



PIANO DEI CONTROLLI DOP COLLINE PONTINE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 52
REV. 0
31/05/2015

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 52 Richiesta di prelievo

DOP COLLINE PONTINE

IL RICHIEDENTE CONFEZIONATORE:

- 1) Cognome _____ Nome _____
- 2) Ragione Sociale _____
- 3) Sede legale _____ Tel. e Fax _____
- 4) N.° iscrizione [] Elenco oliveti ; [] Elenco frantoi ; [] Elenco confezionatori
- 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'olio atto a divenire DOP COLLINE PONTINE contenuto nel/i tank che si riepiloga/no nella seguente Tabella 1:

TABELLA 1					
Codice alfanumerico dell'olio oggetto di prelievo (lotto di confezionamento)	Identificativo del tank all'interno del quale è contenuto l'olio oggetto di prelievo	Identificazione del Frantoio di molitura (indicare attraverso ragione sociale e CUA il fornitore dei lotti di frantoio a cui si riferisce la presente richiesta)	Kg contenuti nel tank da cui verrà effettuato il prelievo	Campagna olearia Relativa all'olio oggetto di confezionamento o oggetto di prelievo	Identificazione dei tank dai quali proviene l'olio oggetto di prelievo
				 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



PIANO DEI CONTROLLI DOP COLLINE PONTINE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PDC 52
REV. 0
31/05/2015

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

(pagina 1 di 2)

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ

- a) di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti alle prescrizioni previste dal PIANO DEI CONTROLLI DOP COLLINE PONTINE – PDC 52;
- b) che, dalle evidenze in possesso, l'olio di cui alla precedente Tabella 1 è extravergine d'oliva atto a divenire DOP COLLINE PONTINE e proviene dalla molitura di olive raccolte in oliveti ubicati entro la zona di produzione applicabile alle menzioni geografiche specificate nella TABELLA 1 precedentemente riportata nella presente richiesta;
- c) che l'impianto di confezionamento ove è stoccato l'olio, ed ove avverrà il prelievo dei campioni, si identifica nel seguente:

Ragione Sociale _____

Sede legale _____ Tel. e Fax _____

N.° iscrizione Elenco confezionatori _____ CUAA: _____

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

Cognome _____ Nome _____

- e) di essere a conoscenza del fatto che il lotto di confezionamento corrisponde al Tank di stoccaggio oggetto di prelievo;
- f) di essere a conoscenza del fatto che, come previsto dal PDC 52, l'analisi chimico-fisica ed organolettica della partita di olio dovrà essere replicata dopo 45 giorni dalla data di comunicazione dell'esito della Comunicazione risultati chimico/fisico/sensoriali, se il prodotto non verrà confezionato entro tale termine, fatta eccezione nei casi in cui l'olio venga conservato secondo una delle seguenti modalità:

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

- g) di essere a conoscenza del fatto che, nei casi sopra indicati, comunque, la validità delle prove chimico-fisico ed organolettiche non può eccedere i sei mesi trascorsi i quali, se non si è provveduto al confezionamento del prodotto, le prove citate devono essere ripetute ai fini dell'immissione al consumo come DOP COLLINE PONTINE.
- h) di essere a conoscenza ed accettare il fatto che l'eventuale richiesta di controanalisi (analisi di appello) – ovvero ripetizione parziale o totale delle prove previste circa gli aspetti chimico/fisico/sensoriali – (Vedi punto 5 del Tariffario ovvero "Prestazioni Aggiuntive") potrà essere effettuata entro 6 giorni dalla data di comunicazione del responso chimico/fisico/sensoriale;
- i) di essere a conoscenza ed accettare il fatto che i costi per l'eventuale revisione di analisi, in caso di riconferma della/e non conformità riscontrata/e verranno imputati al sottoscritto Richiedente la certificazione in accordo al Tariffario applicabile alla DOP COLLINE PONTINE;
- j) di accettare modifiche alle date proposte per le attività di prelievo secondo Vs disposizioni che verranno comunicate al sottoscritto, al confezionatore ed al soggetto di cui, rispettivamente, ai punti c) e d) sopra riportati.

Luogo: data:

Firma:

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

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 fissata per la riunione del Comitato di Certificazione.

(pagina 2 di 2)