 a singolo prelievo/campionamento
	Spese di viaggio	Nessuna nel caso di prelievo campione/i concomitante/i alla data di verifica “on site” di cui ai precedenti punti 1.1 o 1.2 € 25,00 nel caso di prelievo campione/i non concomitante/i alla data di verifica “on site” di cui ai precedenti punti 1.1 o 1.2
Prova campione	Tariffa dovuta per le prove applicabili al singolo campione	€ 75,00 (comprehensive di analisi microbiologica CBT)

1.4 PRESTAZIONI AGGIUNTIVE: Rientrano tra queste prestazioni: a) le visite ispettive in seguito alla rilevazione di non conformità o per verifica delle azioni correttive, secondo quanto previsto dalla documentazione applicabile alla DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO; b) le analisi chimico/fisiche aggiuntive (analisi di appello), per la verifica delle caratteristiche del prodotto a seguito di richiesta controanalisi da parte dell’operatore; i costi vanno attribuiti alla parte soccombente. Le tariffe applicabili sono riportate nella tabella sottostante.



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

**PDC 93
REV. 2
14/03/2019**

Specificazioni	Tariffa
Visite "on site"	<ul style="list-style-type: none"> • € 52,50/verifica c/o Operatori rientranti nelle categorie "Olivicoltori" e "Allevatori"; • € 72,50/verifica c/o Operatori rientranti nelle categorie "Trasformatore olive in salamoia", "Trasformatore olive ripiene", "Condizionatore" e "Intermediari"
Vitto e Alloggio	al costo
Rimborso spese trasferta	€ 25,00/verifica
Prove (ricorso al laboratorio di analisi di appello)	Al costo del laboratorio

1.5 SCADENZE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

I pagamenti devono essere effettuati secondo le modalità riportate nella fattura emessa da 3A PTA.

In presenza del Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mipaft, 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.

Eventuali inadempienze da parte degli operatori iscritti al sistema di controllo della DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO agli obblighi previsti dal presente tariffario verranno comunicate al Mipaft - Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari, costituendo fattispecie sanzionabile ai sensi del decreto legislativo n. 297/2004.

I pagamenti degli importi specificati nel presente Tariffario potranno essere eseguiti, in alternativa, direttamente presso gli uffici della 3A PTA, oppure con versamento su C.C. Postale n. 53341814 intestato a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l. o tramite bonifico sul seguente IBAN IT13D0200838703000029438198 di 3A PTA, specificando nella causale, oltre gli estremi dell'operatore, quelli della fattura.

1.6 SPECIFICAZIONI

Qualora l'operatore dovesse coincidere con due o più tipologie applicabili "olivicoltore", "allevatore", "intermediario", "trasformatore olive in salamoia", "trasformatore olive ripiene", "condizionatore", la quota fissa annua totale per la prima iscrizione e per il mantenimento della stessa negli anni successivi è rappresentata dal 75% della somma dei singoli importi applicabili alla tipologia di operatore. Pertanto, se ad esempio l'operatore "olivicoltore" e l'operatore "trasformatore di olive in salamoia" dovessero coincidere avendo la medesima partita IVA, l'importo applicabile per la prima iscrizione sarà pari a € 63,75 che deriva dal seguente calcolo: € 32,50 x 0,75 + € 52,50 x 0,75. Qualora l'operatore dovesse coincidere con due o più delle tipologie citate, il costo della quota variabile "verifica ispettiva" effettuata lo stesso giorno all'operatore in questione verrà imputata quale sommatoria del 75% delle singole verifiche. Pertanto, nel caso precedentemente prospettato (l'operatore "olivicoltore" e l'operatore "trasformatore di olive in salamoia" coincidenti con il soggetto avente la stessa partita IVA) le due verifiche ispettive eseguite lo stesso giorno verranno imputate al costo totale di € 93,75 che deriva dal seguente calcolo: € 52,50 x 0,75 + € 72,50 x 0,75.

3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons a r. l.
(L'Amministratore Unico)
Ing. Massimiliano BRILLI

L'Azienda _____ P.IVA/C.F. _____ CUA _____
(Ragione sociale)

quale soggetto Olivicoltore; Allevatore; Trasformatore di olive in salamoia; Trasformatore di olive ripiene;
 Condizionatore; Intermediari (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)

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; b) che i dati utilizzabili da parte della 3A PTA per l'applicazione delle tariffe e relativa fatturazione sono evincibili dalla modulistica richiamata nel Piano dei controlli compilata a cura della Azienda sottoscrittore.

