

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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
Olivicoltori	Riconoscimento iniziale	Ubicazione degli oliveti	Gili oliveti le cui olive sono destinate alla produzione di olio DOP Penisola Sorrentina devono essere situati nella zona di produzione disciplinata <b>art. 3</b> del disciplinare di produzione della DOP Penisola Sorrentina	Produrre specifica richiesta entro il 30 giugno del primo anno di adesione mediante il modulo MDC3. Obbligo di iscrizione al SIAN - costituire e/o aggiornare il fascicolo aziendale. Fornire informazioni riguardanti le superfici che si intendono iscrivere alla DOP nonchè le superfici olivetate (es comune, numero delle piante, varietà coltivata, capacità produttiva per singola particella.) utilizzando il portale SIAN	1	Controllo domanda di adesione e verifica ubicazione attraverso il portale SIAN	D/T	ad ogni riconos.	Oliveti fuori zona		Diniego riconoscimento	
					2	Verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	Oliveti parzialmente fuori zona		Esclusione degli oiveti fuori zona	Aggiornamento del fascicolo aziendale con l'eliminazione delle particelle non conformi
					3	Verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	Oliveti situati ad altitudini non conformi		Esclusione oliveti ad altitudini non conformi	Aggiornamento del fascicolo aziendale con l'eliminazione delle particelle situate ad altitudini non conformi
					4	Controllo domanda di adesione e verifica attraverso il portale SIAN	D/T	ad ogni riconos.	Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione domanda di adesione ed aggiornamento fascicolo aziendale
					5	Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc e comunque prima dell'avvio della raccolta
					adeguatezza impianti di coltivazione	Varietà consentite <b>art. 2</b> del disciplinare di produzione DOP Penisola Sorrentina	Costituire ed aggiornare il fascicolo aziendale con particolare riferimento al numero di piante ed alle varietà previste dal disciplinare di produzione	6	Verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	Presenza di varietà o composizione varietale non conformi
	7	Verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.				Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento fasciolo aziendale	
	8	Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.				Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento fasciolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc e comunque prima dell'avvio della raccolta	

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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
			I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura sono quelli tradizionalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio <b>art 4</b> del disciplinare di produzione DOP Penisola Sorrentina	Iscrivere solo gli oliveti i cui sesti di impianto , le forme di allevamento ed i sistemi di potatura rispondono ai requisiti disciplinati	9	Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	Inadeguatezza impianti di coltivazione		Diniego riconoscimento	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc e comunque prima dell'avvio della raccolta
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione degli oliveti e anagrafica dell'olivicoltore	Gli oliveti le cui olive sono destinate alla produzione di olio DOP Penisola Sorrentina devono essere situati nella zona di produzione disciplinata <b>art. 3</b> del disciplinare di produzione della DOP Penisola Sorrentina	Comunicare eventuali modifiche catastali entro 15 gg ad Agroqualità e aggiornamento del fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive. Comunicare eventuali modifiche catastali (nuovi terreni/nuovi impianti/variazione n. piante) entro 15 gg ad Agroqualità e comunque prima dell'inizio della raccolta e relativo aggiornamento del fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN.	10	Controllo comunicazione e modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Oliveti fuori zona	Lieve	Esclusione oliveti non conformi	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc
					11	Controllo comunicazione e modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Oliveti fuori zona	Grave	Esclusione prodotto degli oliveti fuori zona	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc
					12	Controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale
					13	Controllo modifiche attraverso il portale SIAN	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
					14	Verifica ispettiva	I	ad ogni modifica	Mancata corrispondenza con quanto dichiarato (aspetti sostanziali)	Grave	Esclusione delle particelle non idonee	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc. Eventuale verifica ispettiva
					15	Verifica ispettiva	I	ad ogni modifica	Mancata corrispondenza con quanto dichiarato (aspetti formali)	Lieve	Notifica variazione	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' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
		Adeguatezza impianti di coltivazione	Varietà presenti negli oliveti <b>art. 2</b> sesti di impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura <b>art 4</b> del disciplinare di produzione DOP Penisola Sorrentina	Comunicare eventuali modifiche catastali entro 15 gg ad Agroqualità e aggiornamento del fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive. Comunicare eventuali modifiche catastali (nuovi terreni/nuovi impianti/variazione n. piante) entro 15 gg ad Agroqualità e comunque prima dell'inizio della raccolta e relativo aggiornamento del fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN.	16	Controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Composizione varietale non conforme (prima dell'inizio della raccolta)	Lieve	Esclusione oliveti non conformi	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc
					17	Controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Composizione varietale non conforme (a raccolta iniziata)	Grave	Esclusione prodotto degli oliveti fuori zona	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc
					18	Controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale
					19	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
					20	Verifica in campo degli impianti di coltivazione	I	In caso di variazioni significative	inadeguatezza impianti di coltivazione	Grave	Esclusione prodotto (se sono state ottenute olive)	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva
	Cessazione attività			Comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	21	Controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco degli olivicoltori	
	Coltivazione	Pratiche agronomiche e requisiti strutturali	Le forme di allevamento ed i sistemi di potatura sono quelli generalmente utilizzati o comunque atti a conferire alle olive ed all'olio le specifiche caratteristiche. <b>art 4</b> del disciplinare di produzione DOP Penisola Sorrentina	Assicurarsi che le forme di allevamento ed i sistemi di potatura siano costantemente quelli tradizionalmente utilizzati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.	22	Verifiche ispettive	I	35 / 20 (nota 12)	Utilizzo di sistemi di potatura, forme di allevamento difformi dalle prescrizioni disciplinate	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
				Registrare le operazioni colturali effettuate nei quaderni di campagna	23	Controllo idoneità registrazione	I	35 (nota 11)	Carenze nella documentazione	Lieve	Adeguamento tenuta della registrazione	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna

