

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)	
		Categoria	Descrizione										
Olivicoltori	riconoscimento iniziale	ubicazione degli oliveti	<p>Gli oliveti devono essere ubicati nel territorio della provincia di Latina idoneo alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal disciplinare di produzione. Tale zona comprende tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni nella provincia di Latina: Aprilia, Bassiano, Campomonte, Castellforte, Cisterna di Latina, Cori, Fon-^{di}, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Rocca Massima, Rocca Massima, Roccasecca dei Volci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.</p> <p>La zona di produzione della denominazione d'origine protetta Colline Pontine è delimitata nella cartografia 1:25.000 da una linea che partendo dal punto di confluenza tra il confine amministrativo del Comune di Aprilia, la delimitazione amministrativa tra la provincia di Latina e quella di Roma, nonché la strada statale n. 207 «Anziante», segue il confine amministrativo settentrionale del comune di Aprilia sino ad incontrare il confine amministrativo settentrionale del comune di Cisterna di Latina e prosegue, sempre coincidendo con il limite di provincia tra Latina e Roma, e incontrato il confine amministrativo ad ovest di Cori, lo prosegue fino al nord. Quindi piegando verso est incontra il confine comunale di Rocca Massima che lo segue in tutto il suo limite settentrionale e continua a seguirlo scendendo a sud fino ad incontrare il confine comunale di Cori sul lato sud-est e pro-segue sempre sullo stesso lato anche dopo aver incontrato il confine comunale di Norma, quindi seguendo il confine comunale di Bassiano forma un'ansa rivolta a nord e seguendo sempre il confine dello stesso comune scende a sud-est lungo il confine comunale di Sezze. Quindi incontrato il limite settentrionale del comune di Rocca Massima forma una piccola cuspidata rivolta a nord sino ad incontrare il limite nord-ovest del comune di Maenza sino alla confluenza tra confini amministrativi della provincia di Latina con quello della provincia di Roma e l'inizio di quella di Frosinone. Quindi seguendo sempre il limite amministrativo della provincia di Latina coincide per breve tratto con il confine settentrionale del comune di Maenza per continuare lungo questo limite che scende a sud-ovest, poi prosegue lungo il confine orientale di Prossedi sino ad incontrare il limite comunale di Roccasecca dei Volci che scende in direzione sud - sud-ovest sino ad incontrare il limite nord-ovest del comune di Sonnino, quindi sempre seguendo il limite amministrativo della provincia di Latina con quella di Frosinone, raggiunge il confine settentrionale del comune di Monte San Biagio, sino a continuare con il limite sempre settentrionale del comune di Fondi. Quindi coincidendo sempre con il confine amministrativo tra la provincia di Latina e quella di Frosinone, incontra il confine del comune di Lenola, questo sale verso nord per piegare verso sud-ovest sempre lungo il confine del comune di Lenola, quindi incontra il limite settentrionale del comune di Campomonte che segue anche quando scende in direzione sud-est e piegando verso sud-ovest incontra il confine nord del comune di Itri che segue in direzione sud-est sino al confine del comune di Formia che forma un'ansa rivolta a nord. Quindi incontra il confine del comune di Spigno Saturnia che sale verso nord-est per poi scendere verso sud-est, prosegue con il limite del comune di Minturno che scende a sud-est sino ad incontrare il limite del comune di Santi Cosma e Damiano che sale in direzione nord-est, quindi, coincidendo sempre con il limite amministrativo tra le province di Latina e Frosinone, sale a nord con il confine del comune di Castellforte. Quindi tale confine della zona di produzione, scende verso sud-est seguendo il confine comunale di Castellforte per risalire leggermente formando un'ansa verso nord sino alla confluenza tra i limiti amministrativi provinciali di Latina, Frosinone e Caserta costituendo a sud una prominenza verso ovest, per seguire con una tortuosa rientranza rivolta prima ad est e quindi a sud e successivamente a sud-ovest, che nel limite meridionale, si ricollega al confine del comune di Santi Cosma e Damiano, che proseguendo verso ovest sud-ovest incontra il limite del comune di Minturno che scende per breve tratto in direzione sud sud-ovest sino ad incontrare la ferrovia Roma Napoli. A questo punto il limite della zona di produzione abbandona il confine amministrativo della provincia di Latina per proseguire, per breve tratto, in direzione ovest con il percorso della linea ferroviaria che collega Na-poli a Roma e con essa prosegue sempre in direzione ovest nord-ovest, sino a tagliare i limiti meridionali dei comuni di Minturno e Formia, dove la ferrovia incontra il limite comunale di Itri, ne segue, lasciando la linea ferroviaria, il confine amministrativo in tutto il limite meridionale verso sud-ovest e quindi lo risale verso nord-ovest e successivamente, verso nord-est, sino ad incontrare nuovamente la linea ferroviaria Roma Napoli che coincide con il limite meridionale del comune di Fondi e giunta all'incrocio con la strada statale n. 7 «via Appia» segue tale strada tagliando il limite amministrativo meridionale del comune di Monte San Biagio con un arco volto a nord e quindi in direzione sud ovest sino al confine amministrativo del comune di Terracina, prosegue sempre lungo la strada statale n. 7 «via Appia» in direzione ovest quindi risale al nord seguendo il percorso della citata strada sino ad incontrare il fiume Amaseno, quindi costeggia il lato ovest del comune di Sonnino sino ad incontrare la linea ferroviaria Roma Napoli e la segue verso nord-ovest sino a traversare il limite meridionale del comune di Priverno da qui, sale verso nord-ovest seguendo il tracciato della nuova linea ferro-viaria Roma Napoli che con la direzione nord-ovest taglia il territorio di Sezze a sud della cittadina, quindi costeggiando per breve tratto il limite comunale di Bassiano e attraversa quello del comune di Sermoneta fino al limite tra detto comune e quello di Latina quindi attraversa il territorio comunale di Cisterna di Latina lambendo la cittadina a sud per proseguire sempre in direzione ovest sud-ovest seguendo, anziché la linea ferroviaria, la via Aprilina fino al ponte della «Crociata», qui segue il fosso della «Crociata» in direzione sud fino al fosso «Sgac-cassari», quindi segue tale fosso in direzione nord-ovest sino al casale «Torre del Padiglione» da qui in direzione ovest prosegue lungo le strade comunali di Aprilia via Genio Civile e via La Cogna fino al limite amministrativo che coincide con quello che delimita la provincia di Latina con quella di Roma, tale limite risale verso nord nord-ovest per poi piegare verso nord-est, quindi forma una piccola ansa rivolta a nord-est e risale lungo il limite amministrativo tra le province di Latina e Roma verso nord-ovest proseguendo verso nord-est sempre lungo il limite tra le province di Roma e Latina sino ad incontrare la strada statale n. 207 «Anziante», incrociata la via Anziante, chiude il limite della zona di produzione dell'olio Denominazione d'origine protetta Colline Pontine poiché si ricollega al punto da cui è iniziata la descrizione.</p>	produrre specifica richiesta (Richiesta di iscrizione all'Elenco Oliveti Allegato 2 al PDC 52) entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di iscrizione al SIAN - costituire e/o aggiornare il fascicolo aziendale. Fornire informazioni riguardanti le superfici olivetate (numero delle piante, la varietà coltivata), tracciabilità di prodotto nonché altre informazioni previste nei diversi disciplinari di produzione (es. superficie specializzata o promiscua, altitudine slm, capacità produttiva per singola particella, sesto d'impianto, produzione per pianta etc.) utilizzando il portale SIAN	1	verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	fuori zona			Diniogo riconoscimento	
		adeguatezza impianti di coltivazione	<p>Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e comunque atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le sue specifiche caratteristiche. Gli oliveti devono essere specializzati, salvo quelli tra rocce affioranti e dove il terreno è consociato al pascolo di animali domestici anche di bassa corte. Per la gestione del suolo si devono effettuare lavorazioni meccaniche superficiali che risulta-no utili anche per il controllo delle erbe infestanti. È consentita la pratica dell' inerbimento. È consentito il diserbo chimico. Nella concimazione è ammesso l'utilizzo di fertilizzanti organici e/o di sintesi. La denominazione d'origine protetta Colline Pontine deve essere ottenuta da oliveti che hanno le seguenti varietà di olive: Itrana dal 50% al 100%, Frantoio e Leccino, sino al 50%. Possono altresì essere presenti altre varietà di olive per un massimo del 10% purché non modifichino le caratteristiche del prodotto.</p>	Costituire e aggiornare il fascicolo aziendale	2	verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	carezza informazioni o non rispetto delle prescrizioni del disciplinare			Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento fascicolo aziendale
