



**PIANO DEI CONTROLLI
DOP OLIVA DI GAETA**

**PDC 81
REV. 1
05/07/2017**

PdC 81

**PIANO DEI CONTROLLI
DOP OLIVA DI GAETA**

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
05/04/2016	0	
05/07/2017	1	Modifiche relative alla transizione della denominazione da "protezione nazionale transitoria" a "DOP" registrata in ambito UE

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



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

- **PREMESSA**

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

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

- **SCOPO**

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

- **CAMPO DI APPLICAZIONE**

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

- **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 DI GAETA, 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 DI GAETA**

**PDC 81
REV. 1
05/07/2017**

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

**DOCUMENTO TECNICO
OLIVA
DOP OLIVA DI GAETA**



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

INDICE GENERALE

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



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

33.	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA	22
34.	ALLEGATI	22



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

1. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

REGOLAMENTO UE n° 1151 del 21/11/2012	Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Abroga i Reg. CE n. 509/2006 e 510/2006
REGOLAMENTO UE 2016/2252 del 1/12/2016 L 340/47 del 15/12/2016	Iscrizione della DOP Oliva di Gaeta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette
G.U. 4 del 05.01.2017	DM 20.12.2016 pubblicazione del disciplinare di produzione DOP Oliva di Gaeta
Decreto Ministeriale del 30/12/2015	Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Oliva di Gaeta» per la quale e' stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta.
DM 8799 del 15/04/2013 e ss.mm.ii	Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari
L.128-1998-L. Comunitaria 1995-97	con particolare riferimento all'Art. 53 così come sostituito da Art. 14 della Legge 526/1999
D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 109	Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
Nota Ministeriale del 20/01/2011 prot. 1308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP
Nota Ministeriale del 05/10/2012 Protocollo n° 25742	Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf" su prodotti a marchio DOP OLIVA DI GAETA
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
Nota Ministeriale MIPAAF Protocollo n° 7392 del 04/04/2014	Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG
REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

2. TERMINI E DEFINIZIONI

Attività di Valutazione	Esame documentale effettuata da 3A PTA
Attività di controllo	Ispezione e/o prova effettuata da 3A PTA
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DOP OLIVA DI GAETA che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione e nel piano dei controlli applicabile.
Non conformità lieve (NC lieve)	mancato soddisfacimento di requisiti a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto può essere identificato come DOP OLIVA DI GAETA
Non conformità grave (NC grave)	mancato soddisfacimento di requisiti a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato come DOP OLIVA DI GAETA
Azione correttiva	insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Azione effettuata da 3A PTA	azioni intraprese dal 3A PTA per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore
Trattamento della non conformità	rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme
Autorità competenti	sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e Province autonome interessate alla DOP/IGP e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
OdC	Organismo di controllo autorizzato
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Denominazione di origine protetta (DOP OLIVA DI GAETA)	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012
MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Ispettore OdC	Tecnico qualificato e incaricato a svolgere le attività di verifica ispettive e prelevamenti di campioni, previsti dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo
Laboratorio	Laboratorio accreditato a fronte della norma ISO 17025



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Piano dei controlli	documento redatto da un Organismo di controllo approvato dal MIPAAF; fornisce requisiti regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati
Requisito	disposizione presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso e al disciplinare di produzione
Operatore	"olivicoltore" e/o "trasformatore" e/o "condizionatore" e/o "intermediario" che chiede/chiedono a 3A PTA l'accesso al sistema dei controlli e l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati e che opera/operano in accordo al disciplinare di produzione citato ed al presente dispositivo di controllo
Olivicoltore	operatore che conduce oliveti ubicati all'interno dell'areale di produzione di cui ai territori amministrativi indicati nell'art. 3 del disciplinare di produzione della DOP Oliva di Gaeta e produce olive destinate alla trasformazione atte a divenire DOP Oliva di Gaeta. Qualora l'olivicoltore attui anche attività di trasformazione e/o condizionamento e/o intermediazione lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il trasformatore e/o il condizionatore
Trasformatore	Operatore identificato che conduce una struttura all'interno dell'areale di produzione di cui ai territori amministrativi indicati nell'art. 3 del disciplinare di produzione della DOP Oliva di Gaeta atta alla trasformazione delle olive secondo il "Sistema alla Itrana" e stocca il prodotto DOP Oliva di Gaeta ottenuto al termine del processo di trasformazione anzidetto destinato al confezionamento. Qualora il trasformatore esegua attività proprie dell'olivicoltore e/o del condizionatore e/o dell'intermediario lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste, rispettivamente, per gli olivicoltori, condizionatori e intermediari
Condizionatore	Operatore identificato che conduce una struttura di condizionamento (nel seguito anche "confezionamento") della DOP Oliva di Gaeta. Qualora il condizionatore esegua attività proprie dell'olivicoltore e/o del trasformatore e/o dell'intermediario, lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste, rispettivamente, per gli olivicoltori, trasformatori e intermediari
Intermediario	Operatore identificato che effettua operazioni di acquisto e vendita di olive atte a divenire DOP Oliva di Gaeta o prodotto DOP Olive di Gaeta provvedendo eventualmente alle operazioni di calibratura e cernita (nel caso di oliva atta a divenire) e, nel caso, al solo magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti (sia oliva atta a divenire che prodotto DOP Oliva di Gaeta) presso i propri impianti. Qualora l'intermediario esegua attività proprie dell'olivicoltore e/o del trasformatore e/o del condizionatore, lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste, rispettivamente, per gli olivicoltori, trasformatori e condizionatori
Lotto di olive	Quantità omogenea di prodotto derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, identificata mediante idonea documentazione in grado di garantirne identificazione e rintracciabilità e destinato alla trasformazione secondo il "Sistema alla Itrana"
Lotto di olive trasformate	Quantità omogenea di prodotto trasformato e conforme al disciplinare di produzione DOP Oliva di Gaeta derivante da uno o più lotti di olive, atto ad essere condizionato, quantificato e identificato mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità
Lotto di condizionamento	Partita omogenea di prodotto conforme al disciplinare di produzione DOP Oliva di Gaeta finito da destinare al condizionamento derivante da uno o più lotti di olive trasformate
Partita	Si intende per «partita» un insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate e condizionate in circostanze tali che il prodotto contenuto in ciascuna di queste unità di vendita è considerato omogeneo per tutte le caratteristiche analitiche
SIAN	Sistema informativo agricolo nazionale
Fascicolo aziendale	Modello cartaceo ed elettronico in cui sono contenuti tutti i dati ed i documenti dichiarati dall'azienda, controllati ed accertati in modo univoco attraverso il Sistema Integrato di Gestione e Controllo (SIGC) elaborato da ciascun Organismo



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

	Pagatore. Sono tenuti all'obbligo di costituire e aggiornare il fascicolo aziendale tutti gli olivicoltori, identificati dal codice fiscale (CUUA), che aderiscono al sistema di controllo e certificazione della DOP OLIVA DI GAETA. Laddove ci fossero discordanze tra il fascicolo aziendale e i dati rilevati da 3A PTA, questi prosegue nella certificazione. L'operatore ha l'obbligo di segnalare tali incongruenze all'organismo pagatore e aggiornare il fascicolo aziendale di conseguenza.
Registro telematico SIAN	Registro disponibile in apposita area dedicata del portale SIAN (www.sian.it) accessibile tramite credenziali personali. Ogni operatore che produce e trasforma "oliva da mensa" è obbligato alla tenuta del registro nel quale annota il dato cumulativo di giacenza riferito alla quantità in kg di olive trasformate. Esso è accessibile a 3A PTA, quale strumento principale di tracciabilità per le attività di controllo e certificazione.
Responsabile SIAN	Responsabile depositario delle credenziali d'accesso al sistema SIAN come stabilito dalla nota Ministeriale protocollo uscita n° 0001962 del 28/01/2014.
Approvazione etichetta e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale 3A PTA, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità all'Art. 8 del disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF
Attestato di iscrizione elenco operatori controllati	Attestato in cui si dichiara l'idoneità dell'operatore.
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori conformi inseriti nel sistema dei controlli e, aggiornato annualmente da 3A PTA
Notifica conformità analisi	Documento con il quale 3A PTA attesta la rispondenza dei prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da 3A PTA e approvati dal MIPAAF.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale 3A PTA accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli applicabile ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati
Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale 3A PTA accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione.
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli.
Richiedente la certificazione	Soggetto iscritto al circuito che direttamente (se coincidente con il condizionatore) o indirettamente (se coincidente con olivicoltore e/o trasformatore e/o intermediario) sempre tramite il condizionatore procede all'immissione del prodotto al consumo e si obbliga al pagamento della quota variabile imputata nel tariffario applicabile al "condizionatore". Convenzionalmente il richiedente la certificazione è, direttamente o indirettamente, il condizionatore



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

3.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della DOP OLIVA DI GAETA sono gli olivicoltori, gli intermediari, i trasformatori ed i condizionatori.

4. MODALITÀ DI ACCESSO

La richiesta può essere redatta e presentata a 3A PTA direttamente dal soggetto richiedente o dal Consorzio di Tutela riconosciuto, incaricato in nome e per conto dei propri soci.

Nel caso in cui l'operatore deleghi al Consorzio l'invio della propria domanda di adesione con delega inerente anche ai rapporti economici, questo è tenuto a fornire a 3A PTA una dichiarazione nella quale sia riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall'operatore. Con la sottoscrizione della richiesta di prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare di produzione e il piano dei controlli. L'operatore può comunque avvalersi di terzi (es. professionisti, associazioni, consulenti, ecc...) per la gestione/tenuta di modulistica/registrazioni applicabili con la consapevolezza che la responsabilità, almeno nei confronti di 3A PTA, è sempre dell'operatore.

4.1 Prima adesione olivicoltori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti gli olivicoltori che ricadono nella zona di produzione prevista all'art. 3 dal disciplinare di produzione e che hanno costituito il fascicolo aziendale.

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

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

4.2 Prima adesione trasformatori-condizionatori-intermediari

Possono presentare la richiesta di adesione i trasformatori che ricadono nella zona di produzione prevista all'art. 3 dal disciplinare di produzione che hanno completato l'iscrizione al SIAN tramite la "Richiesta di iscrizione all'Elenco Trasformatori" (allegato 4), gli intermediari tramite la "Richiesta di iscrizione all'Elenco Intermediari" (allegato 5) ed i condizionatori tramite la "Richiesta di iscrizione all'Elenco Condizionatori" (allegato 6). Gli stabilimenti/locali degli intermediari e dei condizionatori possono essere ubicati anche all'esterno della zona di produzione menzionata.

Gli intermediari possono coincidere con un olivicoltore e/o un trasformatore e/o un condizionatore. Gli operatori che intendono aderire alla DOP OLIVA DI GAETA devono inviare a 3A PTA la richiesta di prima adesione adeguatamente compilata, allegando:

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

4.3 Procedura di riconoscimento

4.3.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

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

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

4.3.2 Visita ispettiva iniziale

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



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

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

4.3.3 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

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

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

5. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

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

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

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

6. ATTIVITÀ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

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

6.1 Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

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

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	33 (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale e ispettivo
Trasformatore	33 (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico ¹
Condizionatore	33 (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico ¹
Intermediario	33 (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale e ispettivo

6.2 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

3A PTA effettuerà delle visite ispettive aggiuntive:

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



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

7. RICONFERMA

7.1 Olivicoltori

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

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

7.2 Trasformatori-Condizionatori-Intermediari

Possono presentare la richiesta di riconferma i trasformatori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, i condizionatori e gli intermediari che hanno mantenuto l'iscrizione e aggiornato, laddove applicabile, il registro telematico SIAN.