(data)

(Timbro e firma del Legale rappresentante)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

Mod. 01 - Domanda di adesione al sistema di controllo

L'azienda _____ sede legale _____
(Ragione Sociale) (Indirizzo, numero civico, cap, Comune, sigla Provincia)

P.IVA _____ C.U.A.A. _____
(Partita IVA) (codice unico di identificazione delle aziende agricole)

Tel. _____ Fax _____ e-mail _____ PEC _____

Legale rappresentante dell'azienda Sig.ra/Sig.re _____ nata/o _____

Comune _____ sigla Provincia _____ C.F. _____
(codice fiscale)

CHIEDE

di aderire al sistema di controllo della DOP "Oliva Ascolana del Piceno" in qualità di (**barrare le caselle, in relazione ai ruoli per i quali si richiede l'adesione**):

ALLEVAMENTO

sede operativa _____ (Indirizzo, numero civico, cap, Comune, sigla Provincia) Codice sanitario _____

OLIVICOLTORE

sede operativa _____ (Indirizzo, numero civico, cap, Comune, sigla Provincia) Codice sanitario _____

TRASFORMATORE OLIVA IN SALAMOIA

sede operativa _____ Codice sanitario _____

(Indirizzo, numero civico, cap, Comune, sigla Provincia)

TRASFORMATORE OLIVA RIPIENA

sede operativa _____ Codice sanitario _____

(Indirizzo, numero civico, cap, Comune, sigla Provincia)

CONFEZIONATORE

sede operativa _____ (Indirizzo, numero civico, cap, Comune, sigla Provincia) Codice sanitario _____

INTERMEDIARIO

sede operativa _____ Codice sanitario _____

(Indirizzo, numero civico, cap, Comune, sigla Provincia)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

A tal fine e sotto la propria responsabilità

DICHIARA

- a) di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei Controlli della DOP "Oliva Ascolana del Piceno" approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo;
 - b) di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario della DOP "Oliva Ascolana del Piceno" approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo;
 - c) di essere a conoscenza e di accettare i contenuti del Regolamento per l'assicurazione della conformità di prodotti del settore agroalimentare, a marchio comunitario DOP, IGP, STG ed etichettatura facoltativa carni Bovine (REG03);
 - d) di essere a conoscenza e di accettare i contenuti del Regolamento per l'utilizzo del Marchio e del Certificato di Conformità (REG02);
 - e) di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Piano dei Controlli della DOP "Oliva Ascolana del Piceno" approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo;
 - f) di autorizzare l'Organismo di Controllo 3A-PTA e/o i suoi incaricati ad effettuare i controlli di conformità presso le sedi produttive per cui è stata richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli, con la frequenza e le modalità previste dal Piano dei Controlli della DOP "Oliva Ascolana del Piceno" approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo;
 - g) di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali proprie inadempienze al Piano dei Controlli della DOP "Oliva Ascolana del Piceno" approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo;
 - h) di autorizzare l'Organismo di Controllo 3A-PTA all'impiego, dei dati forniti dall'azienda, per le finalità connesse alla presente richiesta ed ai riscontri di conformità per la DOP "Oliva Ascolana del Piceno" (autorizzazione ai sensi della normativa vigente).
 - i) di autorizzare l'Organismo di Controllo dell'3A-PTA alla diffusione dei dati aziendali forniti, in forma anonima e aggregata, nel contesto di materiale divulgativo di varia natura finalizzato a promuovere la conoscenza della DOP "Oliva Ascolana del Piceno" e l'attività di 3A-PTA.
- sì no

Qualora, siano presenti più sedi operative per ruolo, è possibile allegare alla presente domanda di adesione, l'elenco di tutte le sedi per le quali si richiede il riconoscimento

SI IMPEGNA

a comunicare all'Organismo di Controllo 3A-PTA, nel rispetto di quanto previsto dal Piano dei Controlli della DOP "Oliva Ascolana del Piceno", tutte le variazioni ai dati riportati nella presente domanda di adesione.