							3	verifica ispettiva	I	ad ogni ricons.	inadeguatezza impianti di coltivazione		
Mantenimento dei requisiti		ubicazione degli oliveti e anagrafica dell'olivicoltore		aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive	4	controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento fascicolo aziendale	
					5		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve in caso di passaggio ereditario tra familiari in linea diretta di 1° grado	se non è stato ottenuto prodotto procedere adeguamento SIAN	richiesta aggiornamento portale SIAN	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
		adeguatezza impianti di coltivazione		aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive	6	controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento fascicolo aziendale
					7	verifica in campo degli impianti di coltivazione	I	In caso di variazioni significative	inadeguatezza impianti di coltivazione	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto adeguamento SIAN	richiesta adeguamento
					8		I	In caso di variazioni significative	inadeguatezza impianti di coltivazione	Grave	Esclusione prodotto (se sono state ottenute olive)	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	9	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione e dall'elenco degli olivicoltori	
	coltivazione	eventuali pratiche agronomiche e requisiti strutturali	Condizioni di coltura come da rigo 2 . La difesa fitosanitaria deve essere effettuata secondo le modalità della lotta guidata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sulle olive. A tal fine ogni anno 3A PTA acquisisce verifica la corretta applicazione tramite i quaderni di campagna.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	10	verifiche ispettive a campione	I	35 / 20 (nota 12)	assenza/carenza/incompletezza della documentazione presente presso l'operatore a supporto del soddisfacimento del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	comunicazione informativa circa gli obblighi dell'olivicoltore e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica ispettiva supplementare
				registrare i parametri di processo "disciplinati"	11	controllo idoneità registrazione	I	35	assenza/carenza/incompletezza della documentazione presente presso l'operatore a supporto del soddisfacimento del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto DOP	comunicazione informativa circa gli obblighi dell'olivicoltore e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica ispettiva supplementare
	raccolta olive e vendita	identificazione e rintracciabilità	Le olive destinate alla DOP devono essere distinte dalle altre prima del trasporto al frantoio. Durante il trasporto l'identificazione delle olive destinate alla DOP Colline Pontine deve risultare nella dichiarazione dell'olivicoltore (Allegato 3 al Pdc 52) nonché nella documentazione accompagnatoria (ad es. DDT, fatture, ecc)	registrare identificazione (anche varietale) delle partite di olive vendute e conservare tutti i documenti relativi ai conferimenti (DDT, Fattura immediata o su apposito documento eventualmente previsto da 3A PTA) Nel caso di produzione di olive destinate ad altro circuito comunicare a 3A PTA, i quantitativi destinati a tale consumo (ad esempio 100% italiano, autoconsumo,...ecc.) Dichiarazione Olivicoltore Allegato 3 al PDC 52.	12	controllo idoneità registrazione dati identificativi. (Conservare copia dei documenti di tutti i conferimenti di olive provenienti dagli oliveti iscritti al sistema dei controlli dai quali è possibile risalire alla data di raccolta e ai quantitativi raccolti). Verifica dei quantitativi destinati a tale consumo (ad esempio 100% italiano, autoconsumo,...ecc.)	D - I	100 / 35	mancanza di documentazione ma giustificabile attraverso altre modalità. La reiterazione comporta NC Grave	Lieve	Esclusione prodotto ottenuto fino alla dimostrazione giustificativa	comunicazione informativa circa gli obblighi dell'olivicoltore e richiesta adeguamento alle prescrizioni.