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

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

8. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

8.1 Obblighi generali degli operatori

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

8.2 Obblighi specifici degli operatori

8.2.1 Olivicoltori

- A Comunicano a 3A PTA la data di inizio raccolta delle olive via fax al 075 8957257 o tramite e-mail a segreteria.protocollo@parco3a.org o sistema informatico predisposto ad hoc.
- B Registrano sul registro/quaderno di campagna, nel rispetto del disciplinare di produzione, gli interventi antiparassitari riportando la data, il tipo di prodotto utilizzato, la dose e gli appezzamenti interessati. La tenuta della registrazione può essere affidata a terzi.
- C Forniscono evidenza all'operatore destinatario mediante la compilazione della "Dichiarazione dell'Olivicoltore" (allegato 3) della data, dell'ora, delle modalità e della quantità di olive raccolte. In caso di produzione contemporanea di olive destinate a divenire olio extravergine di oliva, anche DOP/IGP, dai medesimi oliveti iscritti nel circuito della denominazione, l'olivicoltore è obbligato a comunicare alla struttura di controllo (tramite mail, fax o sistema informatico predisposto ad hoc) i quantitativi di olive destinate a olio extravergine d'oliva DOP/IGP, al fine di una verifica dei quantitativi prodotti rispetto al limite di resa del disciplinare;
- D Costituiscono e aggiornano il fascicolo aziendale come previsto dalle vigenti norme in materia.
- E Nell'ambito del fascicolo aziendale forniscono le informazioni, per appezzamento e singola particella, riguardanti le superfici olivetate, limite altimetrico dei terreni s.l.m. (ove applicabile), produzione massima per ettaro, sesto di impianto (ove applicabile), il numero di piante, le varietà coltivate, nonché altre informazioni richieste dal disciplinare di produzione e pertinenti il fascicolo aziendale medesimo.



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

8.2.2 Trasformatori

- A Comunicano a 3A PTA la data di inizio lavorazione delle olive via fax al 075 8957257 o tramite e-mail a segreteria.protocollo@parco3a.org o sistema informatico predisposto ad hoc.
- B Conservano la documentazione di consegna delle olive degli olivicoltori e/o i documenti giustificativi **“Dichiarazione dell’Olivicoltore” (allegato 3)**;
- C Annotano, entro il 10 di ogni mese, i dati relativi alla produzione di olive da tavola del mese precedente nel registro telematico. La tenuta dei registri può essere affidata a terzi.
- D Mantengono aggiornata idonea registrazione relativa alle operazioni di trasformazione in grado di garantire la necessaria identificazione e rintracciabilità. In particolare, la registrazione anzidetta dovrà consentire agevolmente la verifica degli aspetti di seguito riportati.

FASE “ACCETTAZIONE”: riferimenti della documentazione di accompagnamento della materia prima in ingresso, quantitativi di materia prima in ingresso con relative date/orari, quantitativi accettati/scartati preliminarmente alle operazioni di trasformazione ed idonei trattamenti delle non conformità eventuali intrapresi, identificazione del lotto di olive da destinarsi al processo di lavorazione *“alla Itrana”* e relativa quantificazione, in kg, dello stesso.

FASE “PROCESSO DI LAVORAZIONE ALLA ITRANA”: registrazioni data di inizio del processo, identificazione recipienti utilizzati, registrazione quantitativi immessi nel singolo recipiente, registrazione date e orari relativi alle operazioni di riempimento con acqua e misurazione del pH, registrazione date/orari relativi alle operazioni di aggiunta di cloruro di sodio e relative quantità per ottenere la salamoia, monitoraggio delle caratteristiche della salamoia (si veda art. 5 del disciplinare di produzione) con registrazione date relativi nonché dei risultati ottenuti e delle eventuali azioni correttive intraprese per risolvere eventuali non conformità. Allo scopo si sottolinea che l’eventuale non conformità relativa al pH in fase di trasformazione è da considerarsi *“lieve”* in quanto è possibile acidificare successivamente la salamoia nello stabilimento di confezionamento. Tuttavia, finché la salamoia non avrà $\text{pH} \leq 4,5$, fermo restando il soddisfacimento dei requisiti di conformità delle altre caratteristiche chimico/fisiche/sensoriali, il prodotto non potrà essere confezionato e non potrà essere qualificato come DOP OLIVA DI GAETA.

FASE “CONTROLLO PRODOTTO FINITO E USCITA DALL’IMPIANTO DI TRASFORMAZIONE”: registrazioni data fine del processo coincidente con quella di uscita per prodotto dall’impianto di trasformazione, attribuzione del lotto di olive trasformate, composizione dello stesso (derivante da uno o più lotti di olive di cui alla fase di accettazione) e quantificazione relativa; registrazione dello scarico dei lotti di olive trasformati, quantificazione degli stessi ed identificazione del destinatario dei lotti di olive trasformati. Compilazione e trasmissione della **Dichiarazione sostitutiva dell’atto di notorietà – Trasformatore / Intermediario (allegato 9)** al destinatario dei lotti di olive trasformate e a 3A PTA via fax al 075 8957257 o tramite e-mail a segreteria.protocollo@parco3a.org o sistema informatico predisposto ad hoc.

8.2.3 Intermediari

- A Comunicano a 3A PTA la data di inizio attività via fax al 075 8957257 o tramite e-mail a segreteria.protocollo@parco3a.org o sistema informatico predisposto ad hoc.
- B Annotano nelle proprie registrazioni i dati relativi al carico/scarico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell’operazione. La tenuta dei registri può essere affidata a terzi.
- C Compilazione e trasmissione della **Dichiarazione sostitutiva dell’atto di notorietà – Trasformatore / Intermediario (allegato 9)** al destinatario dei lotti di olive trasformate oggetto d’intermediazione e a 3A PTA via fax al 075 8957257 o tramite e-mail a segreteria.protocollo@parco3a.org o sistema informatico predisposto ad hoc.. Questo tuttavia deve essere trasmesso a 3A – PTA anteriormente o congiuntamente alla richiesta di prelievo (allegato 7).

8.2.4 Condizionatori

- A Comunicano a 3A PTA la data di inizio attività via fax al 075 8957257 o tramite e-mail a segreteria.protocollo@parco3a.org o sistema informatico predisposto ad hoc.
- B Annotano nelle registrazioni di cui al presente piano dei controlli i dati relativi al carico/scarico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell’operazione. La tenuta dei registri può essere affidata a terzi.
- C Mantengono aggiornata idonea registrazione relativa alle operazioni di condizionamento in grado di garantire la necessaria identificazione e rintracciabilità dei flussi di materiali.

In particolare, la registrazione anzidetta dovrà consentire agevolmente la verifica degli aspetti di seguito riportati.

FASE “ACCETTAZIONE”: riferimenti a documentazione accompagnatoria del prodotto in arrivo, verifica finalizzata all’accettazione dei lotti di oliva trasformata con registrazioni di date, orari, quantità in arrivo.



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

FASE di "CONDIZIONAMENTO E IMMISSIONE DEL PRODOTTO AL CONSUMO": registrazione di date e orari relativi alle attività di eventuale filtrazione e/o pastorizzazione (è vietata la pastorizzazione delle olive) e/o correzione nel tenore in sale e/o acidificazione della salamoia per riportare il pH a valori $\leq 4,5$; registrazione di date e orari relativi alle attività di condizionamento, con riferimento all'attribuzione del lotto di condizionamento, quantificazione dello stesso, tipologia e numero confezioni ed etichette utilizzate nel **Registro di Confezionamento (allegato 10) o equivalente documentazione**; trasmissione periodica mensile entro il 10 del mese successivo dei dati di riepilogo a 3A PTA relativi ai quantitativi dei lotti di condizionamento.

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

9. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (dati catastali, superfici, rinfittimenti, integrazioni, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente a 3A PTA entro 15 giorni dall'accadimento. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili solo documentalmente (es. aumento di superficie, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) 3A PTA procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.

10. CESSAZIONE ATTIVITÀ

Olivicoltori-Trasformatori-Condizionatori-Intermediari

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

11. RINUNCIA

La rinuncia obbliga gli operatori a:

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

12. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

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

13. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

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

14. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

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

Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
Varietà di olivo	Olivicoltori
Zona di produzione	Olivicoltori
Caratteristiche di coltivazione	Olivicoltori
Modalità di trasformazione	Trasformatori
Caratteristiche al consumo	Trasformatori / Condizionatori
Designazione e presentazione	Condizionatori



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

In particolare i requisiti di conformità sono di seguito riportati.

Zona di produzione

La zona di coltivazione e produzione delle olive a Denominazione di Origine Protetta "Oliva di Gaeta" comprende i seguenti territori delle Regioni Lazio e Campania.

Provincia di Latina: Intero territorio amministrativo dei comuni di Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cori, Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccaporga, Roccamassima, Roccasecca dei Volsci, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Spigno Saturnia, SS. Cosma e Damiano, Terracina e parte del territorio del Comune di Cisterna di Latina. Relativamente al Comune di Cisterna di Latina il limite inferiore della zona di produzione è coincidente con il tracciato della linea ferroviaria Roma - Napoli; Provincia di Frosinone: Intero territorio amministrativo dei comuni di Amaseno, Ausonia, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio, Esperia, Pico;

Provincia di Roma: Intero territorio amministrativo dei comuni di Castel Madama, Castel S. Pietro, Palestrina, Labico, Valmontone, Artena, San Gregorio da Sassola, Casape, Poli e Tivoli.

Provincia di Caserta: Intero territorio amministrativo dei comuni di Sessa Aurunca e Cellole.

Descrizione del prodotto

All'atto dell'immissione al consumo l'Oliva di Gaeta deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Forma: sferoidale;
- Calibro: minimo 12 mm;
- N° di frutti/Kg: non maggiore di 410;
- Colore: da rosa intenso a violaceo;
- Rapporto polpa/nocciolo: non inferiore a 3
- Polifenoli totali: non inferiore a 12 mg/kg;
- Tocoferoli totali: non inferiore a 42 mg/kg.

Inoltre la polpa deve presentare: distacco dal nocciolo netto e completo, consistenza morbida, sapore tipico, lievemente amaro, acetico e/o lattico, colore da rosa intenso a violaceo. Eventuali difetti delle drupe, quali difetti della pellicola con o senza alterazioni della polpa, raggrinzimento, presenza del picciolo, danneggiamenti di crittogame e/o insetti, sono tollerati nella misura massima del 6% di prodotto finito.

Metodo di ottenimento

Il metodo di ottenimento dell'"Oliva di Gaeta" si basa sulle pratiche tradizionalmente seguite nel territorio di cui all'art 3. Esso consta delle seguenti fasi:

Materia prima: L'"Oliva di Gaeta" a Denominazione di Origine Protetta è ottenuta esclusivamente dai frutti della varietà di olivo "Itrana" (detta anche Gaetana). Non è ammessa l'utilizzazione di piante di "Itrana" geneticamente modificate. E' vietato destinare alla produzione dell'"Oliva di Gaeta" partite di olive che presentino drupe immature, molli, con epicarpo di colore rosso e/o assenza di "insanguamento" della polpa

Tecniche colturali: La principale condizione tecnico-culturale degli olivi della varietà "Itrana" (detta anche Gaetana), da cui provengono le drupe destinate alla produzione dell'"Oliva di Gaeta", è quella di un ciclo culturale tipicamente biennale.

La forma di allevamento delle piante è quella in volume riconducibile al "vaso policonico".

Limitatamente agli oliveti di nuovo impianto sono ammesse anche altre forme di allevamento quali: monocono, fuso, monocaule libero.

E' ammesso il rifittimento degli oliveti già esistenti, a condizione che i soggetti di nuovo impianto siano allevati con la medesima forma delle altre piante preesistenti.

La coltivazione degli oliveti deve essere improntata al principio generale della buona e razionale tecnica agraria. Relativamente alle pratiche agronomiche della concimazione, diserbo e difesa fitosanitaria, queste devono essere effettuate nel rispetto delle norme vigenti.

Le drupe da destinare alla produzione dell'"Oliva di Gaeta" a Denominazione di Origine Protetta devono essere raccolte allo stadio di piena maturità, che viene raggiunto quando l'epicarpo si presenta nero, brillante e talora ricoperto da una velatura pruinoso localmente definita "panno", mentre la polpa vira dal colore bianco verso il colore rosso vinoso scuro (insanguamento) a partire dalla periferia del frutto.