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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					24	Controllo idoneità registrazione	I	35 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti disciplinati (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID precedente	Grave	Esclusione del prodotto per il quale non è possibile conoscere il tipo di operazione colturale effettuata	Richiamo scritto
	Raccolta olive e vendita	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla DOP deve essere distinto da altro prodotto prima del trasporto al frantoio. Durante il trasporto l'identificazione di olive destinate alla DOP deve risultare nel DDT o su altro documento di accompagnamento (in caso di operatori non obbligati alla compilazione del DDT).	Assicurarsi di registrare ed identificare le partite di olive vendute e conservare tutti i documenti relativi ai conferimenti di olive provenienti dagli oliveti iscritti al sistema dei controlli (DDT o ricevute conferimento olive) Nel caso di produzione di olive destinate a mensa comunicare ad Agroqualità i quantitativi destinati a tale consumo .	25	Verifica ispettiva a campione. Controllo idoneità registrazione dati identificativi.	I	35 (nota 11)	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					26	Verifica ispettiva a campione. Controllo idoneità registrazione dati identificativi.	I	35 (nota 11)	Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Adeguamento identificazione	Richiamo scritto
					27	Verifica ispettiva a campione. Controllo idoneità registrazione dati identificativi.	I	35 (nota 11)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
					28	Verifica ispettiva a campione. Controllo idoneità registrazione dati identificativi.	I	35 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID precedente)	Grave	Esclusione di prodotto non idoneo	Richiamo scritto
					29	Verifica ispettiva a campione. Controllo idoneità registrazione dati identificativi.	I	35 (nota 11)	Mancato invio della comunicazione relativa alla destinazione delle olive raccolte dai terreni iscritti alla DOP come olive da mensa	Lieve	Invio comunicazione	Richiamo scritto

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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
	Operazioni di raccolta e vendita	Conformità al disciplinare	La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio DOP deve essere effettuataentro il 31 dicembre di ogni anno <b>art 4</b> disciplinare di produzione DOP Penisola Sorrentina	Accertarsi di rispettare i tempi di raccolta registrando la data sul DDT o altro documento (es. ricevuta conferimento olive)	30	Controllo delle registrazioni e dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	Raccolta effettuata fuori dal periodo disciplinato	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
			La raccolta delle olive avviene direttamente dalla pianta per pettinatura a mano o con mezzi meccanici <b>art 5</b> disciplinare di produzione DOP Penisola Sorrentina	Accertarsi di raccogliere secondo le modalità prescritte.	31	Controllo dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	Raccolta delle olive svolta in maniera difforme da quanto previsto dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
			La produzione massima di olive/ha non può superare kg 9.000 /ha per gli impianti intensivi <b>art 4</b> disciplinare di produzione DOP Penisola Sorrentina	Monitorare la produzione massima di olive/ha. In annate eccezionalmente favorevoli riportare la resa attraverso accurata cernita purchè la produzione globale non superi di oltre il 20% tale limite.	32	Controllo dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	Superamento dei limiti di produzione	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna

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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
Frantoiani	Riconoscimento iniziale	Ubicaziione	Gli impianti di molitura devono essere ubicati nella zona di produzione della DOP <b>art. 5</b> del disciplinare di produzione della DOP Penisola Sorrentina	Produrre specifica richiesta entro il 30 giugno del primo anno di adesione mediante il modulo MDC4. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	33	Controllo domanda di adesione e verifica ubicazione attraverso il portale SIAN	D/T	ad ogni riconos.	Ubicazione degli impianti esterna al territorio		Diniego riconoscimento	
					34	Controllo iscrizione CCIAA	D/T	ad ogni riconos.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento
		Adeguatezza strutture impianti	Idoneità impianti /attrezzature <b>art.5</b> del disciplinare diproduzione della DOP Penisola Sorrentina	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione.	35	Controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento portale SIAN
					36	Controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento portale SIAN
					37	Controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	Assenza autorizzazione sanitaria o Scia		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta documentazione
					38	Controllo ispettivo degli impianti di produzione	I	ad ogni riconos.	Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
					39	Controllo ispettivo degli impianti di produzione	I	ad ogni riconos.	Inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	Gli impianti di molitura devono essere ubicati nella zona di produzione della DOP <b>art. 5</b> del disciplinare di produzione della DOP Penisola Sorrentina	Comunicare eventuali modifiche degli impianti ad Agroqualità entro 15 gg dal loro verificarsi e registrare le eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della molitura delle olive.	40	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
					41	Controllo modifiche inserite	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	Richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
		Adeguatezza strutture impianti	Idoneità impianti /attrezzature <b>art.5</b> del disciplinare diproduzione della DOP Penisola Sorrentina	Comunicare eventuali modifiche degli impianti ad Agroqualità entro 15 gg dal loro verificarsi e registrare le modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della molitura delle olive.	42	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 aggiornamento e registrazione SIAN
					43	Controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
					44	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
					45	Controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	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' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					46	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
					47	Controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	Inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
					48	Controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione (aspetti sostanziali)	Grave	Esclusione prodotto	Adeguamento e presentazione nuova domanda ed eventuale verifica ispettiva
					49	Controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione (aspetti formali)	Lieve	Adeguamento documentazione	Integrazione documentazione entro 15 gg dall'avvenuta notifica della nc
	Cessazione attività			Comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni annno	50	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei frantoi	
	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Le olive devono provenire da olivicoltori iscritti al sistema dei controlli della DOP Penisola Sorrentina	Accertarsi che il conferitore sia iscritto al sistema dei controlli	51	Controllo assoggettamento al sistema dei controlli dei conferitori	I	100 (nota 11)	Materia prima proveniente da conferitori non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati o in caso di miscelazione con altri oli, di tutto il prodotto risultante dalla miscelazione	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
				Accertarsi della corretta documentazione di fornitura, quantità, data di raccolta e l'indicazione che trattasi di prodotto destinato alla DOP	52	Controllo idoneità documentazione fornitura	I	100 (nota 11)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
					53	Controllo idoneità documentazione fornitura	I	100 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID precedente)	Grave	Esclusione di prodotto non idoneo	Richiamo scritto

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 DALL'ODC (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.	54	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazione	Richiamo scritto Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
					55	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 non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
		Conformità disciplinare	Il periodo di conservazione in frantoio non può superare i due giorni dalla raccolta <b>art 5</b> disciplinare di produzione DOP Penisola Sorrentina	Verificare la data di raccolta sulla documentazione di trasporto delle partite e molire entro i termini disciplinati	56	Controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	100 (nota 11)	Molitura oltre il termine previsto	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					57	Verifica ispettiva a campione	I	100 (nota 11)	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					58	Verifica ispettiva a campione	I	100 (nota 11)	Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Adeguamento identificazione	Richiamo scritto
					59	Verifica ispettiva a campione	I	100 (nota 11)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
					60	Verifica ispettiva a campione	I	100 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID precedente)	Grave	Esclusione di prodotto non idoneo	Richiamo scritto