					13		I	35	Reiterazione NC di cui al rigo 12	Grave	Esclusione prodotto	comunicazione informativa circa gli obblighi dell'olivicoltore e richiesta adeguamento alle prescrizioni.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
		operazioni di raccolta e produzione	<p>Raccolta delle olive a partire dall'inizio della invaiatura e non oltre il 31 gennaio di ogni annata produttiva e registrazione nella dichiarazione dell'olivicoltore (Allegato 4 al Pdc 52), nonché nella documentazione accompagnatoria (ad es. DDT, fatture, ecc). La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine d'oliva "Colline Pontine" deve essere effettuata manualmente o meccanicamente, a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente e quella sulle reti permanenti. È vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti.</p> <p>Le olive devono essere conferite in tempo utile al frantoiano al fine di consentirne la molitura entro 48 ore dalla raccolta.</p> <p>La produzione unitaria oliveti, destinati alla produzione di olive per l'ottenimento dell'olio extravergine di oliva Colline Pontine, non può superare i Kg. 100 per pianta di olivo. In annate eccezionalmente favorevoli la produzione massima non può eccedere di oltre il 20% del limite previsto.</p>	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrarli. Dichiarazione Olivicoltore Allegato 3 al PDC 52	14	controllo delle registrazioni e dei requisiti di conformità	I	35 / 14 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti. Superamento dei limiti di produzione	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
	olio sfuso	identificazione e rintracciabilità	<p>Nel caso in cui l'olivicoltore dovesse provvedere direttamente al trasferimento dell'olio presso l'impianto di confezionamento, l'eventuale stoccaggio dell'olio ritirato dal frantoio nella fase intermedia della consegna può avvenire unicamente presso idonei locali ubicati nell'Azienda dell'olivicoltore stesso in possesso di specifica autorizzazione sanitaria/DIA/Segnalazione Certificata Inizio Attività. Lo stoccaggio dell'olio in tal caso deve avvenire in recipienti identificati, quantificati, separati per menzione geografica e garantiti dei requisiti di identificazione e rintracciabilità.</p>	registrare identificazione prodotto finito e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN. Identificare i recipienti che contengono l'olio atto a divenire DOP Colline Pontine, specificandone la capienza.	15	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	Mancata, errata o incompleta identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
					16		T		Mancata, errata o incompleta identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	notifica carenza richiesta adeguamento entro 7 giorni dalla notifica	avvio corretta procedura di registrazione ed invio all'ente di certificazione evidenza adeguamento
				Registrare sul portale SIAN la ricezione del prodotto finito. Identificare il prodotto finito	17	controllo identificazione prodotto finito	I	35 (nota 11)	Mancata, errata o incompleta identificazione/registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	richiesta inserimento registrazioni	verifica ispettiva nel periodo di ricezione olio sfuso nell'anno successivo

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
					18		I	35 (nota 11)	Mancata, errata o incompleta identificazione/registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di annotazione dei dati nel registro telematico entro e non oltre il 10 di ogni mese / il sesto giorno successivo a quello dell'operazione (a seconda dei quantitativi di olio molito). Verifica aggiuntiva nella successiva campagna (in caso di riconferma dell'iscrizione del soggetto)
Frantoiani	Riconoscimento iniziale	ubicazione	Ubicazione frantoi all'interno dell'area territoriale delimitata di cui al rigo 1	produrre specifica richiesta (Richiesta di iscrizione all'Elenco Frantoi Allegato 4 al PDC 52) entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	19	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona		diniego riconoscimento	
		adeguatezza strutture impianti	Estrazione dell'olio extravergine di oliva Dop Colline Pontine mediante processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	20	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					21	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					22	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carezza della documentazione carezza informazioni		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					23	controllo ispettivo degli impianti di produzione	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Variazioni dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del frantoio (ubicazione dei frantoi all'interno dell'area territoriale delimitata di cui al rigo 1)	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della molitura delle olive. Comunicare a 3A PTA, la variazione.	24	controllo modifiche inserite	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta adeguamento

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
					25		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
		adeguatezza strutture impianti	Estrazione dell'olio extravergine di oliva Dop Colline Pontine mediante processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della moltura delle olive. Comunicare a 3A PTA, la variazione.	26	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta adeguamento
					27		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento portale SIAN
					28	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta adeguamento
					29		T	ad ogni riconos.	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento portale SIAN
					30	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni comunicazione di variazione significativa	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	esclusione prodotto	Richiesta adeguamento
					31	controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	32	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione e dall'elenco dei frantoi	
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Le olive devono provenire da olivicoltori iscritti al sistema dei controlli ed essere accompagnate dalla documentazione di trasporto comprensiva della dichiarazione dell'olivicoltore (Allegato 3 al PdC 52) nonché nella documentazione accompagnatoria (ad es. DDT, fatture,..ecc)	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	33	controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica adeguamento
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei produttori, della data di raccolta e dei quantitativi di olive conferite, segnalare nell'apposito campo note la presenza o meno del documento Dichiarazione dell'olivicoltore (Allegato 3 al PdC 52).	34	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazioni	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					35		T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
		conformità disciplinare		controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione della materia prima e registrare tale controllo	36	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazioni	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					37		I	35 (nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni
	Molitura	identificazione e rintracciabilità	le olive destinate alla DOP devono essere opportunamente identificate.	registrare identificazione prodotto sul SIAN	38	controllo identificazione prodotto e separazione temporale o spaziale delle lavorazioni di prodotto inserito nel circuito della denominazione	I	35 (nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazioni	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					39		I	35 (nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni
		conformità disciplinare	Molitura entro 48 ore e resa in olio non superiore al 27%	attenersi alle disposizioni del disciplinare	40	verifiche ispettive a campione	I	35 (nota 11)	rese complessive superiori ai limiti	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica adeguamento
				registrare i parametri di processo "disciplinati"	41	controllo registrazione	I	35 (nota 11)	registrazioni errate, incomplete o assenti tali da non consentire la verifica del requisito (resa in olive/olio)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di annotazione dei dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna (in caso di riconferma dell'iscrizione del soggetto)
	Olio sfuso	identificazione e rintracciabilità	I recipienti nei quali è conservato l'olio sfuso destinato alla denominazione devono essere identificati, registrare che l'olio è destinato alla denominazione e specificare la capienza	registrare identificazione prodotto finito e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN. Identificare i recipienti che contengono l'olio atto a divenire Dop Colline Pontine, specificandone la capienza.	42	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	Mancata, errata o incompleta identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
				Registrare sul portale SIAN le lavorazioni effettuate. Identificare il prodotto finito	43	controllo identificazione prodotto finito	I	35 (nota 11)	Mancata, errata o incompleta identificazione/registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
					44		I	35 (nota 11)	Mancata, errata o incompleta identificazione/registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di annotazione dei dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna (in caso di riconferma dell'iscrizione del soggetto)
Intermediario olio/olive	Riconoscimento iniziale	ubicazione	Gli impianti di stoccaggio per la DOP devono essere ubicati nell'area territoriale della DOP ovvero devono ricadere entro i territori amministrativi di cui al rigo 1	produrre specifica richiesta (Richiesta di iscrizione all'Elenco Intermediari Allegato 5 al PDC 52) entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	45	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona		diniego riconoscimento	
		adeguatezza strutture impianti (se presenti)		Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	46	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					47	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto (se presente)	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					48	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carenza della documentazione carenza informazioni		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					49	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione		registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN (entro 6 giorni) e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio. Comunicare a 3A PTA, le variazioni	50	controllo modifiche	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
		adeguatezza strutture impianti		registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN (entro 6 giorni) e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio. Comunicare a 3A PTA, le variazioni	51	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN
					52	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN
					53	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni comunicazione di variazione significativa	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento
					54	verifica ispettiva	I	ad ogni comunicazione di variazione significativa	inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	55	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione e dall'elenco intermediari	
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Le olive devono provenire da olivicoltori iscritti al sistema dei controlli ed essere accompagnate dalla documentazione di trasporto comprensiva della dichiarazione dell'olivicoltore (Allegato 3 al Pdc 52) nonché dalla documentazione accompagnatoria (ad es. DDT, fatture,..ecc)	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	56	verifica idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei produttori, della data di raccolta e dei quantitativi di olive conferite.	57		T	100	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazioni e	richiesta adeguamento
					58		T	100	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento
	Stoccaggio olio	identificazione e rintracciabilità	L'olio deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia dei documenti di trasporto.	identificare il prodotto	59	controllo idoneità identificazione prodotto	I	35 (nota 11)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento
				registrare identificazione prodotto	60	controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	35 (nota 11)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento
	vendita olio sfuso/olive	identificazione e rintracciabilità	L'olio al momento della vendita deve essere accompagnato documentazione accompagnatoria (ad es. DDT, fatture,...ecc) e dalla Dichiarazione sostitutiva atto di notorietà (all 9 al PdC 52).	Registrare sul portale SIAN le movimentazioni effettuate. Identificare il prodotto	61	controllo idoneità identificazione prodotto finito	I	35 (nota 11)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
				registrare identificazione prodotto e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN..	62	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento
Confezionatore	Riconoscimento iniziale	ubicazione	Gli impianti di confezionamento per la DOP devono essere ubicati nell'area territoriale della DOP ovvero devono ricadere entro i territori amministrativi di cui al rigo 1.	produrre specifica richiesta (Richiesta di iscrizione all'Elenco Confezionatori Allegato 6 al PDC 52) entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	63	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona (se non consentito dal disciplinare)		diniego riconoscimento	
		adeguatezza strutture impianti	Indicare nella richiesta di iscrizione tipologia impianto e allegare autorizzazione sanitaria/SCIA Segnalazione Certificata Inizio Attività	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	64	controllo documentazione descrittiva impianti e capacità di stoccaggio	T	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospension e procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					65	controllo della capacità produttiva dell'impianto dichiarata dall'operatore	T	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospension e procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					66	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carezza della documentazione carezza informazioni		Sospension e procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione.