E' vietato l'impiego sulle piante di prodotti ad azione maturante e/o cascolante, in qualsiasi fase del ciclo di coltivazione.

E' vietato l'uso di ormoni, siano essi di origine vegetale che di origine sintetica.

La raccolta del prodotto dalle piante deve essere effettuata a mano (brucatura) o con altre forme di raccolta che prevedono l'impiego di macchine e/o attrezzature agevolatrici, a condizione che la metodica utilizzata sia tale da non arrecare danneggiamenti alle drupe ed alle piante.

L'epoca di raccolta delle olive ha inizio quando almeno il 60% delle drupe recate dalle piante presenti lo stadio di maturazione di cui sopra.



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Dopo la raccolta le drupe devono essere conservate e trasportate in contenitori inerti, provvisti di adeguate aperture o fessurazioni per consentire la circolazione dell'aria; in ogni caso lo strato del prodotto ivi contenuto non può superare l'altezza di 25 cm. È vietato il trasporto e la conservazione delle drupe in sacchi di qualsiasi tipo ovvero in contenitori chiusi a tenuta..

La quantità di olive da destinare alla lavorazione dell'"Oliva di Gaeta" non può superare la quantità di 7,0 t per ettaro di oliveto. Il prodotto, una volta raccolto, viene sottoposto alla calibratura, allo scopo di eliminare drupe troppo piccole (inferiore al calibro 13 mm), ed alla cernita manuale, per allontanare le olive non sufficientemente mature, attaccate dai parassiti, danneggiate dal gelo o durante il trasporto.

Metodo di lavorazione dell'"Oliva di Gaeta": Le partite di olive destinate alla Denominazione di Origine Protetta "Oliva di Gaeta" entro 24 ore dalla raccolta devono essere avviate al processo di lavorazione secondo il "sistema alla Itrana". Tale sistema prevede l'avvio naturale della fermentazione lattica escludendo l'aggiunta immediata di sale e/o di sostanze acidificanti di sintesi. Allo scopo, le drupe vengono poste in recipienti ad uso alimentare che, a seguire, saranno riempiti con acqua potabile fino alla completa sommersione delle drupe stesse.

Il prodotto dovrà essere mantenuto in tale stato al fine di permettere l'avvio e lo sviluppo naturale del processo di fermentazione, al termine del quale il pH diventa inferiore o uguale a 4,5.

Successivamente si procede all'aggiunta al liquido di governo del sale da cucina (cloruro di sodio) in quantità non superiore ai 7,0 kg di sale per ogni 100 kg di drupe allo stato fresco, in modo da ottenere la salamoia.

È assolutamente vietata in ogni fase del processo di trasformazione l'aggiunta di acidificanti di sintesi per favorire o provocare la riduzione del pH, il cui andamento deve essere conseguente solo alla fermentazione lattica naturale.

La salamoia deve presentare caratteristiche quali: colore rosso vinoso brillante, odore lattico con leggero spunto acetico, stato liquido limpido e pH inferiore o uguale a 4,5.

Dopo almeno 5 mesi dalla salatura, le olive sono pronte per essere confezionate ed avviate al consumo come olive da mensa a Denominazione di Origine Protetta "Oliva di Gaeta".

Prima del confezionamento la salamoia deve essere opportunamente filtrata e, eventualmente, corretta nel tenore in sale per riportare il pH ad un valore inferiore o uguale a 4,5.

All'atto del confezionamento, è consentito l'impiego di sostanze acidificanti e/o conservanti, quali acido L-ascorbico e acido citrico, al fine di favorire e prolungare la conservabilità del prodotto.

È ammessa la pastorizzazione della salamoia.

È tassativamente vietata la pastorizzazione delle olive.

Etichettatura

L'Oliva di Gaeta è protetta a livello transitorio nazionale. All'uopo si rimanda al punto 19.

Il disciplinare di produzione prevede che il prodotto avviato al consumo con la Denominazione di Origine Protetta "Oliva di Gaeta" può essere confezionato:

- in recipienti ad uso alimentare della capacità massima di 25 litri. Per tale tipologia di confezione deve essere riportata sul contenitore la data di confezionamento a caratteri marcati e ben visibili e indelebili;
- in contenitori di vetro trasparenti fino alla capacità massima di 4 litri;
- in contenitori monouso di plastica fino alla capacità massima di 4 litri.

Il prodotto "Oliva di Gaeta" D.O.P., dovrà recare obbligatoriamente sulle etichette a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico europeo identificativo delle produzioni D.O.P. e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori informazioni:

- "Oliva di Gaeta" seguita dall'acronimo DOP (Denominazione di Origine Protetta) unitamente al simbolo comunitario di cui al Reg. UE 1151/2012 nello stesso campo visivo;
- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice;
- il logo del prodotto, costituito dalla sagoma caratteristica dell'oliva itrana con picciolo, contornata da un bordo di colore bianco dello spessore almeno di 1pt.. All'interno dell'oliva troviamo la denominazione "OLIVA di GAETA – DOP" e due foglie su ramo di olivo.

I riferimenti di colore espressi in quadricromia sono i seguenti:

- la sagoma dell'oliva di colore viola: da C5% M25% Y29% K1% a C52% M75% Y30% K17%.
- bordo bianco: C0% M0% Y0% K0%;
- le scritte "OLIVA di GAETA" e "DOP", sono di colore giallo: C0% M0% Y100% K0%.
- Il picciolo è di colore nero: C0% M0% Y0% K100%.
- La base del picciolo va da C37% M28% Y72% K21% a C52% M75% Y30% K17%.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dalla cui coltura il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

La designazione "Oliva di Gaeta" è inidonea.

15. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

15.1 Controlli in accettazione

Gli operatori della filiera DOP OLIVA DI GAETA prima di prendere in carico le olive possono chiedere a 3A PTA l'elenco degli operatori controllati laddove l'elenco non sia ancora pubblicato sul web site istituzionale www.parco3a.org. Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori di 3A PTA di risalire durante le verifiche ispettive:

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

Trasformatori – Intermediari (olive/olive trasformate)

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico le olive dopo avere verificato e registrato:

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

Condizionatori

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il prodotto dopo avere verificato e registrato:

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

16. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

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

In caso di mancata comunicazione dei dati richiesti da 3A PTA, anche a seguito di solleciti, verrà disposta l'esecuzione di una verifica ispettiva supplementare (i cui costi sono definiti nel tariffario di cui all'allegato G alla voce "Prestazioni Aggiuntive") allo scopo di reperire direttamente le informazioni non trasmesse. Qualora nel corso di tale verifica ispettiva fossero riscontrate situazioni di non conformità (lievi o gravi) verranno applicate le modalità di gestione (trattamento e azione correttiva) previste in dettaglio all'interno dello schema dei controlli. In caso non fosse possibile valutare l'efficacia delle azioni correttive intraprese dall'operatore semplicemente attraverso evidenze documentali, 3A PTA pianificherà una verifica ispettiva supplementare nella campagna in corso o in quella successiva.

16.1 Identificazione durante i trasferimenti in filiera

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

16.2 Identificazione durante la trasformazione, stoccaggio, e condizionamento

A I trasformatori e/o intermediari devono identificare la transazione di ogni partita di olive trasformate, mediante la compilazione della documentazione per la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta da 3A – PTA, ecc) accertandosi dei requisiti di conformità. **"Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà- Trasformatore/Intermediario" (allegato 9)**

B Tutti gli operatori devono identificare la transazione di ogni lotto di olive trasformato, mediante la compilazione del documento giustificativo (DDT).



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

16.3 Separazione e comunicazione delle lavorazioni

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della DOP OLIVA DI GAETA, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi. In particolare, **nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente**, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati informandone 3A PTA; **nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente**, gli operatori provvederanno a registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

17. RICHIESTA ANALISI

Una volta formato il lotto di olive trasformate o il lotto di condizionamento, l'operatore detentore del prodotto trasmette a 3A PTA, utilizzando il modulo "M 00 Domanda di certificazione" (allegato 1) la propria volontà di richiedere la certificazione e tramite apposito modulo "Richiesta di prelievo" (allegato 7), la richiesta di analisi. Il modulo "M 00 Domanda di certificazione" (allegato 1) può essere presentato anteriormente o contestualmente alla prima "Richiesta di prelievo" (allegato 7). Successivamente al primo prelievo la trasmissione del "M 00 Domanda di certificazione" (allegato 1) non è più necessario. 3A PTA ricevuta la richiesta, sulla base dei controlli espletati di tracciabilità e rispetto del disciplinare, effettua il prelievo di un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti **dal disciplinare di produzione**. In particolare l'omogeneità della partita, presupposto preliminare per la richiesta della verifica analitica, deve essere espressamente dichiarata dal soggetto interessato alla certificazione al momento della richiesta di campionamento del prodotto. L'operatore ha altresì l'obbligo di dichiarare espressamente che l'oliva da sottoporre a prelievo ha comunque le caratteristiche applicabili alle olive la mensa. Il lotto destinato alle analisi deve essere chiaramente identificato sulle registrazioni applicabili come "Oliva atta a divenire DOP Oliva di Gaeta" e 3A PTA ne verifica preventivamente anche la effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata.

Nel caso il lotto di cui si chiede la certificazione non provenga da fornitori inseriti nel circuito del prodotto regolamentato, 3A PTA non procede al prelievo comunicando la NC all'operatore ed il relativo trattamento. È cura dell'operatore dare tempestiva evidenza a 3A PTA dell'esclusione del prodotto non conforme dal circuito DOP Oliva di Gaeta.

3A PTA invia i campioni ai laboratori riconosciuti.

18. NOTIFICA CONFORMITÀ ANALISI

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

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	3A PTA comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti dal disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e, contestualmente, eventualmente tramite registro telematico, rende disponibile il passaggio del lotto da "olive atte a DOP OLIVA DI GAETA" a "olive DOP OLIVA DI GAETA". In seguito al ricevimento della conformità, l'operatore identifica il lotto sul registro applicabile alla DOP OLIVA DI GAETA nonché con apposita indicazione sul/i rispettivo/i contenitore/i.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	3A PTA notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro applicabile con l'indicazione presente sul/i rispettivo/i contenitore/i.

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

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

La validità è funzione del mantenimento della conformità relativa ai limiti chimico/analitici di cui al disciplinare di produzione della DOP OLIVA DI GAETA, oltre alla conformità di cui alla normativa di legge applicabile.



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

19. APPROVAZIONE ETICHETTE

Per il prodotto DOP Oliva di Gaeta confezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette, approvate dal Consorzio di tutela se riconosciuto dal MIPAAF o, in sua assenza, da 3A PTA. Le etichette devono essere approvate inizialmente e ad ogni variazione delle stesse e del disciplinare. Con l'approvazione delle etichette 3A PTA, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta:

- la corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura;
- la presenza del simbolo comunitario di cui al Reg. UE 1151/2012 nello stesso campo visivo della DOP Oliva di Gaeta;
- le indicazioni rese obbligatorie dal MIPAAF ("Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MipAAF" o, in alternativa, "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali");
- il logo di cui all'art. 8 del disciplinare di produzione;
- è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dalla cui coltura il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del disciplinare di produzione;
- la designazione "Oliva di Gaeta" è in traducibile.

20. COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONDIZIONAMENTO

L'operatore, per ogni lotto da destinare al condizionamento dopo aver ricevuto la notifica di conformità ai requisiti disciplinati tramite l'allegato 8 "Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale", invia a 3A PTA apposita comunicazione contenente la data di "inizio" e di "fine" delle operazioni di confezionamento (Allegato 10 o equivalente documentazione). Tale comunicazione deve pervenire a 3A PTA mensilmente entro il 10 del mese successivo.

21. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

Debbono essere tali da non creare nocumeto agli operatori e comunque non oltre 15 giorni dalla richiesta, fatta salva la possibilità per 3A PTA di procedere, nel caso di controlli finalizzati all'ingresso di nuovi operatori, ad una programmazione che consenta comunque di concludere l'esame della domanda prima dell'inizio delle operazioni di raccolta, trasformazione e condizionamento.

22. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ DI 3A PTA

L'oliva DOP OLIVA DI GAETA, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 2 del disciplinare di produzione, mentre tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente. I campioni sottoposti a prova sono prelevati, di norma, presso il trasformatore; tuttavia, qualora richiesto, è possibile fare il campionamento presso le sedi/stabilimenti/depositi degli operatori "intermediari" e/o "condizionatori". La prova dei campioni prelevati ha l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati applicabili alla DOP OLIVA DI GAETA.

- Caratteristiche chimico-fisiche-sensoriali	- Polifenoli totali: non inferiore a 12 mg/kg - Tocoferoli totali: non inferiore a 42 mg/kg - pH salamoia $\leq 4,5$ - Forma: sferoidale - Calibro: minimo 12 mm - N° di frutti/Kg: non maggiore di 410 - Rapporto polpa/nocciolo: non inferiore a 3 - La polpa deve presentare: distacco dal nocciolo netto e completo, consistenza morbida, sapore tipico, lievemente amaro, acetico e/o lattico, colore da rosa intenso a violaceo - Eventuali difetti delle drupe, quali difetti della pellicola con o senza alterazioni della polpa, raggrinzimento, presenza del picciolo, danneggiamenti di crittogame e/o insetti, sono tollerati nella misura massima del 6 % di prodotto finito
---	---

23. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

Se in seguito alle prove di conformità effettuate da 3A PTA e all'attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai **requisiti disciplinati**, il lotto risultante non conforme, deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato. I



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

sogetti interessati devono fornire evidenza del "declassamento" e della destinazione finale del prodotto mediante apposita registrazione e, eventualmente laddove applicabile, sul registro telematico. Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, 3A PTA provvederà a segnalarlo all'Autorità competente (ICQRF) e al Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF.

24. MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DI 3A PTA

Al fine di valutare la conformità di prodotto da destinare al condizionamento ai requisiti indicati nel disciplinare di produzione, 3A PTA provvederà ad eseguire un prelievo del campione di ogni lotto di olive trasformato presso i trasformatori. Su richiesta di operatori intermediari o condizionatori, il prelievo può avvenire presso gli operatori citati.

Il prelievo verrà eseguito comunque con una frequenza minima annuale di un prelievo per ogni 50 tonnellate di prodotto trasformato (es: al trasformatore che produce 150 Tonnellate di olive all'anno verranno effettuati minimo 3 prelievi: fino a 50 T n. 1 prelievo, da 50 a 100 T un secondo prelievo e da 100 a 150 T un terzo prelievo).

Il prelievo sarà effettuato da un ispettore incaricato da 3A PTA secondo la seguente procedura.

- a) Nel caso di un unico lotto presente presso l'operatore, il prelievo del campione riguarderà solo questo lotto. In questo caso verrà prelevato un campione costituito da tre aliquote di circa 300 grammi, di cui due aliquote serviranno per effettuare le necessarie valutazioni fisiche chimiche e sensoriali, mentre l'altra verrà rilasciata all'operatore. Il campione prelevato darà origine ad un unico "Rapporto di Prova".
- b) Nel caso di più lotti presenti presso l'operatore, sarà cura dell'operatore richiedere che il campionamento avvenga in un uno dei seguenti modi:
 - i. con il prelievo di un campione per singolo lotto (es. se i lotti sono n. 5 si eseguiranno 5 campionamenti che daranno origine a 5 differenti campioni ed altrettanti Rapporti di Prova, uno per ogni lotto);
 - ii. saranno prelevati un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero dei lotti di prodotto, arrotondando il numero all'intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due. Se gli esiti dei rapporti di prova che ne derivano sono discordanti, dovrà essere prelevato ed esaminato ogni singolo lotto (es. se i lotti sono n. 5, come nel precedente esempio, la radice quadrata di 5 è pari a circa 2,236 e l'intero più prossimo è rappresentato dal numero "2"; si eseguiranno pertanto 2 campionamenti che daranno origine a 2 differenti campioni ed altrettanti Rapporti di Prova. Se i due rapporti di prova dovessero dare come risultato la "conformità" in un caso e la "non conformità" nell'altro, è necessario eseguire 5 campionamenti ulteriori, come nel caso i. sopra esposto);
 - iii. in alternativa ai casi i. e ii. sopra riportati, il prelievo del campione potrà essere eseguito sul coacervo di tutti i lotti presenti; detto coacervo deriverà da prelievi di aliquote di prodotto proporzionali al singolo lotto. Qualora l'operatore dovesse optare per la modalità di cui al presente punto iii., se dal rapporto di prova dovesse risultare la "non conformità" del campione, tutti i lotti dell'operatore che hanno concorso alla formazione del coacervo dovranno essere considerati come non conformi.

Nel caso in cui l'operatore optasse per la metodologia descritta al punto iii. il "lotto di condizionamento" che ne deriva dovrà essere costituito dal coacervo del prodotto contenuto nei diversi "lotti di oliva trasformata" nelle stesse proporzioni che hanno determinato il "prelievo da coacervo": l'operatore dovrà, prima di procedere al condizionamento, informare 3A PTA della data di tale operazione in modo tale da consentire la verifica della corretta preparazione del "lotto di condizionamento".

Il singolo campione è costituito da tre aliquote di circa 300 grammi, di cui due aliquote serviranno per effettuare le necessarie valutazioni fisiche chimiche e sensoriali, mentre l'altra verrà rilasciata all'operatore come contro campione da utilizzare in caso di contestazioni. Il contro campione, identificato e sigillato, è rilasciato al soggetto controllato sotto la propria custodia e responsabilità. In caso di revisione, comunque, non viene utilizzato il contro campione rilasciato all'operatore, ma esclusivamente quello che detiene 3A PTA.

25. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

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

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi e di conseguenza, trattandosi di una Non Conformità Grave sul prodotto, il lotto è escluso dal circuito della DOP OLIVA DI GAETA. L'operatore dovrà procedere al declassamento del lotto e adeguare le indicazioni sulle registrazioni applicabili e trasmettere le stesse a 3A PTA.

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

Le analisi chimico-fisiche-sensoriali di revisione sono eseguite presso laboratori conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica di revisione è definitivo.



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

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

Se la seconda prova dà esito conforme ed anche quella organolettica è risultata conforme, 3A PTA procederà al rilascio della certificazione di conformità. Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

26. ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti necessari all'attività di controllo, risulta inadempiente. 3A PTA comunica tale inadempienza al MIPAAF che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del DLgs 19/11/2004 n. 297.

Ai fini dell'ispezione l'operatore 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.

27. NON CONFORMITÀ

Le NC, notificate all'operatore con il rapporto di non conformità, riportano il trattamento e le azioni correttive corrispondenti secondo quanto previsto dallo schema dei controlli.

28. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI 3A PTA

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

In caso non fosse possibile valutare l'efficacia delle azioni correttive intraprese dall'operatore semplicemente attraverso evidenze documentali, l'OdC pianificherà una verifica ispettiva supplementare nella campagna in corso o in quella successiva.

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



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

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.

30. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

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

31. 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. ..."*

32. 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. 3A PTA, notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n.196/2003 s.m.i.

33. 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 MIPAAF.

34. ALLEGATI

- Allegato 1: M00 Domanda di Certificazione
- Allegato 2: Richiesta di iscrizione all'Elenco Oliveti / modifica
- Allegato 3: Dichiarazione Olivicoltore
- Allegato 4: Richiesta di iscrizione all'Elenco Trasformatori / modifica
- Allegato 5: Richiesta di iscrizione all'Elenco Intermediari / modifica
- Allegato 6: Richiesta di iscrizione all'Elenco Condizionatori / modifica
- Allegato 7: Richiesta di Prelievo



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Allegato 8: Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale

Allegato 9: Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà – Trasformatore / Intermediario

Allegato 10: Registro di Confezionamento

Allegato A: Verbale di controllo in campo

Allegato B: Verbale di controllo trasformatori

Allegato C: Verbale di controllo intermediari

Allegato D: Verbale di controllo condizionatori

Allegato E: Verbale di prelievo dal lotto di condizionamento

Allegato F: RNC 81 Rapporto di Non Conformità

Allegato G: Tariffario



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Allegato 1 M 00 Domanda di Certificazione DOP OLIVA DI GAETA

IL RICHIEDENTE

- 1) Cognome _____ Nome _____
- 2) Data di nascita _____ Comune di nascita _____ Prov. _____
- 3) Residenza _____
- 4) Ragione Sociale _____
- 5) CF _____ P. IVA _____
- 6) Sede legale _____
- 7) Indirizzo _____ n. _____ Tel. e Fax _____
- 8) N.° iscrizione alla CCIAA _____ di _____
- 9) **Iscritto in** [] Elenco oliveti*; [] Elenco trasformatori*; [] Elenco intermediari
[] Elenco condizionatori* **con il numero**.....
- 10) Trasformatore
- | | | | |
|-----------------|--------|----------|---|
| _____ | _____ | _____ | <input type="checkbox"/> Proprietà |
| Ragione sociale | Comune | Telefono | <input type="checkbox"/> Affitto |
| | | | <input type="checkbox"/> Noleggio**
Titolo |
- 11) Condizionatore
- | | | | |
|-----------------|--------|----------|--|
| _____ | _____ | _____ | <input type="checkbox"/> Proprietà |
| Ragione sociale | Comune | Telefono | <input type="checkbox"/> Affitto |
| | | | <input type="checkbox"/> Noleggio***
Titolo |

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

** barrare nel caso in cui il Richiedente coincide con l'olivicoltore responsabile dell'Azienda olivicola o con il condizionatore responsabile dell'impianto di condizionamento che non esercitano l'attività di trasformazione in proprio

*** barrare nel caso in cui il Richiedente coincide con l'olivicoltore responsabile dell'Azienda olivicola o con il trasformatore responsabile dell'impianto di trasformazione che non esercitano l'attività di condizionamento con impianto condotto in proprio

CHIEDE

di essere assoggettato ai controlli di conformità effettuati dalla 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria – d'ora in poi 3A PTA– finalizzati all'ottenimento della DOP OLIVA DI GAETA, ed a tal scopo

(pagina 1 di 2)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

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

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- a) di accettare il PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA (PDC 81);
- b) di sottoporsi alle Verifiche Ispettive compiute dalla 3A PTA e di rendere disponibili per i controlli i dati e le registrazioni aziendali;
- c) di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Piano dei controlli applicabile alla DOP OLIVA DI GAETA;
- d) di aver letto, compreso e sottoscritto il documento fornito da 3A PTA denominato "Accordo Quadro con il cliente"
- e) di accettare le condizioni economiche previste dal Tariffario DOP OLIVA DI GAETA TRF 81;
- f) che *(barrare una o più opzioni corrispondenti alle iscrizioni del Richiedente negli Elenchi relativi)*:
 - l'oliveto è ubicato entro i territori amministrativi previsti dal disciplinare di produzione applicabile;
 - l'impianto di trasformazione è ubicato entro i territori amministrativi previsti dal disciplinare di produzione applicabile.
- g) in assenza del Consorzio di Tutela riconosciuto dal MiPAAF o in presenza di delega a 3APTA, di sottoporre in via preventiva alle attività di condizionamento tutte le etichette, anche in bozza, destinate ad identificare il prodotto DOP Oliva di Gaeta per la necessaria valutazione di conformità a 3A PTA;
- h) di trasmettere copia definitiva delle etichette, di cui al punto g) sopra riportato, da utilizzarsi per ogni lotto di condizionamento con tutte le indicazioni previste dal PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA (PDC 81);
- i) di accettare che 3A PTA sita in Fraz. Pantalla, 06059 Todi (PG) tratti i dati personali del sottoscritto, quelli aziendali, e che ne provveda comunicazione e diffusione nella misura necessaria a tutte le esigenze connesse alla certificazione della DOP Oliva di Gaeta. In merito a tali esigenze il sottoscritto prende atto che il conferimento dei dati previsti dal PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA (PDC 81), o ad esso ricollegabili, hanno natura obbligatoria ai fini del riconoscimento dell'DOP Oliva di Gaeta.

