



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 6 al PDC 52

(N° Elenco attribuito da 3A PTA _____)

Richiesta di iscrizione all'Elenco Confezionatori

DOP COLLINE PONTINE

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

(Indirizzo relativo all'unità produttiva)

Comune

Telefono

Fax

e-mail PEC

a nome di

(Cognome e Nome)

CF/P.IVA e

CUAA

CHIEDE

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

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

[] che l'impianto di confezionamento non è mai stato iscritto all'Elenco Confezionatori 3A PTA (barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione);

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

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

a) che l'unità produttiva, ovvero il sito deputato al confezionamento, è conforme alle prescrizioni previste dal Piano dei controlli applicabile alla DOP COLLINE PONTINE ovvero dal PIANO DEI CONTROLLI DOP COLLINE PONTINE – PDC 52;

b) di accettare il Piano dei controlli applicabile alla DOP COLLINE PONTINE ovvero il PIANO DEI CONTROLLI DOP COLLINE PONTINE – PDC 52;

c) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;

d) di aver provveduto alla predisposizione del fascicolo aziendale e all'iscrizione al SIAN;

e) che l'unità produttiva è ubicata entro i territori amministrativi della Regione Umbria;

f) che il sito deputato al confezionamento ha le seguenti caratteristiche:

Superficie totale m²: N° Tank di stoccaggio:

Linea/e di confezionamento:*** [] unica; [] due o più (quantificare)

Capacità massima di imbottigliamento: litri all'ora

Presenza dell'impianto di molitura olive (ovvero frantoio): [] NO; [] Si (compilare anche l'Allegato 2)

(pagina 1 di 2)



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

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

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

.....
.....

oppure di

☐ effettuare la **separazione TEMPORALE** del prodotto DOP COLLINE PONTINE e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate dalle registrazioni disponibili presso i locali di lavorazione che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data lavorazione, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria attestazione; dette registrazioni verranno inoltre trasmesse con frequenza trimestrale a 3A PTA;

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

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

- j) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e, di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito Internet www.parco3a.org in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail), ultima campagna olearia in cui sono stati assolti gli obblighi nei confronti di 3A PTA relativi all'iscrizione in Elenco Confezionatori;
- k) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.

Luogo:

data:

Firma:

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

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

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

(pagina 2 di 2)