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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
	Molitura	Indentificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla DOP deve essere opportunamente identificato e tracciato durante le fasi di molitura	Registrare identificazione prodotto sul SIAN	61	Controllo identificazione prodotto, rese e separazione temporale o spaziale delle lavorazioni di prodotto inserito nel circuito della denominazione	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazioni	Richiamo scritto Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
					62	Controllo identificazione prodotto, rese e separazione temporale o spaziale delle lavorazioni di prodotto inserito nel circuito della denominazione	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. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
		Conformità disciplinare	Per l'estrazione dell'olio destinato alla DOP sono ammessi solo processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile caratteristiche peculiari originarie del frutto <b>art 5</b> disciplinare produzione DOP Penisola Sorrentina	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	63	Verifiche ispettive a campione	I	100 (nota 11)	Metodi estrattivi non conformi	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
			La resa massima di olive in olio non può superare il 20% <b>art. 4</b> disciplinare produzione DOP Penisola Sorrentina	Monitorare e registrare sul registro telematico la resa olio/oliva	64	Verifiche ispettive a campione	I	100 (nota 11)	Rese complessive superiori a quanto disciplinato	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
				Assicurarsi di identificare le linee di lavorazione e/o contenitori utilizzati per lo stoccaggio e registrare le rese	65	Verifiche ispettive a campione	I	100 (nota 11)	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					66	Verifiche ispettive a campione	I	100 (nota 11)	Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Adeguamento identificazione	Richiamo scritto

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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
	Olio sfuso	Identificazione e rintracciabilità	L'olio sfuso deve essere opportunamente identificato (recipienti) e tracciato	Registrare identificazione prodotto finito e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN.	67	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazioni	Richiamo scritto Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
					68	Verifica attraverso il portale SIAN del prodotto finito	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. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
					69	Controllo dell'acquisizione dell'attestazione di conformità	I	100 (nota 11)	Assenza dei rapporti di conformità per partite pronte per il confezionamento	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
					70	prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	A	100	Non conformità di almeno uno dei parametri	Grave	Esclusione prodotto	
		Conformità disciplinare	Caratteristiche al consumo <b>p.to 23</b> Pdc Penisola Sorrentina	Richiedere la certificazione delle partite attraverso il portale SIAN o in caso di malfunzionamento del sistema attraverso l'invio ad Agroqualità del modello MDC7. Accertarsi che l'olio pronto per il confezionamento abbia superato positivamente le prove chimico fisiche ed organolettiche e non abbia subito successivamente al prelievo lavorazioni /miscelazioni con altro olio che ne possano aver alterato le caratteristiche. Registrare il relativo esito ( <b>ID da 71 a 75 valido solo in caso di richiesta di certificazione dell'olio direttamente presso il frantoiano</b> )	71	prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100	Caratteristiche organolettiche non conformi	Grave	Esclusione prodotto	
					72	Verifica ispettiva monitoraggio scadenza rapporti di prova	I	100	Commercializzazione di prodotto come DOP (intermediari/confezionatori) con rapporti di prova scaduti.	Grave	Esclusione del prodotto	Inibizione alla commercializzazione di olio come DOP. Segnalazione agli organi di vigilanza (ICQRF) se già immesso sul mercato
					73	Verifica ispettiva monitoraggio scadenza rapporti di prova	I	100	Prodotto stoccato in tank non aventi le caratteristiche dichiarate nel registro telematico che ne alterano lo stato di validità dei rapporti di prova	Grave	Esclusione del prodotto	Inibizione alla commercializzazione di olio come DOP. Segnalazione agli organi di vigilanza (ICQRF) se già immesso sul mercato

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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
				Accompagnare le partite di olio sfuso (atto a divenire DOP o DOP) con adeguata documentazione di trasporto che contengano oltre al mittente ad al destinatario, la quantità, il numero di certificato (in caso di olio certificato presso il frantoio), il lotto e l'indicazione se trattasi di prodotto DOP o prodotto ancora in attesa di certificazione (atto a divenire DOP)	74	Verifica ispettiva a campione	I	100	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
					75	Verifica ispettiva a campione	I	100	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID precedente)	Grave	Esclusione di prodotto non idoneo	Richiamo scritto