Luogo:

data:

Firma:

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

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

(pagina 2 di 2)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Allegato 2 al PDC 81

(N° Elenco attribuito da 3A PTA _____)

Richiesta di iscrizione all'Elenco Oliveti / modifica DOP OLIVA DI GAETA

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

L'azienda

(Ragione Sociale)

situata in

(sede legale: Via, loc., CAP, Comune, Prov.)

Comune/i oliveto

Telefono

Fax

e-mail PEC

a nome di

CF /P.IVA e CUA

(Cognome e Nome)

CHIEDE

di iscriverne nell'Elenco Oliveti 3A PTA i terreni olivetati di cui al proprio fascicolo aziendale da destinare alla produzione della DOP OLIVA DI GAETA e, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

che i terreni olivetati non sono mai stati iscritti all'Elenco Oliveti 3A PTA (barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione);

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

-
-
- di accettare il Piano dei controlli applicabile alla DOP OLIVA DI GAETA e di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
 - che i terreni olivetati sono conformi alle prescrizioni previste dal Disciplinare di produzione DOP OLIVA DI GAETA e dal Piano dei controlli applicabile alla DOP OLIVA DI GAETA e di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dallo stesso Piano dei controlli;
 - che l'oliveto è ubicato entro i territori amministrativi previsti dal Disciplinare di produzione DOP OLIVA DI GAETA;
 - che l'oliveto condotto ha le seguenti caratteristiche:
Potenzialità produttiva (in Tonn.): ; Superficie totale (in ettari): ; n° Piante in produzione: ;
 - che negli oliveti iscritti, relativamente alle "piante in produzione" di cui sopra, sono presenti olivi di varietà Itrana in percentuale: %;
 - di tenere aggiornato secondo la normativa vigente applicabile il quaderno di campagna/registro trattamenti;
 - di essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti legislazioni applicabili;
 - di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e, di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito Internet www.parco3a.org in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail), ultima annata in cui sono stati assolti gli obblighi nei confronti di 3A PTA relativi all'iscrizione in Elenco Oliveti;
 - di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni solari dalla richiesta esplicita della stessa 3A PTA, i dati relativi ai quantitativi di oliva raccolti e ceduti/venduti al fine della verifica dei requisiti di identificazione e rintracciabilità dei flussi di oliva potenzialmente atti a divenire DOP OLIVA DI GAETA;
 - di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta;
 - in assenza di formale disdetta entro il **30 giugno** di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata.

Luogo: data:

Firma:

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

Documenti da allegare: a) Scheda superfici olivetate (SIAN) o equivalente documentazione (es. copia fascicolo aziendale, ecc..) dalla quale si evinca in modo inequivocabile quali sono le particelle da inserire in controllo; b) Copia del documento di identità in corso di validità.

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



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Allegato 3 al PDC 81 Dichiarazione Olivicoltore

Il sottoscritto, _____ (Cognome e Nome) CF: _____

a nome dell'azienda _____ (Ragione Sociale)

CUAA _____

avendone le facoltà e sotto la propria esclusiva responsabilità, in ottemperanza a quanto previsto dal PDC 81 "Piano dei controlli Denominazione DOP OLIVA DI GAETA" della 3A PTA, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

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

->	che l'azienda è iscritta nell'Elenco Oliveti con n°:	_____	(riportare n° di iscrizione attribuito da 3A PTA)
->	che l'oliveto iscritto ha un'estensione pari ad HA:	_____	(riportare il dato relativo alla superficie dell'oliveto iscritto)
->	che l'oliveto ha il seguente numero di piante in produzione:	_____	(riportare il numero olivi in produzione in accordo al dato comunicato a 3A PTA)
->	che le olive conferite e destinate alla trasformazione con "metodo alla Itrana" sono provenienti esclusivamente da piante di varietà "Itrana" non geneticamente modificate		
->	che la forma di allevamento dell'oliveto è quella in volume riconducibile al "vaso policonico" oppure, limitatamente ai nuovi impianti, le eventuali altre forme di allevamento sono conformi al disciplinare di produzione quali, ad esempio: monocono, fuso, monocale libero		
->	che la raccolta delle olive è stata effettuata quando almeno il 60% delle drupe si trovavano allo stadio di piena maturità (lo stadio raggiunto quando l'epicarpo si presentava nero, brillante, talora ricoperto da una velatura pruinoso localmente definita "panno", mentre la polpa virava dal colore bianco verso il colore rosso vinoso scuro -insanguamento- a partire dalla periferia del frutto)		
->	che non sono stati impiegati sulle piante di olivo prodotti ad azione maturante e/o cascolante, in qualsiasi fase del ciclo di coltivazione e non sono stati utilizzati ormoni, siano essi di origine vegetale che di origine sintetica.		
->	che la raccolta delle olive è stata effettuata a mano per brucatura o con altre forme di raccolta che prevedono l'impiego di macchine e/o attrezzature agevolatrici, comunque tale da non arrecare danneggiamenti alle drupe ed alle piante		
->	che dopo la raccolta le drupe sono state conservate e trasportate in contenitori inerti, provvisti di adeguate aperture o fessurazioni per consentire la circolazione dell'aria con uno strato del prodotto ivi contenuto inferiore a 25 cm di altezza ed il trasporto e la conservazione delle drupe non è mai avvenuto in sacchi di qualsiasi tipo ovvero in contenitori chiusi a tenuta		
->	che la raccolta delle olive è stata effettuata in data:	_____	(gg/mm/aaaa)
->	che la raccolta delle olive è stata completata alle ore:	_____	(orario in formato 24h)
->	che il quantitativo di olive raccolte alla data sopra riportata e destinate alla trasformazione è pari a kg:	_____	(quantitativo in kg)
->	che il quantitativo TOTALE di olive, fino ad oggi destinate alla trasformazione è pari a kg:	_____	(quantitativo in kg)
->	che il quantitativo di olive sopra indicato è (specificare opzione):	<input type="checkbox"/> PARZIALE, in quanto la raccolta è ancora in atto; <input type="checkbox"/> DEFINITIVO in quanto la raccolta è terminata	
->	che la produzione di olive raccolte non ha superato il valore di 7 tonnellate per ettaro di oliveto		
->	di aver assolto gli obblighi relativi all'iscrizione in Elenco Oliveti per la CAMPAGNA OLIVARIA:	_____	(specificare l'anno - es. "2016")
->	che l'olivicoltore, nella persona del suo legale rappresentante, ha accettato il PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA - PDC 81 della 3A PTA (Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali).		
->	di autorizzare il trasformatore iscritto con n° _____ all'Elenco trasformatori e la 3A PTA all'uso dei dati personali ai fini delle attività previste dal PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA - PDC 81		
[]	di aver <input type="checkbox"/> VENDUTO* al soggetto sotto indicato; <input type="checkbox"/> ACQUISTATO* dal soggetto sotto indicato		olive per un totale di Kg
		_____	[] N° di iscrizione Elenco oliveti
		_____	[] N° di iscrizione Elenco trasformatori
		_____	[] N° di iscrizione Elenco intermediari
		_____	[] N° di iscrizione Elenco condizionatori

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

Luogo: data:

Firma:

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



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

**PDC 81
REV. 1
05/07/2017**

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

Allegato 4 al PDC 81

(N° Elenco attribuito da 3A PTA _____)

Richiesta di iscrizione all'Elenco Trasformatori / modifica DOP OLIVA DI GAETA

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

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

situata in _____ Comune _____
(Indirizzo relativo all'unità produttiva)

Telefono _____ Fax _____ e-mail PEC _____

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

Capacità massima di lavorazione complessiva: Kg di olive / anno

Presenza dell'impianto di condizionamento [] NO; [] SI (se SI, compilare anche l'Allegato 7)

CHIEDE

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

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

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

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

- a) di accettare il Piano dei controlli applicabile alla DOP OLIVA DI GAETA e di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- b) che l'impianto di trasformazione è conforme alle prescrizioni previste dal Disciplinare di produzione DOP OLIVA DI GAETA e dal Piano dei controlli applicabile alla DOP OLIVA DI GAETA e di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dallo stesso Piano dei controlli;
- c) che l'impianto di trasformazione è ubicato entro i territori amministrativi previsti dal Disciplinare di produzione DOP OLIVA DI GAETA;
- d) di aver provveduto all'iscrizione al SIAN;
- e) di essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti legislazioni applicabili;
- f) che l'impianto di trasformazione ha le seguenti caratteristiche:

Superficie mq ²	Fermentatori		Fusti di conservazione	
	Numero fermentatore	Capacità	Numero fusti conservazione	Capacità

Nota: se lo spazio non è sufficiente allegare un documento riportante i dati sopra richiesti



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

- g) di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di *(barrare una delle due opzioni riportate di seguito)*:
- effettuare la **separazione SPAZIALE** del prodotto DOP OLIVA DI GAETA e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato utilizzando la/e vasca/vasche e i fusti di trasformazione di seguito indicati:

Fermentatori		Fusti di conservazione	
Identificativo fermentatore	Capacità	Identificativo fusto di conservazione	Capacità

oppure di

- effettuare la **separazione TEMPORALE** del prodotto DOP OLIVA DI GAETA e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate dalle registrazioni disponibili presso l'unità di trasformazione che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data lavorazione, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria attestazione;
- h) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e, di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito Internet www.parco3a.org in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail), ultima campagna olivaria in cui sono stati assolti gli obblighi nei confronti di 3A PTA relativi all'iscrizione in Elenco Trasformatori;
- i) di comunicare a 3A PTA entro 15 giorni solari dalla richiesta esplicita della stessa 3A PTA, i dati relativi ai flussi di materiali in ingresso e in uscita al fine della verifica dei requisiti di identificazione e rintracciabilità dei flussi di oliva potenzialmente atta a divenire DOP OLIVA DI GAETA;
- j) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta;
- k) in assenza di formale disdetta entro il **30 giugno** di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata.

Luogo:

data:

Firma:

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

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

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

(pagina 2 di 2)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Allegato 5 al PDC 81

(N° Elenco attribuito da 3A PTA _____)

Richiesta di iscrizione all'Elenco Intermediari / modifica DOP OLIVA DI GAETA

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

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

situata in _____ Comune _____
(Indirizzo relativo all'unità produttiva)

Telefono _____ Fax _____ e-mail PEC _____

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

CHIEDE

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

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ (barrare opzioni applicabili)

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

.....

.....

.....

- che il sito di magazzinaggio temporaneo è conforme alle prescrizioni previste dal PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA – PDC 81;
- che il sito di magazzinaggio temporaneo ha le seguenti caratteristiche: Superficie totale m²: _____ ;
- che è presente la linea per le operazioni di vagliatura e cernita;
- N.B.: Allegare alla presente richiesta una descrizione del sito di magazzinaggio con pianta del sito stesso**
- di rispettare l'obbligo, in qualità di intermediario inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di stoccaggio temporaneo del prodotto generico da quello DOP OLIVA DI GAETA e di (barrare una delle due opzioni riportate di seguito):
- effettuare la **separazione SPAZIALE** del prodotto DOP OLIVA DI GAETA e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato utilizzando locali / aree distinte come specificato nell'allegata relazione alla presente richiesta **N.B.: Allegare una descrizione delle aree/locali riservati al magazzinaggio della DOP OLIVA DI GAETA con indicazione delle stesse nella pianta del sito stesso**
- oppure di
- effettuare la **separazione TEMPORALE** del prodotto DOP OLIVA DI GAETA e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate dalle registrazioni disponibili presso la struttura che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data lavorazione, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria attestazione;
- a) di accettare il Piano dei controlli applicabile alla DOP OLIVA DI GAETA e di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- b) di essere conforme alle prescrizioni previste dal Disciplinare di produzione DOP OLIVA DI GAETA e dal Piano dei controlli applicabile alla DOP OLIVA DI GAETA e di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dallo stesso Piano dei controlli;
- c) di essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti legislazioni applicabili;

(pagina 1 di 2)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

- d) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e, di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito Internet www.parco3a.org in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail), ultima campagna olivaria in cui sono stati assolti gli obblighi nei confronti di 3A PTA relativi all'iscrizione in Elenco Intermediari;
- e) di comunicare a 3A PTA entro 15 giorni solari dalla richiesta esplicita della stessa 3A PTA, i dati relativi ai flussi di materiali in ingresso e in uscita al fine della verifica dei requisiti di identificazione e rintracciabilità dei flussi di oliva potenzialmente atta a divenire DOP OLIVA DI GAETA;
- f) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta;
- g) in assenza di formale disdetta entro il **30 giugno** di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata.