Allega, alla presente domanda di adesione, per farne parte integrante e sostanziale, la seguente documentazione:

- solo per il ruolo di olivicoltore (Allegato B – Scheda oliveto) la scheda oliveto deve essere presentata per ogni oliveto di cui si richiede il riconoscimento
- copia dell'iscrizione alla C.C.I.A.A. (aggiornata a non più di sei mesi antecedenti la data della presente domanda di adesione);
- copia della documentazione, in corso di validità, atta a dimostrare l'autorizzazione all'espletamento dell'attività per la quale si richiede il riconoscimento;
- copia di un documento di identità del Rappresentante Legale

_____ il _____
(Località) (data)

(Timbro Azienda e Firma del Legale Rappresentante)

La presente domanda, compilata in tutte le sue parti, va trasmessa all' Organismo di Controllo 3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Società consortile a r. l.

PTA ad uno dei seguenti indirizzi:

- Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) - (se trasmessa tramite raccomandata A.R.)
- certificazione@parco3apec.org (se trasmessa tramite posta elettronica certificata)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

Mod. 02- Domanda di adesione al sistema di controllo

Il Consorzio di Tutela _____
(Ragione Sociale)

situato in _____ Comune _____ PV _____
(sede legale)

n° Tel _____ n° Fax _____ e-mail _____ PEC _____

Nm° di iscrizione alla CCIAA _____ Codice fiscale/p. IVA _____

Rappresentante Legale _____
(Cognome e Nome)

CHIEDE

di assoggettare gli operatori indicati nell'allegato Mod. 03 ai controlli di conformità eseguiti dall'Organismo di Controllo 3A PTA relativamente al prodotto DOP "Oliva Ascolana del Piceno".

Allega alla presente i seguenti documenti:

- Mod. 03 (Riepilogo soggetti);
- Le deleghe dei soggetti per i quali viene presentata la domanda;
- Le domande di adesione, alla filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno" (Mod. 01), sottoscritte dal legale rappresentante dell'azienda

_____ il _____
(Località) (data) (Timbro Azienda e Firma del Legale Rappresentante)

La presente domanda, compilata in tutte le sue parti, va trasmessa all' Organismo di Controllo 3A PTA ad uno dei seguenti indirizzi:

- Fraz. Pantalla- 06059 Todi (PG) (se trasmessa tramite raccomandata A.R.)
- certificazione@parco3apec.org (se trasmessa tramite posta elettronica certificata)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

Mod. 03 Riepilogo Soggetti - DOP "Oliva Ascolana del Piceno"

ELENCO ALLEVAMENTI			
<i>N° ident.</i>	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax Tel.
<i>N° ident.</i>	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax Tel.
<i>N° ident.</i>	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax Tel.
<i>N° ident.</i>	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax Tel.

ELENCO OLIVICOLTORI			
<i>N° ident.</i>	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax Tel.
<i>N° ident.</i>	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax Tel.
<i>N° ident.</i>	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax Tel.
<i>N° ident.</i>	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax Tel.

ELENCO TRASFORMATORI OLIVE IN SALAMOIA			
<i>N° ident.</i>	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax Tel.
<i>N° ident.</i>	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax Tel.
<i>N° ident.</i>	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax Tel.
<i>N° ident.</i>	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax Tel.



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

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

ELENCO TRASFORMATORI OLIVE RIPIENE				
N° ident.	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa	
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax	Tel.
N° ident.	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa	
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax	Tel.
N° ident.	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa	
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax	Tel.
N° ident.	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa	
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax	Tel.

ELENCO CONFEZIONATORI				
N° ident.	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa	
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax	Tel.
N° ident.	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa	
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax	Tel.
N° ident.	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa	
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax	Tel.
N° ident.	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa	
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax	Tel.

ELENCO INTERMEDIARI				
N° ident.	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa	
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax	Tel.
N° ident.	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa	
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax	Tel.
N° ident.	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa	
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax	Tel.
N° ident.	Ragione sociale	Indirizzo Sede Legale	Indirizzo Sede Operativa	
	Partita IVA/C.F./CUAA	E-mail/PEC	Fax	Tel.



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

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

Mod 04 -Comunicazione Recesso/Cessazione attività/Sospensione volontaria

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

situata in _____ Comune _____ PV _____
(Indirizzo sede legale)

iscritta nell'Elenco dei Soggetti riconosciuti del prodotto _____
DOP "Oliva Ascolana del Piceno"

come soggetto (ruolo/i) _____

CODICE APC _____

COMUNICA LA PROPRIA VOLONTÀ DI:

RECEDERE/CESSARE DALLA FILIERA A PARTIRE DAL (gg/mese/anno) _____

SOSPENDERE L'ATTIVITA' dal (gg/mese/anno) _____ al _____
(gg/mese/anno)

DICHIARA

(da compilare solo per i soggetti che ricoprono il ruolo di: trasformatore olive in salamoia,
trasformatore olive ripiene, confezionatore, intermediario)

alla data di invio della presente, di avere in giacenza i seguenti quantitativi di prodotto.