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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
Intermediario olio/olive	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	Gli impianti degli intermediari devono essere ubicati nella zona di produzione <b>art. 5</b> del disciplinare di produzione della DOP Penisola Sorrentina (requisito dell'ubicazione applicabile solo in caso di intermediari che dispongono di un impianto per la conservazione/stoccaggio delle olive/olio)	Produrre specifica richiesta entro il 30 giugno del primo anno di adesione mediante il modulo MDC4. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	76	Controllo domanda di adesione e verifica ubicazione attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	Ubicazione degli impianti esterna al territorio		Diniego riconoscimento	
					77	Controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconos.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento
		Adeguatezza strutture impianti	Idoneità impianti /attrezzature (requisito applicabile solo in caso di intermediari che dispongono di un impianto per la conservazione/stoccaggio delle olive/olio DOP situato nell'areale di produzione previsto all' <b>art 5</b> del disciplinare di produzione DOP Penisola Sorrentina)	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	78	Controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento portale SIAN
					79	Controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN (se applicabile)	T	ad ogni riconos.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento portale SIAN
					80	Controllo autorizzazione sanitaria o SCIA (se applicabile)	D	ad ogni riconos.	Assenza autorizzazione sanitaria o Scia		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta documentazione
					81	Controllo ispettivo degli impianti (se applicabile)	I	ad ogni riconos.	Impianti non idonei		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
					82	Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
		Ubicazione	Gli impianti degli intermediari devono essere ubicati nella zona di produzione <b>art. 3</b> del disciplinare di produzione della DOP Penisola Sorrentina (requisito dell'ubicazione applicabile solo in caso di intermediari che dispongono di un impianto per la conservazione/stoccaggio delle olive/olio)	Comunicare eventuali modifiche degli impianti (se applicabile) e/o anagrafica ad Agroqualità entro 15 gg dal loro verificarsi e registrare le eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio	83	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
					84	Controllo modifiche inserite	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	Richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
		Adeguatezza strutture impianti	Idoneità impianti /attrezzature (requisito applicabile solo in caso di intermediari che dispongono di un impianto per la conservazione/stoccaggio delle olive/olio DOP situato nell'areale di produzione previsto all' <b>art 3</b> del disciplinare di produzione DOP Penisola Sorrentina)	Comunicare eventuali modifiche degli impianti ad Agroqualità entro 15 gg dal loro verificarsi e registrare le modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia-e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio	85	Controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN (se applicabile)	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	Se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	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' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					86	Controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN (se applicabile)	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
					87	Controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN (se applicabile)	T	ad ogni riconos.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	Se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	Richiesta adeguamento
					88	Controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN (se applicabile)	T	ad ogni riconos.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento portale SIAN
					89	Controllo autorizzazione sanitaria o SCIA (se applicabile)	D	ad ogni comunicazione di variazione significativa	Mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento
					90	Controllo ispettivo degli impianti (se applicabile)	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	91	Controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco intermediari	
	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto (olive/olio) deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli	Accertarsi che il conferitore sia iscritto al sistema dei controlli	92	Controllo assoggettamento al sistema dei controlli dei conferitori	I	35 (nota 11)	Materia prima proveniente da conferitori non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto dei ocnferitori non assoggettati o in caso di miscelazione con altri oli, di tutto il prodotto risultante	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
				Accertarsi della corretta documentazione di fornitura, (quantità, data e indicazione che trattasi di prodotto destinato alla Dop) in caso di olive o in caso di olio quantità, lotto e indicazione che trattasi di prodotto destinato alla DOP	93	Controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
					94	Controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti (o in caso di	Grave	Esclusione di prodotto non idoneo	Richiamo scritto
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei fornitori e delle indicazioni disciplinate (es data di raccolta ed i quantitativii di olive conferite/olio, etc)	95	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazione	Richiamo scritto Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle 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' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					96	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 non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
	Stoccaggio olive/olio	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto (olive/olio) deve essere opportunamente identificato (cassette/tank/recipienti) e tracciato (requisito applicabile solo in caso di intermediari che dispongono di un impianto per la conservazione/stoccaggio delle olive/olio DOP situato nell'areale di produzione previsto <b>all'art 3</b> del disciplinare di produzione DOP Penisola Sorrentina)	Registrare identificazione e rintracciabilità prodotto e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN.	97	Controllo idoneità identificazione prodotto	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazioni	Richiamo scritto Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
					98	Controllo idoneità identificazione prodotto	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. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
	Vendita olio sfuso/olive	Identificazione e rintracciabilità	Registrare lo scarico del prodotto (olive/olio) e conservare i DDT sui quali deve essere indicato che trattasi di prodotto destinato alla DOP	Registrare sul portale SIAN le movimentazioni effettuate. Identificare il prodotto	99	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazione	Richiamo scritto Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle 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' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					100	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 non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
					101	Accertarsi della corretta documentazione in uscita (quantità, data e indicazione che trattasi di prodotto destinato alla Dop)	I	35 (nota 11)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
					102	Controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID precedente)	Grave	Esclusione di prodotto non idoneo	Richiamo scritto