Luogo:

data:

Firma:

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

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

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

(pagina 2 di 2)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

**PDC 81
REV. 1
05/07/2017**

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

Allegato 6 al PDC 81

(N° Elenco attribuito da 3A PTA _____)

Richiesta di iscrizione all'Elenco Condizionatori / modifica DOP OLIVA DI GAETA

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

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

situata in _____ Comune _____
(Indirizzo relativo all'unità produttiva)

Telefono _____ Fax _____ e-mail PEC _____

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

Capacità massima di lavorazione complessiva: Kg di olive / ora
 Presenza dell'impianto di Trasformazione [] NO; [] SI *(se SI, compilare anche l'Allegato 4)*
 Presenza linea di pastorizzazione [] NO; [] SI
 Presenza linea di filtrazione [] NO; [] SI
 Presenza linea di acidificazione [] NO; [] SI

CHIEDE

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

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ *(barrare opzioni applicabili)*

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

.....

- a) di accettare il Piano dei controlli applicabile alla DOP OLIVA DI GAETA e di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- b) che l'impianto di condizionamento è conforme alle prescrizioni previste dal Disciplinare di produzione citato e al Piano dei controlli applicabile alla DOP OLIVA DI GAETA e che l'impianto di condizionamento è possesso dei requisiti di conformità previsti dallo stesso Piano dei controlli;
- c) di essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti legislazioni applicabili;
- d) che l'impianto di condizionamento ha le seguenti caratteristiche:

Superficie totale m²: Linea/e di condizionamento: [] unica; [] due o più *(quantificare)*

Capacità massima di condizionamento: kg di olive all'ora

- e) di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di *(barrare una delle due opzioni riportate di seguito)*:
 [] effettuare la **separazione SPAZIALE** del prodotto DOP OLIVA DI GAETA e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato utilizzando la/e linea/e di condizionamento di seguito indicate:

.....

oppure di

(pagina 1 di 2)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

- [] effettuare la **separazione TEMPORALE** del prodotto DOP OLIVA DI GAETA e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate dalle registrazioni disponibili presso i locali di condizionamento che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data condizionamento, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria attestazione;
- f) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e, di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito Internet www.parco3a.org in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail), ultima campagna olivaria in cui sono stati assolti gli obblighi nei confronti di 3A PTA relativi all'iscrizione in Elenco Condizionatori;
- g) di comunicare a 3A PTA entro 15 giorni solari dalla richiesta esplicita della stessa 3A PTA, i dati relativi ai flussi di materiali in ingresso e in uscita al fine della verifica dei requisiti di identificazione e rintracciabilità dei flussi di oliva potenzialmente atta a divenire DOP OLIVA DI GAETA e già certificata come DOP OLIVA DI GAETA
- h) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta;
- i) in assenza di formale disdetta entro il 30 giugno di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata.

Luogo:

data:

Firma:

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

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

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

(pagina 2 di 2)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

**PDC 81
REV. 1
05/07/2017**

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

Allegato 7 al PDC 81 Richiesta di prelievo

DOP OLIVA DI GAETA

IL RICHIEDENTE IL PRELIEVO:

- 1) Cognome _____ Nome _____
- 2) Ragione Sociale _____
- 3) Sede legale _____ Tel. e Fax _____
- 4) N.° iscrizione [] Elenco oliveti ; [] Elenco trasformatori ; [] Elenco condizionatori
- 5 CUA: C.F./P.IVA

CHIEDE

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

TABELLA 1					
Lotto di condizionamento	Identificativo del tank all'interno del quale è contenuta l'oliva oggetto di prelievo	Identificazione della struttura di Trasformazione (indicare attraverso ragione sociale e CUAA il fornitore dei lotti di olive trasformate a cui si riferisce la presente richiesta)	Kg contenuti nel tank da cui verrà effettuato il prelievo	Campagna olearia Relativa alle olive oggetto di prelievo	Identificazione dei tank relativi al/i Lotto/i di olive trasformate dai quali proviene l'oliva componente il Lotto di condizionamento oggetto di prelievo
				 per Kg per Kg per Kg per Kg per Kg
				 per Kg per Kg per Kg per Kg per Kg
				 per Kg per Kg per Kg per Kg per Kg

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

(pagina 1 di 2)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ

- di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di produzione DOP OLIVA DI GAETA e dal Piano dei controlli applicabile alla DOP OLIVA DI GAETA;
- che, dalle evidenze in possesso, l'oliva di cui alla precedente Tabella 1 è oliva da mensa atta a divenire DOP OLIVA DI GAETA e proviene dalla trasformazione di olive raccolte in oliveti ubicati entro la zona di produzione applicabile;
- che l'impianto di (barrare opzione applicabile) [] condizionamento / [] trasformazione / [] intermediario ove è stoccata l'oliva, ed ove avverrà il prelievo dei campioni, si identifica nel seguente:

Ragione Sociale Sede legale

N.° iscrizione Elenco condizionatori/ trasformatori / intermediari: CUA:

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

Cognome Nome Tel.

- di essere a conoscenza ed accettare il fatto che l'eventuale richiesta di controanalisi (analisi di appello) – ovvero ripetizione parziale o totale delle prove previste circa gli aspetti chimico/fisico/sensoriali – (Vedi punto 5 del Tariffario ovvero "Prestazioni Aggiuntive") potrà essere effettuata entro 6 giorni dalla data di trasmissione della "Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale" di cui all'allegato 8;
- di essere a conoscenza ed accettare il fatto che i costi per l'eventuale revisione di analisi, in caso di riconferma della/e non conformità riscontrata/e verranno imputati al sottoscritto Richiedente la certificazione in accordo al Tariffario applicabile alla DOP OLIVA DI GAETA;
- di accettare modifiche alle date proposte per le attività di prelievo che verranno comunicate da 3A PTA al sottoscritto, al condizionatore ed al soggetto di cui, rispettivamente, ai punti c) e d) sopra riportati.

Luogo: data:

Firma:

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

N.B.: La presente richiesta deve essere trasmessa a 3A PTA e pervenire a quest'ultima almeno 3 giorni lavorativi prima della data indicata nella richiesta di prelievo, considerando che il prelievo non può essere eseguito in data successiva al 3° giorno lavorativo che precede la data eventualmente prestabilita per la riunione del Comitato di Certificazione.

(pagina 2 di 2)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Allegato 8 al PDC 81

Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale

DOP OLIVA DI GAETA

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 DI GAETA.

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 DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Allegato 9 al PDC 81

Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà – Trasformatore / Intermediario

DOP OLIVA DI GAETA

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ RELATIVA A CARATTERISTICHE, PROVENIENZA E COMPOSIZIONE DELL'OLIVA POTENZIALMENTE "DOP OLIVA DI GAETA" VENDUTA/CEDUTA

..l. sottoscritt..
(cognome, nome)

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

iscritta in [] **Elenco TRASFORMATORI** / [] **ELENCO INTERMEDIARI** della DOP OLIVA DI GAETA con numero

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

CUAA CF..... P.Iva

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

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ (barrare opzioni applicabili)

[] di consegnare **oliva potenzialmente DOP OLIVA DI GAETA** della campagna olivaria al soggetto di seguito indicato:

.....
(Cognome, nome o ragione sociale del soggetto destinatario della presente dichiarazione)

il cui sito produttivo è ubicato in (Via, Loc. CAP, Comune, Provincia).....

[] di consegnare **oliva DOP OLIVA DI GAETA** certificata da 3A PTA, come da Autorizzazione n° relativa

alla campagna olivaria al soggetto di seguito indicato:

.....
(Cognome, nome o ragione sociale del soggetto destinatario della presente dichiarazione)

il cui sito produttivo è ubicato in (Via, Loc. CAP, Comune, Provincia).....

[] che l'oliva di cui al precedente punto sopra citato è stata ottenuta esclusivamente dagli oliveti ubicati nell'area di produzione di cui al Disciplinare di Produzione della DOP OLIVA DI GAETA come si evince dal/i documento/i "Dichiarazione dell'olivicoltore" allegato/i facente parte integrante e sostanziale della presente dichiarazione;

[] che la fase di trasformazione è stata eseguita esclusivamente presso il/i trasformatore/i il/i cui impianto/i è/sono ubicato/i nell'area di produzione di cui al Disciplinare di Produzione della DOP OLIVA DI GAETA ed è conforme alle prescrizioni applicabili alla DOP OLIVA DI GAETA, garante dei requisiti di identificazione e rintracciabilità necessari per poter considerare l'oliva come atta a divenire DOP OLIVA DI GAETA, che le attività di pertinenza sono state adeguatamente registrate attraverso il portale SIAN e che durante le fasi di pertinenza non è avvenuta nessuna miscelazione o sostituzione dell'oliva a cui fa riferimento la presente dichiarazione così come specificata in tabella A che segue;

(pagina 1 di 2)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

- [] che lo stoccaggio temporaneo è conforme alle prescrizioni applicabili alla DOP OLIVA DI GAETA garanti dei requisiti di identificazione e rintracciabilità necessari per poter considerare l'oliva come atta a divenire DOP OLIVA DI GAETA e che durante le fasi di pertinenza non è avvenuta nessuna miscelazione o sostituzione dell'oliva a cui fa riferimento la presente dichiarazione così come specificata in tabella A che segue alla pagina successiva;
- [] che l'oliva di cui alla presente dichiarazione è contenuta nel/i tank di cui alla tabella A che segue:

Tabella A

Identificazione Tank di stoccaggio	kg oliva contenuti nel tank prima della consegna al soggetto destinatario della presente dichiarazione	kg oliva consegnati (ceduti e/o venduti) al soggetto destinatario della presente dichiarazione	kg oliva rimanenti contenuti nel tank (al netto di quelli consegnati al soggetto destinatario della presente dichiarazione)

- [X] che l'evidenza oggettiva ai fini delle verifiche e dei controlli di competenza necessari per il riscontro di quanto ai punti sopra citati è dimostrabile in ogni momento ed evincibile dalle registrazioni effettuate dal sottoscritto dichiarante anche, eventualmente, attraverso il portale SIAN;
- [X] di autorizzare il soggetto destinatario della presente dichiarazione e la 3A PTA all'uso dei dati personali ai fini delle attività previste dal PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA – PDC 81;
- [X] che il sottoscritto ha accettato il "PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA – PDC 81" della 3A PTA (Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali).

Luogo:

data:

Firma:

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

**N.B.: la presente dichiarazione deve essere trasmessa a 3A PTA anteriormente o congiuntamente alla Richiesta di Prelievo (allegato 7 al PDC 81).
N.B.: Allegare copia firmata in calce della Dichiarazione Olivicoltore (Allegato 3 al PDC 81).**

(pagina 2 di 2)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

**PDC 81
REV. 1
05/07/2017**

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

Allegato 10 al PDC 81

Registro di Confezionamento

DOP OLIVA DI GAETA

Condizionatore _____
(Ragione Sociale)

situato in _____ Comune _____
(Indirizzo)

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

Lotto certificato: _____ Autorizzazione alla stampa etichette numero n. _____
Rilasciata in data _____

Data inizio confezionamento	Orario inizio confezionamento	Lotto di confezionamento	Kg di prodotto confezionato	Confezioni		Data fine confezionamento	Orario fine confezionamento	Firma
				Capacità	N°			

Luogo: data: Firma:

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

Documenti da allegare: Tipologia di etichetta utilizzata per il confezionamento (già precedentemente approvata da 3A-PTA)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Allegato A al PDC 81

Verbale di controllo in CAMPO

Data: Verbale n°: RGV :

Ragione Sociale Azienda: N° iscrizione Elenco:

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

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

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

Attività svolta:

Rappresentante legale:

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

Gruppo di Valutazione:	Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)
.....
.....
.....