Tipologia prodotto/ Identificativo lotto	Quantità (kg)

Se gli spazi presenti in tabella non sono sufficienti, è possibile allegare un ulteriore foglio

Luogo _____ Data _____

Timbro Azienda e Firma del Legale Rappresentante



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

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

Mod 06

Comunicazione esito fisico/sensoriale DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

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

relativo al Richiedente _____

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

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

- ◆ rapporto di prova n° /
- ◆ rapporto di prova n° /
- ◆ rapporto di prova n° /
- ◆ rapporto di prova n° /
- ◆ rapporto di prova n° /

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 OLIVA ASCOLANA DEL PICENO. 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 il prodotto è idoneo all'immissione al consumo. Per le analisi di appello si utilizza il campione di 3A PTA.



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

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 93

Verbale di controllo **OLIVICOLTORI**

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 93 relativo alla DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO 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:
(segue)



PIANO DEI CONTROLLI

DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

**PDC 93
REV. 2
14/03/2019**

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 (C "Conforme", NC "Non Conforme", NA "Non Applicabile")		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ	note
a)	Ubicazione oliveto aziendale entro la zona di produzione prevista per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (Art.3 del Disciplinare di produzione applicabile (Zona di Produzione))		
b)	Varietà di olivo conformi a quelle previste per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (Art.4 del Disciplinare di produzione applicabile (Tecniche colturali))		
c)	L'irrigazione, se effettuata, conforme a quella prevista per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (Art.4 del Disciplinare di produzione applicabile (Tecniche colturali))		
d)	Epoca di raccolta delle olive conforme a quella prevista per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (Art.4 del Disciplinare di produzione applicabile (Tecniche colturali))		
e)	Produzione unitaria conforme a quella prevista per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (Art.4 del Disciplinare di produzione applicabile (Tecniche colturali))		
f)	Nella documentazione prodotta viene adeguatamente indicata la categoria commerciale così come previsto per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (Art.6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento))		
g)	Predisposizione di sistemi atti a garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle olive lungo le fasi di processo ((par.9.1.1F del PDC 93 REV. 0)		
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 lavorativi 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 OLIVA ASCOLANA DEL PICENO 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 OLIVA ASCOLANA DEL PICENO 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 è conclusa alle ore

Integrazioni al Verbale di controllo: no; si per un totale di n° ____

NC gravi rilevate n° _____

Riferimento RNC 93: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

L'Azienda

L'RGV

Firma e posizione aziendale



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

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 OLIVICOLTORI

Integrazione n°:

Pagina

di

Estremi del Verbale di controllo di riferimento:

data: _____ Verbale n°: _____

RGV : _____

Note e Osservazioni: NB: il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi 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.

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

(L'Azienda)

L'RGV

Firma e posizione aziendale



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

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 D al PDC 93

Verbale di controllo ALLEVATORI

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 93 relativo alla DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO e prescrizioni applicabili all'attività dell'allevatore

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:

(segue)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

**PDC 93
REV. 2
14/03/2019**

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 allevatori n°: _____ RGV : _____

REQUISITI DI CONFORMITÀ (C "Conforme", NC "Non Conforme", NA "Non Applicabile")		<small>RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ</small>	note
a)	Allevamento ubicato nella zona prevista da art. 3 del Disciplinare di Produzione applicabile per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (Zona di produzione)		
b)	Predisposizione di sistemi atti a garantire l'identificazione e la rintracciabilità degli animali lungo le fasi di processo (par.9.2.1A del PDC 93 REV. 0) <i>(Gli animali (bovini, suini, polli e tacchini), nella loro movimentazione, devono essere accompagnati dalla documentazione prevista dalla vigente normativa atta a garantire l'identificazione e la rintracciabilità degli stessi)</i>		
c)	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 lavorativi 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 è conclusa alle ore

Integrazioni al Verbale di controllo: no; si per un totale di n° _____

NC gravi rilevate n° _____

Riferimento RNC 93: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

L'Azienda

L'RGV

Firma e posizione aziendale



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

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 ALLEVATORI

Integrazione n°:

Pagina

di

Estremi del Verbale di controllo di riferimento:

data: _____ Verbale n°: _____

RGV : _____

Note e Osservazioni: NB: il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi 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.

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

(L'Azienda)

L'RGV

Firma e posizione aziendale



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

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 93

Verbale di controllo TRASFORMATORI OLIVE IN SALAMOIA

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 93 relativo alla DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO e prescrizioni applicabili all'attività del trasformatore olive in salamoia

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:

(SEGUE)



PIANO DEI CONTROLLI

DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

**PDC 93
REV. 2
14/03/2019**

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 Trasformatori olive in salamoia n°: _____ RGV : _____

REQUISITI DI CONFORMITÀ (C "conforme", NC "Non Conforme", NA "Non Applicabile")		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ	NOTE
a)	Varietà olive da destinare alla trasformazione rispettano le caratteristiche previste per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva in salamoia))		
b)	Il frutto fresco rispetta le caratteristiche previste per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva in salamoia))		
c)	Il trattamento di deamarizzazione avviene secondo le tempistiche previste per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva in salamoia comma "b) Lavorazione"))		
d)	Il processo di deamarizzazione in soluzione sodica di (NaOH) avviene secondo le modalità previste per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva in salamoia comma "b) Lavorazione"))		
e)	Il processo di deamarizzazione al naturale in soluzione di (NaCl) avviene secondo le modalità previste per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva in salamoia comma "b) Lavorazione"))		
f)	Nel caso di deamarizzazione al naturale vengono rispettate le modalità e la tempistica di fermentazione prevista per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva in salamoia comma "b) Lavorazione"))		
g)	Il frutto in lavorazione rispetta le caratteristiche previste per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva in salamoia comma "a) Caratteristiche del frutto))		
h)	Utilizzo di eventuali ingredienti nel rispetto di quanto previsto per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (articolo 8 del Disciplinare di produzione applicabile (Conservazione)).		
i)	Predisposizione di sistemi atti a garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle olive lungo le fasi di processo dall'approvvigionamento fino alla cessione ad altro soggetto (par.9.3.1 B del PDC 93 REV. 0)		
j)	Corretta gestione di eventuali NC emerse durante le varie fasi di processo		

Note e Osservazioni: NB: il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi 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: no; si per un totale di n° _____

NC gravi rilevate n° _____

Riferimento RNC 93: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

L'Azienda: l'RGV:



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

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 F al PDC 93

Verbale di controllo TRASFORMATORI OLIVE RIPIENE

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 93 relativo alla DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO e prescrizioni applicabili all'attività del trasformatore olive ripiene

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:

(SEGUE)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

**PDC 93
REV. 2
14/03/2019**

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 Trasformatori olive ripiene n°: _____ RGV : _____

REQUISITI DI CONFORMITÀ (C "conforme", NC "Non Conforme", NA "Non Applicabile")		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ	NOTE
a)	Le olive destinate alla produzione di olive nella tipologia ripiena devono avere le caratteristiche previste per la DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (art. 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva ripiena)		
b)	Vengono utilizzati gli ingredienti obbligatori previsti dal Disciplinare di produzione applicabile alla DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (Articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) <i>Caratteristiche degli ingredienti</i>)		
c)	Ulteriori ingredienti oltre a quelli obbligatori rientrano nell'elenco degli ingredienti facoltativi previsti dal Disciplinare di produzione applicabile alla DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (Articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) <i>Caratteristiche degli ingredienti</i>)		
d)	La preparazione dell'impasto avviene secondo quanto previsto dal Disciplinare di produzione applicabile alla DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (Articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma b) <i>Lavorazione</i>)		
e)	La preparazione della panatura avviene con l'esclusivo utilizzo degli ingredienti previsti dal Disciplinare di produzione applicabile alla DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (Articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) <i>Caratteristiche degli ingredienti</i>)		
f)	Il prodotto ottenuto rispetta il contenuto in oliva denocciolata prevista dal Disciplinare di produzione applicabile alla DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (Articolo 6 del Disciplinare di produzione applicabile (Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) <i>Caratteristiche degli ingredienti</i>)		
g)	La conservazione delle olive in salamoia ripiene fresche o parzialmente cotte avviene nel rispetto di quanto indicato all'interno del Disciplinare di produzione applicabile alla DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (Articolo 8 del Disciplinare di produzione applicabile (Conservazione))		
h)	Predisposizione di sistemi atti a garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle olive lungo le fasi di processo dall'approvvigionamento fino alla cessione ad altro soggetto (par.9.3.1 H del PDC 93 REV. 0)		
i)	Corretta gestione di eventuali NC emerse durante le varie fasi di processo		