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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
Confezionatore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	Gli impianti di confezionamento devono essere ubicati nella zona di produzione della DOP <b>art. 5</b> del disciplinare di produzione della DOP Penisola Sorrentina	Produrre specifica richiesta entro il 30 giugno del primo anno di adesione mediante il modulo MDC4.Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	103	Controllo domanda di adesione e verifica ubicazione attraverso il portale SIAN	D/T	ad ogni riconos.	Ubicazione degli impianti esterna al territorio		Diniego riconoscimento	
					104	Controllo iscrizione CCIAA	D/T	ad ogni riconos.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento
		Adeguatezza strutture impianti	Idoneità impianti /attrezzature <b>art.5</b> del disciplinare diproduzione della DOP Penisola Sorrentina	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione.	105	Controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento portale SIAN
					106	Controllo indicazione capacità dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento portale SIAN
					107	Controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	Assenza autorizzazione sanitaria o Scia		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta documentazione
					108	Controllo ispettivo degli impianti di confezionamento	I	ad ogni riconos.	Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica
					109	Controllo ispettivo degli impianti di confezionamento	I	ad ogni riconos.	Inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	Gli impianti di confezionamento devono essere ubicati nella zona di produzione della DOP <b>art. 5</b> del disciplinare di produzione della DOP Penisola Sorrentina	Comunicare eventuali modifiche degli impianti ad Agroqualità entro 15 gg dal loro verificarsi e registrare le eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio	110	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
					111		T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	Richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
		Adeguatezza strutture impianti	Idoneità impianti /attrezzature <b>art.5</b> del disciplinare diproduzione della DOP Penisola Sorrentina	Comunicare eventuali modifiche degli impianti ad Agroqualità entro 15 gg dal loro verificarsi e registrare le modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio	112	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 aggiornamento e registrazione SIAN
					113	Controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
					114	Controllo indicazione capacità 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
					115	Controllo indicazione capacità dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento portale SIAN
					116	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
					117	Controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	Inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva



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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					118	Controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione (aspetti sostanziali)	Grave	Esclusione prodotto	Adeguamento e presentazione nuova domanda ed eventuale verifica ispettiva
					119	Controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione (aspetti formali)	Lieve	Adeguamento documentazione	Integrazione documentazione entro 15 gg dall'avvenuta notifica della nc
	Cessazione attività			Comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni annno	120	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei frantoi	
	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	L'olio deve provenire da frantoiani/intermediari iscritti al sistema dei controlli della DOP Penisola Sorrentina	Accertarsi che il conferitore sia iscritto al sistema dei controlli	121	Controllo assoggettamento al sistema dei controlli dei conferitori	I	35 (nota 11)	Materia prima proveniente da conferitori non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati o in caso di miscelazione con altri oli, di tutto il prodotto risultante dalla miscelazione	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
				Accertarsi della corretta documentazione di fornitura, quantità, lotto 'indicazione che trattasi di prodotto destinato alla DOP o DOP Penisola Sorrentina	122	Controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
					123	Controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID precedente)	Grave	Esclusione di prodotto non idoneo	Richiamo scritto
				Registrare sul portale SIAN le forniture di olio	124	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazione	Richiamo scritto Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle 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' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					125	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 non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
	olio pronto per il confezionamento	Identificazione e rintracciabilità	L'olio pronto per il confezionamento deve essere opportunamente identificato (recipienti) e tracciato	Registrare identificazione prodotto finito e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN.	126	Verifica ispettiva	I	35 (nota 11)	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					127	Verifica ispettiva	I	35 (nota 11)	Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Adeguamento identificazione	Richiamo scritto
					128	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazioni	Richiamo scritto Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
					129	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 non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.