					67	controllo ispettivo degli impianti	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti		Sospension e procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Variazioni dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del confezionatore (Gli impianti di confezionamento per la DOP devono essere ubicati nell'area territoriale della DOP ovvero devono ricadere entro i territori amministrativi di cui al rigo 1)	comunicare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio	68	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione del prodotto eventualmente confezionato	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
		adeguatezza strutture impianti		comunicare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio	69	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato o prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta aggiornamento portale SIAN
					70		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione del prodotto eventualmente confezionato	richiesta aggiornamento portale SIAN
					71	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato o prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta aggiornamento portale SIAN

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
					72		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione del prodotto eventualmente confezionato	richiesta aggiornamento portale SIAN
					73	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D - T	ad ogni comunicazione di variazione significativa	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento
					74	verifica ispettiva	I	ad ogni comunicazione di variazione significativa	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato o prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN
					75		I	ad ogni comunicazione di variazione significativa	inadeguatezza degli impianti	Grave	esclusione del prodotto eventualmente	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	76	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione e dall'elenco dei frantoi	
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	L'olio deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia dei documenti di trasporto.	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	77	controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Conferitori non assoggettati	Grave se informazioni non rintracciabili	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
					78		I	35 (nota 11)	Carenza della documentazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve se informazioni rintracciabili (entro 6 giorni dall'evento)	adeguamento documentazione e rintracciabilità	richiesta aggiornamento SIAN
					79		I	35 (nota 11)	Carenza della documentazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave se informazioni non rintracciabili	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto	80	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	Carenza registrazioni/docum enti tale da compromettere la rintracciabilità. Registrazioni su portale SIAN incomplete o errate	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
		conformità disciplinare		controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione della materia prima e registrare tale controllo	81	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	Registrazioni sul registro di ricevimento olio incomplete.	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
	olio pronto per il confezionamento	identificazione e rintracciabilità		identificare l'olio pronto per il confezionamento	82	controllo idoneità delle registrazioni e apposizione cartelli identificativi (olio atto a divenire)	I	35 (nota 11)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
				Richiedere la certificazione mediante la Richiesta di Prelievo Allegato 7 al PDC 52 delle partite di olio pronte per il confezionamento. Registrare sul portale SIAN le operazioni di imbottigliamento entro 6 gg	83	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
		conformità disciplinare	le partite di olio devono provenire da soggetti in possesso dei requisiti previsti dal disciplinare. Registrare il ricevimento di olio attraverso il portale SIAN e conservare la documentazione di fornitura (dichiarazione dell'olivicoltore).	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrare il relativo esito	84	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	Carenza registrazioni/documenti tale da compromettere la rin-tracciabilità. Registros sul registro di ricevimento olio incomplete.	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
					85	prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	A	100	non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Verifica dell'avvenuta registrazione dell'esclusione del prodotto dal circuito attraverso il portale SIAN entro sei giorni. In caso di mancata registrazione viene eseguita una verifica ispettiva entro quindici giorni dall'accertamento del mancato aggiornamento.
					86	prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100	non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Verifica dell'avvenuta registrazione dell'esclusione del prodotto dal circuito attraverso il portale SIAN entro sei giorni. In caso di mancata registrazione viene eseguita una verifica ispettiva entro quindici giorni dall'accertamento del mancato aggiornamento.
	Utilizzo della denominazione	conformità della partita	accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione sia accompagnata dalla documentazione relativa a tutto il ciclo produttivo (All.3 al PdC 52 o documento equivalente) e sia stato rilasciato il certificato di conformità.	accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto "disciplinato"	87	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità della partita	I	35 (nota 11)	Carenza della documentazione tale da compromettere la rin-tracciabilità o l'accertamento della conformità.	Grave	Esclusione prodotto	Ricerca della causa della NC e richiamo scritto al confezionatore. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna (in caso di riconferma dell'iscrizione del soggetto)
				utilizzare la denominazione esclusivamente per il prodotto per il quale si hanno le evidenze oggettive di cui sopra, e registrare i relativi quantitativi utilizzando il portale SIAN	88	verifica registrazioni comprese, se previsti, quelle per fascette o collarini	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione	confezionamento di partite non idonee	Grave	Esclusione prodotto	Blocco del prodotto fino alla risoluzione della non conformità con ulteriore verifica la parte in rosso era nei vecchi pdc ma non so se ha senso ora...con questo)

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
				utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite	89	controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo del marchio autorizzato	I	35 (nota 11)	Utilizzo scorretto della denominazione sul prodotto o tale da trarre in inganno il consumatore.	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
	Designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione	<p>L'etichetta deve riportare a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alla denominazione, alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge (la cui conformità è di esclusiva responsabilità del Richiedente confezionatore), le seguenti ulteriori indicazioni:</p> <p>- anno di produzione delle olive (o campagna olearia) da cui l'olio è ottenuto (es. "c.o. 2015" o "anno di produzione olive 2015");</p> <p>- La dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali" o in alternativa "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIAAF"</p> <p>Per il prodotto destinato all'esportazione, tale dicitura, ad eccezione della denominazione del Ministero o suo acronimo, dovrà essere tradotta nella lingua del paese di destinazione. o l'acronimo D.O.P. o la dicitura "Denominazione d'Origine Protetta" (facoltativo in caso di apposizione in etichetta del logo comunitario di cui al Regolamento CE 1151/2012)</p> <p>Può essere utilizzato il logo comunitario di cui al Regolamento UE 1151/2012 e succ. modd. in accordo ai dettami dello stesso regolamento.</p> <p>Il codice identificativo del lotto di confezionamento stabilito al momento del prelievo (ovvero codice alfanumerico), pur non essendo obbligatorio, potrà essere riportato in etichetta al fine di garantire il controllo incrociato della rintracciabilità delle confezioni.</p> <p>L'utilizzo della denominazione sulle confezioni implica il totale rispetto dei requisiti di conformità previsti per la produzione "DOP COLLINE PONTINE", nonché la garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.</p> <p>La denominazione d'origine protetta Colline Pontine deve figurare in caratteri maiuscoli indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto a quella dell'etichetta e tale da essere nettamente distinta dal complesso delle indicazioni che compaiono nell'etichetta stessa. L'etichetta deve riportare la dizione Colline Pontine con caratteri maggiori a tutti gli altri usati in etichetta e controetichetta. La dicitura D.O.P. denominazione d'origine protetta, deve essere riportata immediatamente al di sotto del nome geografico Colline Pontine con la stessa grandezza di caratteri del nome suddetto. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno i consumatori. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situata nell'area di produzione è consentita solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.</p> <p>È consentito in etichetta il riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico.</p> <p>Il logo della denominazione d'origine protetta Colline Pontine, con disegno a colori in quadricromia è costituito dalla prospettiva di tre colonne di stile Dorico in giallo ed un rametto sovrastante di olive con colorazione grigio-verde più grande del colonnato, sullo sfondo delle colline racchiuse in un contorno circolare con la denominazione «COLLINE PONTINE».</p> <p>Il logo può essere separato dall'etichetta purché sullo stesso verso dell'etichetta.</p>	utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato, prescritto e consentito	90	verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	35 (nota 11)	Utilizzo di qualificazioni non espressamente previste dal Disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
					91		I	35 (nota 11)	Utilizzo di menzioni geografiche o toponomastiche aggiuntive non previste dal Disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
					92		I	35 (nota 11)	utilizzo di nomi, ragioni sociali marchi privati con significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
					93		I	35 (nota 11)	utilizzo di nomi di aziende e loro localizzazione, quando il prodotto non è stato ottenuto da olive raccolte esclusivamente in quelle aziende.	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
					94		I	35 (nota 11)	Apposizione della DOP in etichetta in caratteri che non siano chiari, indelebili in ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta, o non nettamente distinta dalle altre indicazioni in	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
					95		I	35 (nota 11)	Mancata o errata indicazione della dicitura La dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali" o in alternativa "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIAAF".	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
					96		I	35 (nota 11)	Mancata o errata indicazione dei seguenti elementi: c.o. di produzione; dicitura Colline Pontine; produttore; dicitura olio imbott. dal produttore all'origine o olio imbott. nella zona di produzione.	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
			I recipienti in cui è confezionato l'olio extra vergine di oliva "Colline Pontine" ai fini della immissione al consumo debbono essere in vetro scuro, ceramica o in lamina metallica inossidabile con i costituenti a norma di legge e con l'etichetta come sopra descritta, di capacità non superiore a 5 litri. Sono ammesse confezioni in bustine monodosate di laminato metallico di alluminio ed idonei materiali sintetici consentiti dalla legge, della capacità di 10 ml., recanti le disposizioni previste dalla normativa vigente più una numerazione progressiva attribuita dall'organismo di controllo. Tutti i recipienti devono essere dotati di un sistema di chiusura che perda la sua integrità dopo la prima utilizzazione.	utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato, prescritto e consentito	97		I	35 (nota 11)	Utilizzo di recipienti non conformi	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare

Note	Argomento	Testo
1	Generale per tutti gli Organismi di controllo	S'intendono i soggetti presenti nella filiera di produzione dell'olio di oliva tutelato, così distinti: l'agricoltore per la produzione di olive, il frantoiano per la produzione di olio sfuso, l'intermediario e il confezionatore per la produzione del prodotto finito.