Note e Osservazioni: NB: il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi 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: no; si per un totale di n° _____

NC gravi rilevate n° _____ Riferimento RNC 93: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

L'Azienda: l'RGV:



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

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 93

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 93 relativo alla DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO e prescrizioni applicabili all'attività 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:

(SEGUE)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

**PDC 93
REV. 2
14/03/2019**

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 (C "conforme", NC "Non Conforme", NA "Non Applicabile")		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ	NOTE
a)	Le etichette utilizzate per il confezionamento della DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO sono quelle approvate dal Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mipaaf o, in sua assenza da 3APTA (vedi par.9.5.1 A del PDC 93 REV. 0)		
b)	Le etichette utilizzate riportano le diciture obbligatorie previste dal Disciplinare di produzione applicabile alla DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (Articolo 10 del Disciplinare di produzione applicabile (Designazione e presentazione)		
c)	Nel caso in cui in azienda sia presente prodotto confezionato come DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO, lo stesso possiede i requisiti previsti dal Disciplinare di produzione applicabile (se trattasi di OLIVA IN SALAMOIA si veda dell'art. 7 Disciplinare di produzione applicabile (Caratteristiche al consumo, comma "a) Oliva in Salamoia"), se trattasi di OLIVA RIPIENA art. 7 Disciplinare di produzione applicabile (Caratteristiche al consumo, comma "b) Oliva Ripiena")		
d)	Predisposizione di sistemi atti a garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto destinato al confezionamento nonché, del prodotto finito e commercializzato (vedi par.9.5.1 B del PDC 93 REV. 0)		
e)	Corretta gestione di eventuali NC emerse durante le varie fasi di processo		

Note e Osservazioni: NB: il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi 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.

Al momento della verifica [] è presente / [] non è presente prodotto

Durante la verifica [] è / [] non è stato effettuato il prelievo del prodotto

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: no; si per un totale di n° _____

NC gravi rilevate n° _____

Riferimento RNC 93: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

L'Azienda: l'RGV:



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

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 H al PDC 93

Verbale di controllo **intermediario**

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 93 relativo alla DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO 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:

(SEGUE)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

**PDC 93
REV. 2
14/03/2019**

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 intermediario n°: _____ RGV : _____

REQUISITI DI CONFORMITÀ (C "conforme", NC "Non Conforme", NA "Non Applicabile")		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ	NOTE
a)	In fase di accettazione di olive afferenti al circuito DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO viene controllata la presenza della documentazione accompagnatoria (vedi par.9.6.1 A del PDC 93 REV. 0)		
b)	Separazione spaziale o temporale delle olive potenzialmente DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO da quelle/i destinate/i ad uso diverso conforme a quanto dichiarato nella richiesta di iscrizione all'elenco Intermediari		
c)	Predisposizione di sistemi atti a garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle olive lungo le fasi di processo dall'approvvigionamento fino alla cessione ad altro soggetto (par.9.3.1 I del PDC 93 REV. 0)		
d)	Corretta gestione di eventuali NC emerse durante le varie fasi di processo		

Note e Osservazioni: NB: il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi 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: no; si per un totale di n° _____

NC gravi rilevate n° _____ Riferimento RNC 93: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

L'Azienda: l'RGV:



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

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 intermedio

Integrazione n°:

Pagina

di

Estremi del Verbale di controllo di riferimento:

data: _____ Verbale n°: _____

RGV : _____

Note e Osservazioni: : NB: il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi 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.

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

(L'Azienda)

L'RGV

Firma e posizione aziendale



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

**PDC 93
REV. 2
14/03/2019**

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 I al PDC 93

RNC 93 RAPPORTO DI NON CONFORMITÀ

Data: _____ RNC n°: _____ RGV : _____

Ragione Sociale Azienda _____ N° iscrizione Elenco _____

Estremi del Verbale di controllo di riferimento:

Descrizione NC:

NB: il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi 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 93: 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 lavorativi 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 93: no; si per un totale di n° _____

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

L'RGV



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

PDC 93
REV. 2
14/03/2019

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 RNC 93

Integrazione n°:

Pagina

di

Estremi del RNC 93 Rapporto di NON Conformità:

data: _____ RNC n°: _____

RGV : _____

Ragione Sociale Azienda _____

N° iscrizione Elenco _____

Note e Osservazioni: *NB: il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi 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*

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

(L'Azienda)

L'RGV

Firma e posizione (aziendale)