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel PDC 81 relativo alla DOP OLIVA DI GAETA 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 DI GAETA

**PDC 81
REV. 1
05/07/2017**

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

Data: _____ Verbale di Controllo in Campo n°: _____ RGV : _____

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Ubicazione oliveto aziendale entro la zona di produzione prevista per la DOP OLIVA DI GAETA			
b)	Varietà di olivo conformi a quelle previste per la DOP OLIVA DI GAETA			
c)	Modalità di raccolta delle olive conforme a quella prevista per la DOP OLIVA DI GAETA			
d)	Epoca di raccolta delle olive conforme a quella prevista per la DOP OLIVA DI GAETA			
e)	Produzione unitaria conforme a quella prevista per la DOP OLIVA DI GAETA			
f)	Tecniche colturali conformi a quanto previsto per la DOP OLIVA DI GAETA			
g)	Predisposizione di sistemi atti a garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle olive lungo le fasi di processo ed eventuali NC emerse durante le varie fasi di produzione/raccolta/conferimento olive sono state evidenziate/gestite in modo corretto.			

Estratto Art. 5 del disciplinare di produzione:

Il metodo di ottenimento dell' "Oliva di Gaeta" si basa sulle pratiche tradizionalmente seguite nel territorio di cui all'art 3. Esso consta delle seguenti fasi:

5.1 Materia prima:

L' "Oliva di Gaeta" a Denominazione di Origine Protetta è ottenuta esclusivamente dai frutti della varietà di olivo "Itrana" (detta anche Gaetana). Non è ammessa l'utilizzazione di piante di "Itrana" geneticamente modificate. E' vietato destinare alla produzione dell' "Oliva di Gaeta" partite di olive che presentino drupe immature, molli, con epicarpo di colore rosso e/o assenza di "insanguamento" della polpa.

5.2 Tecniche colturali:

La principale condizione tecnico-culturale degli olivi della varietà "Itrana" (detta anche Gaetana), da cui provengono le drupe destinate alla produzione dell' "Oliva di Gaeta", è quella di un ciclo culturale tipicamente biennale. La forma di allevamento delle piante è quella in volume riconducibile al "vaso policonico". Limitatamente agli oliveti di nuovo impianto sono ammesse anche altre forme di allevamento quali: monocono, fuso, monocolale libero. È ammesso il rifittimento degli oliveti già esistenti, a condizione che i soggetti di nuovo impianto siano allevati con la medesima forma delle altre piante preesistenti. La coltivazione degli oliveti deve essere improntata al principio generale della buona e razionale tecnica agraria. Relativamente alle pratiche agronomiche della concimazione, diserbo e difesa fitosanitaria, queste devono essere effettuate nel rispetto delle norme vigenti. Le drupe da destinare alla produzione dell' "Oliva di Gaeta" a Denominazione di Origine Protetta devono essere raccolte allo stadio di piena maturità, che viene raggiunto quando l'epicarpo si presenta nero, brillante e talora ricoperto da una velatura pruinoso localmente definita "panno", mentre la polpa vira dal colore bianco verso il colore rosso vinoso scuro (insanguamento) a partire dalla periferia del frutto. È vietato l'impiego sulle piante di prodotti ad azione maturante e/o cascalante, in qualsiasi fase del ciclo di coltivazione. È vietato l'uso di ormoni, siano essi di origine vegetale che di origine sintetica. La raccolta del prodotto dalle piante deve essere effettuata a mano (brucatura) o con altre forme di raccolta che prevedono l'impiego di macchine e/o attrezzature agevolatrici, a condizione che la metodica utilizzata sia tale da non arrecare danneggiamenti alle drupe ed alle piante. L'epoca di raccolta delle olive ha inizio quando almeno il 60% delle drupe recate dalle piante presenti lo stadio di maturazione di cui sopra. Dopo la raccolta le drupe devono essere conservate e trasportate in contenitori inerti, provvisti di adeguate aperture o fessurazioni per consentire la circolazione dell'aria; in ogni caso lo strato del prodotto ivi contenuto non può superare l'altezza di 25 cm. È vietato il trasporto e la conservazione delle drupe in sacchi di qualsiasi tipo ovvero in contenitori chiusi a tenuta. La quantità di olive da destinare alla lavorazione dell' "Oliva di Gaeta" non può superare la quantità di 7,0 t per ettaro di oliveto. Il prodotto, una volta raccolto, viene sottoposto alla calibratura, allo scopo di eliminare drupe troppo piccole (inferiore al calibro 13 mm), ed alla cernita manuale, per allontanare le olive non sufficientemente mature, attaccate dai parassiti, danneggiate dal gelo o durante il trasporto.

Note e Osservazioni:

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 di Gaeta 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 DI GAETA 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

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

NC gravi rilevate n° _____ Riferimento RNC 81: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

L'Azienda

L'RGV

Firma e posizione aziendale _____



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Integrazione al Verbale di controllo

Integrazione n°:

Pagina

di

Estremi del Verbale di controllo di riferimento:

data: _____ Verbale n°: _____

RGV : _____

Note e Osservazioni:

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

(L'Azienda)

L'RGV

Firma e posizione aziendale



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Allegato B al PDC 81

Verbale di controllo TRASFORMATORI

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 81 relativo alla DOP OLIVA DI GAETA e prescrizioni applicabili all'attività del trasformatore

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 DI GAETA

**PDC 81
REV. 1
05/07/2017**

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

Data: _____ Verbale di Controllo Trasformatori n°: _____ RGV : _____

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Ubicazione impianto di trasformazione entro la zona prevista per la DOP OLIVA DI GAETA			
b)	Produzione unitaria delle olive conforme a quella prevista per la DOP OLIVA DI GAETA			
c)	Gestione del documento conforme alla Dichiarazione dell'olivicoltore relativo alla DOP OLIVA DI GAETA			
d)	Metodo di lavorazione conforme a quello previsto per la DOP OLIVA DI GAETA <u>Memo per il valutatore: il disallineamento del pH (pH ≥ 4,5) deve essere considerato come NC lieve in quanto in fase di condizionamento l'acidificazione è consentita</u>			
e)	Identificazione dei Tank di stoccaggio/trasporto			
f)	Utilizzo di sistemi di identificazione idonei per olive DOP OLIVA DI GAETA			
g)	Utilizzo di sistemi di identificazione idonei per olive non qualificabili DOP OLIVA DI GAETA			
h)	Separazione spaziale o temporale delle olive atte a / DOP OLIVA DI GAETA da quelle destinate ad uso diverso conforme a quanto dichiarato nella richiesta di iscrizione all'elenco Trasformatori			
i)	Predisposizione di sistemi atti a garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle olive lungo le fasi di processo			
j)	Corretta gestione di eventuali NC emerse durante le varie fasi di processo			
k)	Registrazione operazioni attraverso portale SIAN			
l)	Gestione dei documenti della documentazione accompagnatoria come da PDC 81 relativo alla DOP OLIVA DI GAETA			

Estratto Art. 5 del disciplinare di produzione:

5.3 Metodo di lavorazione dell' "Oliva di Gaeta":
Le partite di olive destinate alla Denominazione di Origine Protetta "Oliva di Gaeta" entro 24 ore dalla raccolta devono essere avviate al processo di lavorazione secondo il "sistema alla Itrana". Tale sistema prevede l'avvio naturale della fermentazione lattica escludendo l'aggiunta immediata di sale e/o di sostanze acidificanti di sintesi. Allo scopo, le drupe vengono paste in recipienti ad uso alimentare che, a seguire, saranno riempiti con acqua potabile fino alla completa sommersione delle drupe stesse. Il prodotto dovrà essere mantenuto in tale stato al fine di permettere l'avvio e lo sviluppo naturale del processo di fermentazione, al termine del quale il pH diventa inferiore o uguale a 4,5. Successivamente si procede all'aggiunta al liquido di governo del sale da cucina (cloruro di sodio) in quantità non superiore ai 7,0 kg di sale per ogni 100 kg di drupe allo stato fresco, in modo da ottenere la salamoia. È assolutamente vietata in ogni fase del processo di trasformazione l'aggiunta di acidificanti di sintesi per favorire o provocare la riduzione del pH, il cui andamento deve essere conseguente solo alla fermentazione lattica naturale. La salamoia deve presentare caratteristiche quali: colore rosso vinoso brillante, odore lattico con leggero spunto acetico, stato liquido limpido e pH inferiore o uguale a 4,5. Dopo almeno 5 mesi dalla salatura, le olive sono pronte per essere confezionate ed avviate al consumo come olive da mensa a Denominazione di Origine Protetta "Oliva di Gaeta". Prima del confezionamento la salamoia deve essere opportunamente filtrata e, eventualmente, corretta nel tenore in sale per riportare il pH ad un valore inferiore o uguale a 4,5. All'atto del confezionamento, è consentito l'impiego di sostanze acidificanti e/o conservanti, quali acido L-ascorbico e acido citrico, al fine di favorire e prolungare la conservabilità del prodotto. È ammessa la pastorizzazione della salamoia. È tassativamente vietata la pastorizzazione delle olive.

Note e Osservazioni:

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

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

*Se si specificare:

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

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

NC gravi rilevate n° _____ Riferimento RNC 81: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

L'Azienda: l'RGV:



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Allegato C al PDC 81

Verbale di controllo **INTERMEDIARI**

Data: Verbale n°: RGV :

Ragione Sociale Azienda: N° iscrizione Elenco:

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

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

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

Attività svolta:

Rappresentante legale:

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

Gruppo di Valutazione:	Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)
.....
.....
.....

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel PDC 81 relativo alla DOP OLIVA DI GAETA 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 DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Allegato D al PDC 81

Verbale di controllo **CONDIZIONATORI**

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 81 relativo alla DOP OLIVA DI GAETA e prescrizioni applicabili all'attività del condizionatore

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 DI GAETA

**PDC 81
REV. 1
05/07/2017**

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

Data: _____ Verbale di Controllo Condizionatori n°: _____ RGV: _____

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Le olive utilizzate per la produzione della DOP OLIVA DI GAETA sono state ottenute da trasformatori ubicati nella zona di oleificazione prevista per la DOP OLIVA DI GAETA			
b)	Gestione della documentazione accompagnatoria			
c)	Utilizzo di sistemi di identificazione idonei per DOP OLIVA DI GAETA			
d)	Utilizzo di sistemi di identificazione idonei per olive non qualificabili DOP OLIVA DI GAETA			
e)	Separazione spaziale o temporale olive DOP OLIVA DI GAETA da quelle destinate ad uso diverso conforme a quanto dichiarato nella richiesta di iscrizione all'elenco Condizionatori			
f)	Metodo di lavorazione conforme a quello previsto per la DOP OLIVA DI GAETA <i>N.B.</i> - <i>Verificare che trascorrono almeno 5 mesi dalla data di salatura prima che le olive siano destinate ad essere condizionate ed avviate al consumo come olive da mensa a Denominazione di Origine Protetta "Oliva di Gaeta".</i> - <i>Prima del confezionamento la salamoia deve essere opportunamente filtrata e, eventualmente, corretta nel tenore in sale per riportare il pH ad un valore inferiore o uguale a 4,5.</i> - <i>All'atto del confezionamento, è consentito l'impiego di sostanze acidificanti e/o conservanti, quali Acido L-ascorbico e Acido citrico, al fine di favorire e prolungare la conservabilità del prodotto.</i> - <i>Verificare che non sia stata eseguita la pastorizzazione delle olive (è ammessa esclusivamente la pastorizzazione della salamoia)</i>			
g)	Le olive destinate al condizionamento sono gestite secondo le modalità previste dal PDC 81			
h)	Le attività di prova sono svolte da laboratori conformi ai requisiti previsti dal PDC 81			
i)	In caso di analisi non conformi rispetto ai requisiti disciplinati verificare l'effettiva esclusione del prodotto dal circuito			
j)	L'oliva qualificabile DOP OLIVA DI GAETA confezionata viene identificata attraverso l'assegnazione di un lotto di condizionamento codificato			
k)	Predisposizione di sistemi atti a garantire l'identificazione e la rintracciabilità dell'oliva prodotto lungo le fasi di processo			
l)	Corretto utilizzo delle etichette approvate dal Consorzio di Tutela per la DOP OLIVA DI GAETA, o in sua assenza da 3A PTA			
m)	Le indicazioni relative all'identificazione ed alla rintracciabilità sono riportate in etichetta in accordo a quanto esposto nel PDC 81			
n)	Recipienti utilizzati per il condizionamento conformi a quanto previsto per la DOP OLIVA DI GAETA <i>N.B.: verificare che il condizionamento avvenga in alternativa, in</i> - <i>recipienti ad uso alimentare della capacità massima di 25 litri. Per tale tipologia di confezione deve essere riportata sul contenitore la data di confezionamento a caratteri marcati e ben visibili e indelebili;</i> - <i>in contenitori di vetro trasparenti fino alla capacità massima di 4 litri;</i> - <i>in contenitori monouso di plastica fino alla capacità massima di 4 litri.</i>			

L'Azienda:

L'RGV:

(SEGUE)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Data: _____ Verbale di Controllo Condizionatori n°: _____ RGV : _____

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
o)	Registrazione delle operazioni di condizionamento così come da PDC 81 relativo alla DOP OLIVA DI GAETA			
p)	<p>Utilizzo di etichette conformi ai requisiti in accordo ai disposti del PDC 81.</p> <p><i>N.B.: verificare che</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il prodotto "Oliva di Gaeta" D.O.P. rechi obbligatoriamente sulle etichette a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori informazioni: <ul style="list-style-type: none"> - "Oliva di Gaeta" seguita dall'acronimo DOP; - il simbolo comunitario di cui al Reg. UE 1151/2012 nello stesso campo visivo della DOP Oliva di Gaeta; - il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice; - il logo del prodotto, costituito dalla sagoma caratteristica dell'oliva italiana con picciolo, contornata da un bordo di colore bianco dello spessore almeno di 1pt.. All'interno dell'oliva troviamo la denominazione "OLIVA di GAETA – DOP" e due foglie su ramo di olivo. - la dicitura "Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF" o "Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali" - I riferimenti di colore espressi in quadricromia sono i seguenti: <ul style="list-style-type: none"> - la sagoma dell'oliva di colore viola: da C5% M25% Y29% K1% a C52% M75% Y30% K17%. - bordo bianco: C0% M0% Y0% K0%; - le scritte "OLIVA di GAETA" e "DOP", sono di colore giallo: C0% M0% Y100% K0%. - Il picciolo è di colore nero: C0% M0% Y0% K100%. - La base del picciolo va da C37% M28% Y72% K21% a C52% M75% Y30% K17%. <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> - È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dalla cui coltura il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare. - La designazione "Oliva di Gaeta" è iniducibile. 			

L'Azienda:

l'RGV:



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

**PDC 81
REV. 1
05/07/2017**

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

Data: _____ Verbale di Controllo Condizionatori n°: _____ RGV : _____

REQUISITI DI CONFORMITÀ	RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
	C	NC	NA
Eventuali NC emerse durante le varie fasi di processo nello stabilimento di condizionamento sono state evidenziate e gestite in modo corretto			

Estratto Art. 5 del disciplinare di produzione:
*5.3 Metodo di lavorazione dell' "Oliva di Gaeta":
 (...OMISSIS...) Dopo almeno 5 mesi dalla salatura, le olive sono pronte per essere confezionate ed avviate al consumo come olive da mensa a Denominazione di Origine Protetta "Oliva di Gaeta". Prima del confezionamento la salamoia deve essere opportunamente filtrata e, eventualmente, corretta nel tenore in sale per riportare il pH ad un valore inferiore o uguale a 4,5. All'atto del confezionamento, è consentito l'impiego di sostanze acidificanti e/o conservanti, quali acido L-ascorbico e acido citrico, al fine di favorire e prolungare la conservabilità del prodotto. È ammessa la pastorizzazione della salamoia. È tassativamente vietata la pastorizzazione delle olive.*

Note e Osservazioni:

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

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

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

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

NC gravi rilevate n° _____ Riferimento RNC 81: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

L'Azienda: l'RGV:



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

**PDC 81
REV. 1
05/07/2017**

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

Allegato E al PDC 81

Verbale n° ____ del _____

Verbale di prelievo dal lotto di condizionamento

DOP OLIVA DI GAETA

L'anno _____ giorno _____ del mese _____ alle ore _____

presso _____ in via _____
(Sede dell'impianto)

dell'Azienda _____
(Ragione Sociale del condizionatore)

con sede in _____ via _____ n° _____

il/i sottoscritto/i:

(Cognome e Nome)

in qualità di Prelevatore/i della 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, si è/sono presentato/i presso la struttura dell'Azienda sopra citata ed

in presenza del Sig. _____ nato a _____ il _____
(Cognome e Nome)

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

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

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

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

Ogni campione prelevato è stato suddiviso in 3 frazioni da 300 g circa ciascuna, delle quali una viene consegnata all'Azienda, e le altre due vengono consegnate a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l.; di queste ultime, una frazione verrà utilizzata per l'esecuzione delle prove chimico/fisico/sensoriali e l'altra verrà mantenute a +4° C dal laboratorio qualificato dalla 3A PTA, per conto della stessa 3A PTA, per dirimere le eventuali controversie dovute al riscontro di non conformità di natura chimico/fisico/sensoriale. Di seguito si riportano gli estremi identificativi del laboratorio di prova conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 qualificato da 3A PTA utilizzati per le valutazioni chimico/fisico/sensoriali applicabili alla DOP OLIVA DI GAETA:

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

Note e Osservazioni:

- a) il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi dalla data di prelievo, può disporre la modifica. Trascorsi i 10 giorni vale la regola del silenzio assenso e il presente documento si intende confermato.
- b) il prelievo effettuato in data odierna viene svolto in accordo a quanto previsto per la DOP Oliva di Gaeta
- c) tutta la documentazione relativa al lotto oggetto di prelievo verrà esaminata prima della decisione dell'organo deliberante per la DOP OLIVA DI GAETA al fine di verificare la conformità del suddetto lotto al disciplinare di produzione applicabile.

Integrazioni al Verbale di prelievo dal lotto di condizionamento: no; si per un totale di n° _____

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

L'Azienda

Il/i Prelevatore/i

Firma e posizione

1. L'Azienda **DICHIARA** che le operazioni avvenute in stabilimento che hanno portato alla costituzione del/i lotto/i di condizionamento sono conformi a quanto previsto dal previste dal PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA – PDC 81 e dallo SCHEMA CONTROLLO DOP OLIVA DI GAETA e che le evidenze oggettive a dimostrazione di quanto dichiarato rappresentano la realtà aziendale e sono pertanto disponibili e controllabili in qualsiasi momento.
2. L'Azienda **DICHIARA** che il prodotto di cui ai campioni prelevati, relativamente ai parametri non specificati nel disciplinare di produzione della DOP OLIVA DI GAETA, è oliva da mensa ed è conforme alla normativa di legge applicabile.
3. L'Azienda **DICHIARA** di accettare che, in caso di eventuale non conformità relativa al/ai campione/i sopra specificato/i, le controanalisi (analisi da appello) vengano eseguite sull'aliquota sigillata di 3A PTA (Vedasi punto del Tariffario "Prestazioni Aggiuntive").

Per l'Azienda

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



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Integrazione al Verbale di prelievo

Integrazione n°:

Pagina

di

Estremi del Verbale di prelievo dal lotto di condizionamento:

data: _____ Verbale n°: _____ Prelevatore/i _____

Note e Osservazioni:

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

(L'Azienda)

Il/i Prelevatore/i

Firma e posizione



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Allegato F al PDC 81

RNC 81 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 81: 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 81: no; si per un totale di n° _____

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

L'RGV



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

INTEGRAZIONE AL RNC 81

Integrazione n°:

Pagina

di

Estremi del RNC 81 Rapporto di NON Conformità:

data: _____ RNC n°: _____

RGV : _____

Ragione Sociale Azienda _____ N° iscrizione Elenco _____

Note e Osservazioni:

Letto e sottoscritto in (Luogo) data:

(L'Azienda)

L'RGV

Firma e posizione (aziendale)



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

Allegato G al PDC 81

TARIFFARIO Denominazione d'Origine Protetta OLIVA DI GAETA

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 di Gaeta)	Olivicoltore	€ 35,00 annuale *
		Trasformatore	€ 70,00 annuale *
		Condizionatore	€ 70,00 annuale *
		Intermediario	€ 70,00 annuale *
Quota variabile	Tariffa dovuta per la valutazione iniziale della conformità "on site"	Olivicoltore e/o Trasformatore e/o Condizionatore e/o Intermediario	€ 40,00 per singola verifica ispettiva *
	Tariffa dovuta per quantità di prodotto controllato in caso di richiesta della certificazione	Condizionatore	€ 0,02 / kg

* Si rimanda alle specificazioni di cui al punto 1.6 del presente tariffario

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	Olivicoltore	€ 30,00 annuale *
		Trasformatore	€ 60,00 annuale *
		Condizionatore	€ 60,00 annuale *
		Intermediario	€ 60,00 annuale *
Quota variabile	Tariffa dovuta per la valutazione della conformità "on site"	Olivicoltore e/o Trasformatore e/o Condizionatore e/o Intermediario	€ 40,00 per singola verifica ispettiva *
	Tariffa dovuta per quantità di prodotto controllato in caso di richiesta della certificazione	Condizionatore	€ 0,02 / kg

* Si rimanda alle specificazioni di cui al punto 1.6 del presente tariffario

1.3 **PROVE CHIMICO-FISICHE E ORGANOLETTICHE – PRELIEVO:** Le prove vengono effettuate in accordo alla normativa applicabile alla DOP Oliva di Gaeta da laboratori accreditati in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 sulla base del/i prelievo/i 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	€ 35,00 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
		€ 40,00 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	Al costo del laboratorio

SEGUE



PIANO DEI CONTROLLI DOP OLIVA DI GAETA

PDC 81
REV. 1
05/07/2017

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

- 1.4 **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 di Gaeta; 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 per le quali i costi vanno attribuiti alla parte soccombente). Le tariffe applicabili sono riportate nella tabella sottostante.

Specificazioni	Tariffa
Visite "on site"	€ 40,00/verifica
Vitto e Alloggio	al costo
Spese di viaggio	€ 50,00/verifica
Analisi chimico-fisiche (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 MiPAAF, qualora 3A PTA fatturi direttamente al Consorzio anzidetto, le fatture verranno dettagliate con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore rappresentato dal Consorzio stesso.

Eventuali inadempienze da parte degli operatori iscritti al sistema di controllo della DOP OLIVA DI GAETA agli obblighi previsti dal presente tariffario verranno comunicate al MiPAAF - 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 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", "intermediario", "trasformatore", "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 "intermediario" dovessero coincidere (medesima partita IVA), l'importo applicabile per la prima iscrizione è pari a € 78,75 che deriva dal seguente calcolo: € 35,00 x 0,75 + € 70,00 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 ("olivicoltore" e "intermediario" coincidenti con il soggetto avente la stessa partita IVA) le due verifiche ispettive eseguite lo stesso giorno verranno imputate al costo totale di € 60,00 che deriva dal seguente calcolo: € 40,00 x 0,75 + € 40,00 x 0,75.

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

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

quale soggetto Olivicoltore Trasformatore Intermediario Condizionatore
(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 sottoscrittente.

_____ (data)

_____ (Timbro e firma del Legale rappresentante)