2	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per procedura s'intende una o più procedure necessarie per poter essere riconosciuto dall'Organismo di controllo come idoneo a far parte del circuito della produzione tutelata. Per fase di processo s'intende una o più fasi potenzialmente determinanti per l'ottenimento del prodotto finito conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione.
3	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per requisito s'intendono le categorie di potenziali requisiti minimi che ciascuno soggetto deve possedere per poter conferire materie prime, olio sfuso e prodotti finiti al circuito della produzione tutelata. Nella colonna descrizione vanno riportati i requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione per quella categoria di requisito, elaborando tante righe quanti sono i requisiti "disci"
4	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per autocontrollo s'intende l'insieme delle attività di riscontro che consentono di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità, attuate dallo stesso soggetto identificato, "ex ante", "in fieri" e/o "ex post".
5	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per attività di controllo s'intendono le attività di riscontro e documentazione, attuate "in fieri" e/o "ex post", che consentono, all'Organismo di controllo, di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità.
6	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per tipologia di controllo s'intende: - con la lettera D s'intende il controllo di tipo documentale - con la lettera I s'intende il controllo di tipo ispettivo esercitato presso il soggetto riconosciuto - con la lettera A s'intende il controllo analitico sul prodotto - con la lettera T s'intende il controllo telematico dal portale SIAN
7	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Elencare le non conformità possibili per ciascun requisito individuato, predisponendo tante righe quante sono le non conformità possibili relativamente a ciascun requisito riportato nella colonna descrizione. Lo schema prevede alcune ipotesi minime ed altre da esplicitare (evidenziate con la dicitura "di vario tipo"). Ogni eventuale modifica "riduttiva" va opportunamente giustificata.
8	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per non conformità grave s'intende il mancato soddisfacimento di aspetti formali 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 può essere commercializzato.
9	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per trattamento della non conformità s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto (per es. riparazione, rilavorazione, scarto, riesame di prodotti ottenuti in condizioni simili a quelli non conformi, esclusione del prodotto dal circuito tutelato, ecc.).
10	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per azione effettuata da 3A PTA s'intende l'insieme delle azioni intraprese da 3A PTA per la verifica delle azioni correttive intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali. Nella colonna devono quindi essere specificati (quando la casella è evidenziata con la dicitura "di vario tipo") gli interventi da adottare, che a titolo esemplificativo sono: a) intensificazione temporanea delle verifiche ispettive b) intensificazione temporanea dei controlli analitici c) intensificazione temporanea dei controlli documentali d) sessioni formative Inoltre, l'Organismo deve provvedere ad elaborare ed adottare specifiche procedure per la gestione dei casi di reiterazione della medesima non conformità
11	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Del totale oggetto della verifica, almeno il 14% deve essere riscontrato in azienda durante la fase di processo.
12	Generale per tutti gli Organismi di controllo	L'ICQRF territorialmente competente procederà ad estrarre annualmente dall'elenco degli operatori estratti dall'3A PTA, (33%) con il metodo dei numeri casuali, e che non siano già stati estratti precedentemente, un campione pari al 20% degli olivicoltori iscritti. Sugli oliveti degli operatori così individuati, l'organismo di controllo autorizzato effettuerà visite ispettive finalizzate