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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
		Conformità disciplinare	Caratterisitche al consumo <b>p.to 23</b> Pdc Penisola Sorrentina	Richiedere la certificazione delle partite attraverso il portale SIAN o in caso di malfunzionamento del sistema attraverso l'invio ad Agroqualità del modello MDC7. Accertarsi che l'olio pronto per il confezionamento abbia superato positivamente le prove chimico fisiche ed organolettiche e non abbia subito successivamente al prelievo lavorazioni /miscelazioni con altro olio che ne possano aver alterato le caratteristiche. Registrare il relativo esito	130	Controllo dell'acquisizione dell'attestazione di conformità	I	35 (nota 11)	Assenza dei rapporti di conformità per partite pronte per il confezionamento	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
					131	prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	A	100	Non conformità di almeno uno dei parametri	Grave	Esclusione prodotto	
					132	prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100	Caratteristiche organolettiche non conformi	Grave	Esclusione prodotto	
		Limite di validità delle prove	Limite di validità delle prove <b>p.to 18.1</b> Pdc DOP Penisola Sorrentina	Assicurarsi di monitorare la scadenza dei rapporti di prova	133	Verifica ispettiva monitoraggio scadenza rapporti di prova	I	100	Commercializzazione di prodotto come DOP (intermediari/confezionatori) con rapporti di prova scaduti.	Grave	Esclusione del prodotto	Inibizione alla commercializzazione di olio come DOP. Segnalazione agli organi di vigilanza (ICQRF) se già immesso sul mercato
					134	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazioni	Richiamo scritto Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
				Registrare sul portale SIAN le operazioni di imbottigliamento	135	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 non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.

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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
	Utilizzo della denominazione	Conformità della partita	Utilizzo della denominazione <b>art 7</b> disciplinare di produzione DOP Penisola Sorrentina	Accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuta secondo quanto "disciplinato"	136	Controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità della partita	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa  e/o  in fase di controllo tracciabilità del prodotto certificato imbottigliato	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazioni	Richiamo scritto Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
					137	Controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità della partita	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa  e/o  in fase di controllo tracciabilità del prodotto certificato imbottigliato	Informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
					138	Verifica numerazione progressiva apposta sulle confezioni	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa  e/o  in fase di controllo tracciabilità del prodotto certificato imbottigliato	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazioni	Richiamo scritto Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Designazione e presentazione olio DOP <b>art 7</b> disciplinare di produzione DOP Penisola Sorrentina	Utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato, prescritto e consentito da Agroqualità	139	Verifica numerazione progressiva apposta sulle confezioni	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa  e/o  in fase di controllo tracciabilità del prodotto certificato imbottigliato	Informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
					140	Verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	D/I	100/35 (nota 11)	Assenza autorizzazione da parte di Agroqualità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					141	Verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	D/I	100/35 (nota 11)	Mancata indicazione della menzione geografica	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna

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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					142	Verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	D/I	100/35 (nota 11)	Utilizzo di qualificazioni non espressamente previste dal Disciplinare compresi gli aggettivi "fine, "scelto" "selezionato", "superiore", "genuino"	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					143	Verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	D/I	100/35 (nota 11)	Utilizzo di nomi, ragioni sociali marchi privati con significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					144	Verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	D/I	100/35 (nota 11)	Utilizzo di nomi di aziende, tenute e fattorie e loro localizzazione, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola quando il prodotto non è stato ottenuto da olive raccolte esclusivamente in quelle aziende	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					145	Verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	D/I	100/35 (nota 11)	Menzioni geografiche aggiuntive riferite a comuni, frazioni, aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all' <b>art.3</b> del disciplinare DOP Penisola Sorrentina	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					146	Verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	D/I	100/35 (nota 11)	Esposizione 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 etichetta	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					147	Verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	D/I	100/35 (nota 11)	Mancata o errata indicazione dell'annata di produzione delle olive	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					148	Verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	D/I	100/35 (nota 11)	Mancata indicazione dell'indicazione "Certificato da Oganismo di controllo autorizzato dal MIPAAF"	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					149	Verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	35 (nota 11)	Assenza numerazione progressiva sulle confezioni (es. bottiglie/latte)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
			Recipienti in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5 <b>art 7</b> disciplinare di produzione DOP Penisola Sorrentina	Utilizzare unicamente confezioni consentite dal disciplinare di produzione	150	Verifica tipologia recipienti (bottiglie/latte)	I	35 (nota 11)	Confezioni non conformi	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna