

BIOAGRICERT	DOP COLLINA DI BRINDISI	ALLEGATO 2 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 01 22/06/2015

VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI DOP COLLINA DI BRINDISI

VERIFICA DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE E DEI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
L'operatore ha completato/aggiornato l'iscrizione al SIAN?				
L'operatore Annota i dati entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione, giorni festivi compresi?				
Valutare le registrazioni e le date.				
Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico di movimentazione olive e di molitura, di movimentazione interna e stoccaggio, movimentazione olio e di confezionamento.				
Gli impianti sono conformi a venire a contatto con i prodotti alimentari? valutare le caratteristiche dell'impianto e la sua conformità alla normativa cogente (allegare documentazione a supporto).				
La resa in olio è inferiore al 25%?				
Verifica: il tecnico con dei controlli a campione, mediante la consultazione dei registri, verifichi se la resa rispetta il requisito disciplinato. Il punto precedente è soddisfatto?				
Le olive destinate alla DOP Collina di Brindisi, durante lo stoccaggio presso il frantoio, sono adeguatamente identificate?				
L'operatore durante lo stoccaggio garantisce il rispetto delle seguenti percentuali: Oglierola per almeno il 70% e altre varietà diffuse sul territorio da sole o congiuntamente in misura del 30%?				
Il punto precedente è soddisfatto ?				

BIOAGRICERT	DOP COLLINA DI BRINDISI	ALLEGATO 2 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 01 22/06/2015

VERIFICA DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE E DEI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
L'olio DOP Collina di Brindisi confezionato e/o pronto per il confezionamento, deve essere ottenuto dalle seguenti varietà di olive: Ogliarola per almeno il 70%, e altre varietà diffuse sul territorio da sole o congiuntamente in misura fino al 30%. Verifica: Il tecnico mediante la consultazione delle schede trasferimento olive e le registrazioni telematiche verifichi le % delle varietà molite per il rispetto dei requisiti disciplinati. <i>Il punto precedente è soddisfatto ?</i>				
Per l'estrazione dell'olio sono utilizzati soltanto processi fisici? valutare l'impianto a garanzia del rispetto dei requisiti disciplinati (indicare il tipo di impianto e le sue caratteristiche).				
Le operazioni di oleificazione sono effettuate entro le 48 ore dal conferimento delle olive? Verifica: il tecnico mediante la consultazione delle schede trasferimento e del registro verifichi se il tempo di oleificazione è inferiore alle 48 ore dall'ingresso delle olive in frantoio. Il rispetto del requisito deve essere effettuato sul 100% dei fornitori <i>Il punto precedente è soddisfatto?</i>				
Le olive sono sottoposte a lavaggio con acqua a T° ambiente? Specificare il tipo di impianto, la temperatura dell'acqua e quanto necessario a garanzia del requisito.				
		Gravi	Lievi	
L'operatore esegue un monitoraggio ¹ della temperatura di conservazione dell'olio? (riportare in note il riferimento allo strumento utilizzato per il monitoraggio e se effettuato sull'ambiente o sul prodotto)				
In azienda è presente la scheda tecnica: <ul style="list-style-type: none"> - dell'azoto/argon (se l'olio viene conservato sotto battente d'azoto/argon) a garanzia che il gas è adeguato a venire a contatto con il prodotto; - dei recipienti in cui l'olio è stoccato a garanzia che il recipiente è adeguato a venire a contatto con il prodotto 				

¹ Circolare MIPAAF prot. N°0002917 del 22/04/2013 Il monitoraggio della temperatura può essere effettuato sia sull'ambiente, sia sul prodotto stesso.

BIOAGRICERT	DOP COLLINA DI BRINDISI	ALLEGATO 2 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 01 22/06/2015

VERIFICA DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE E DEI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	SI/NO/NA	Non Conf.	Note
<p>Riportare le condizioni di conservazione dell'olio e i termini di validità:</p> <p>Termini di validità dell'olio: nessuna scadenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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; <input type="checkbox"/> in vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15 e 18° C; <input type="checkbox"/> 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. <p>Termini di validità dell'olio: 90 gg</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a una temperatura inferiore a 18° C; <input type="checkbox"/> 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; <p>Termini di validità dell'olio: 90 gg</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> in tutti gli altri casi diversi dai precedenti 			
<p><i>Gli operatori hanno confezionato l'olio nel rispetto dei limiti temporali stabiliti dal MIPAAF?</i></p> <p><i>Verifica: il tecnico con dei controlli a campione mediante la consultazione dei registri e della notifica analisi inviata da BAC all'operatore, verifichi il rispetto dei tempi di confezionamento. Il punto precedente è soddisfatto?</i></p>			
<p><i>Qualora l'operatore abbia scelto di effettuare un unico campione per più serbatoi (Verificare la richiesta analisi inviata dall'operatore), prima di procedere all'imbottigliamento ha informato Bioagricert della data di tale operazione in modo di consentire di verificare la corretta preparazione del lotto di imbottigliamento?</i></p> <p><i>Controllare le richieste analisi inviate a BAC verificando la scelta di campionamento dell'operatore e il rispetto degli obblighi previsti.</i></p>			

BIOAGRICERT	DOP COLLINA DI BRINDISI	ALLEGATO 2 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 01 22/06/2015

VERIFICA DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE E DEI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
<i>L'operatore ha inviato a BAC apposita comunicazione contenente la data di fine delle operazioni di confezionamento entro 6 giorni dalla data su citata.</i>				
<i>L'operatore ha proceduto al confezionamento solo dopo aver ricevuto la notifica di conformità analisi, ai requisiti disciplinati, da BAC? L'operatore ha comunicato a BAC la data di fine delle operazioni di confezionamento entro 6 giorni dalla data citata?</i>				
<i>Verifica: Effettuare un controllo a campione sui registri a verifica del rispetto delle disposizioni MIPAAF</i>				
<i>Valutare se il lotto confezionato e coperto da notifica conformità analisi</i>				

Note: