

C.C.I.A.A. DI LECCE	Allegato al verbale di verifica d'iscrizione Confezionatore	MDC15 Terra d'Otranto Rev. 01 Data 07/06/15
--------------------------------	--	---

Codice verbale* _____

* formato dall'identificativo dell'ispettore (tre lettere), dal numero del verbale (progressivo in base ai verbali compilati), e dal mese e anno della verifica, esempio ROS/3/10/99

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

presso _____
(sede degli oliveti oggetto di verifica) (ragione sociale e sede amministrativa)

con sede in _____ via _____ n° _____

_____ (nome e cognome dell'ispettore)

in qualità di ispettore, si è presentato presso la struttura del confezionatore.

In presenza del Sig. _____ nato a _____ il _____
(nome e cognome)

in qualità di _____
(rappresentante legale o responsabile incaricato ad assistere alle presenti operazioni di verifica e a firmare l'atto)

il suddetto ispettore, dopo aver presentato le proprie generalità ed il motivo della visita, ha proceduto a verificare la conformità dell'operatore in relazione ai requisiti specificati nel disciplinare e nel dispositivo per il controllo di conformità della DOP Olio Extravergine di Oliva Terra d'Otranto Rev. ____.

ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE	C	NC	NA	NOTE
1. L'operatore dispone della documentazione relativa al funzionamento del sistema dei controlli?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. I dati riportati nel modulo di adesione al sistema dei controlli (MDC4) sono conformi alla realtà?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. L'impianto di confezionamento dispone dell'autorizzazione sanitaria?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. L'impianto di confezionamento iscritto al sistema dei controlli ricade all'interno del territorio amministrativo dei comuni indicati all'art. 3 del disciplinare?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. Gli impianti, i locali, le attrezzature e il processo adottato sono atti a garantire l'ottenimento e la conservazione degli oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative del frutto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. In particolare i serbatoi di stoccaggio sono di acciaio inox con immissione di azoto (od in alternativa argon) a temperatura costante tra 13°C e 15°C (la temperatura può essere mantenuta nel range attraverso piastre refrigeranti interne oppure in alternativa attraverso la presenza di condizionatori presenti nei locali di confezionamento/stoccaggio)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. In alternativa sono presenti vasconi porcellanati interrati, bui, a temperatura costante tra i 15°C e i 18°C?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

In base all'esito della verifica e alle non conformità rilevate e registrate nei moduli allegati e numerati dal __ al __ l'ispettore segnala evidenze che possono dar luogo a:

☐ idoneità del confezionatore ☐ non idoneità del confezionatore

a garantire il rispetto delle prescrizioni poste a suo carico dal disciplinare.

Si comunicano inoltre le seguenti osservazioni:

Il presente verbale è redatto in due copie originali di cui una viene rimessa al confezionatore.

L'AZIENDA

ISPETTORE C.C.I.A.A. DI LECCE
