

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 BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
OLIVICOLTORI	riconoscimento iniziale-riconferma	ubicazione oliveti	gli oliveti devono essere ubicati nei territori di Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessenano, Tuscania (parte), Montalto di Castro (parte). (Art. 3)	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di iscrizione al SIAN - costituire e/o aggiornare il fascicolo aziendale. Fornire informazioni per appezzamento e singola particella, riguardanti le superfici olivetate, limite altimetrico dei terreni sim, produzione massima per ettaro, sesto di impianto, il numero di piante, le varietà coltivate, tracciabilità di prodotto nonché altre informazioni previste nei diversi disciplinari di produzione utilizzando il portale SIAN (5.1 e 8,1)	1	verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconoscimento	fuori zona di produzione		Diniego riconoscimento	
		invio richiesta	il modulo di richiesta deve essere adeguatamente compilato in tutte le sue parti (5.1)	accertarsi della corretta e completa compilazione	2	verifica documentale della richiesta	D	ad ogni riconoscimento	richiesta compilata in modo inadeguato e incompleta (dati anagrafici, firma, data ecc.)		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento
		adeguatezza impianti di coltivazione	Sono da ritenersi idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, sono ubicati entro un limite altimetrico fino a 450 s.l.m. (Art. 4 lett. A)	costituire e aggiornare il fascicolo aziendale (5.1 e 8,1)	3	verifica attraverso i portale SIAN	T	ad ogni riconoscimento	carezza informazioni o non rispetto delle prescrizioni del disciplinare		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione dati mancanti
			oltre alle forme tradizionali di allevamento che presentano oliveti promiscui con una densità di impianto fino a 60 piante per ettaro, sono consentite altre forme di allevamento per oliveti specializzati con una densità di impianto fino a 330 piante per ettaro (700 secondo proposta di modifica del disciplinare (Art. 4 lett. B)	costituire e aggiornare il fascicolo aziendale (5.1 e 8,1)	4	verifica attraverso i portale SIAN	T	ad ogni riconoscimento	carezza informazioni o non rispetto delle prescrizioni del disciplinare		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione dati mancanti
			Varietà di olivo : La denominazione di origine controllata "Canino", deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti negli oliveti: "Caninese e cloni derivati", "Leccino", "Pendolino", "Maurino" e "Frantoio" presenti da sole o congiuntamente, negli oliveti fino al 100%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 5% (Art. 2)	costituire e aggiornare il fascicolo aziendale (5.1 e 8,1)	5	verifica attraverso i portale SIAN	T	ad ogni riconoscimento	carezza informazioni o non rispetto delle prescrizioni del disciplinare		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione dati mancanti
					6	verifica ispettiva	I	ad ogni ricons.	inadeguatezza impianti di coltivazione		Sospensione procedura di riconoscimento	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 DA BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione degli oliveti e anagrafica dell'olivicoltore	gli oliveti per la produzione dell'olio extravergine di oliva DOP Canino devono essere ubicati nei territori di Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessenano, Tuscania (parte), Montalto di Castro (parte) (Art. 3)	aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive	7	controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento fascicolo aziendale
					8		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 sul portale SIAN
	adeguatezza impianti di coltivazione		Sono da ritenersi idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, sono ubicati entro un limite altimetrico fino a 450 s.l.m. (Art. 4 lett. A)	aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive (9,2)	9	controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	grave	esclusione prodotto	richiesta aggiornamento fascicolo aziendale
			oltre alle forme tradizionali di allevamento che presentano oliveti promiscui con una densità di impianto fino a 60 piante per ettaro, sono consentite altre forme di allevamento per oliveti specializzati con una densità di impianto fino a 330 piante per ettaro (700 secondo proposta di modifica del disciplinare (Art. 4 lett. B)	aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive (9,2)	10	controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	grave	esclusione prodotto	richiesta integrazione fascicolo aziendale
			Varietà di olivo : La denominazione di origine controllata "Canino", deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti negli oliveti: "Caninese " e cloni derivati, "Leccino", "Pendolino", "Maurino" e "Frantoio" presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura fino al 100%. Possono altresì concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 5% (Art. 2)	aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive (9,2)	11	controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	grave	esclusione prodotto	richiesta integrazione fascicolo aziendale
					12	verifica ispettiva 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

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 BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
					13		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	cessazione attività	invio del modulo di rinuncia (11 e 12)	comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	14	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco degli olivicoltori	
	Coltivazione	conformità al disciplinare	La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità di lotta guidata/lotta integrata obbligatoria (Art. 4)	Effettuare i trattamenti fitosanitari secondo le modalità di lotta guidata/lotta integrata obbligatoria (9.2.1 lett. B)	15	verifica ispettiva a campione delle registrazioni riportate sul registro dei fitofarmaci	I	35% di cui il 20% estratto dal MIPAAF.	trattamenti non effettuati secondo il metodo di lotta guidata/ lotta integrata obbligatoria	grave	esclusione prodotto dell'appezzamento/parti della interessato alla non conformità	richiesta di adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva prossima campagna agraria
16					controllo conformità registrazioni	I	35%	registrazione incompleta	lieve	richiesta integrazione e invio a BAC delle registrazioni	controllo delle registrazioni alla prossima verifica ispettiva pianificata	
17								mancata registrazione che non consente la verifica dei requisiti disciplinati	grave	esclusione del prodotto dell'appezzamento interessato alla non conformità	richiesta di adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva prossima campagna agraria	
	Raccolta olive	conformità al disciplinare	La produzione massima di olive/Ha non può superare i Kg previsti dal disciplinare negli oliveti specializzati (Art. 4)	accertarsi che la produzione massima di olive per ettaro non superi i kg per ettaro previsti dal disciplinare (Art. 4 lett. D)	18	verifiche ispettive con valutazione delle schede trasferimento olive e delle quantità conferite in base agli ettari notificati (scheda superfici olivetate)	I/D	35%	produzione superiore a ai requisiti disciplinati	Grave	esclusione del prodotto dell'appezzamento interessato alla non conformità	richiesta di adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva prossima campagna agraria
19					verifiche ispettive . Verifica del registro di campagna/scheda trasferimento olive o equivalente	I/D	35%	raccolta effettuata oltre i termini previsti	grave	esclusione del prodotto dell'appezzamento interessato alla non conformità	richiesta di adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva prossima campagna agraria	
20					controllo idoneità registrazione dei requisiti disciplinati.	I/D	35%	registrazione incompleta che consente la verifica dei requisiti disciplinati	lieve	richiesta integrazione e invio a BAC delle registrazioni	richiesta di adeguamento	
					21		I/D	35%	mancata registrazione ma la verifica dei requisiti disciplinati e giustificabile attraverso altre modalità.	lieve	richiesta integrazione e invio a BAC delle registrazioni	richiesta di 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' (9)	AZIONE EFFETTUATA DA BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
					22		ID	35%	mancata registrazione con perdita dei requisiti disciplinati	grave	esclusione prodotto con riferimento all'appezzamento interessato alla non conformità	richiesta di adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva prossima campagna agraria
	Vendita	identificazione e rintracciabilità	Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva DOP Canino devono essere distinte prima e durante il trasporto; durante il trasporto devono essere identificate con idonea documentazione (17.1 lett. A)	identificare e accompagnare il prodotto mediante la scheda trasferimento olive ad ogni vendita (17.1 lett. A)	23	Controllo della presenza della scheda trasferimento olive ad ogni transazione	I	35%	mancata compilazione della scheda trasferimento	Grave	esclusione prodotto/partita con riferimento all'appezzamento interessato alla non conformità	richiesta di adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva prossima campagna agraria
					24	Controllo idoneità delle registrazioni	I	35%	registrazione incompleta sulla scheda trasferimento che comunque consente di identificare il prodotto	lieve	notifica carenza con richiesta integrazione dati	richiesta adeguamento e invio a BAC delle registrazioni
					25	Controllo idoneità delle registrazioni	I	35%	registrazione incompleta sulla scheda trasferimento olive che non consente di identificare il prodotto	grave	esclusione prodotto con riferimento all'appezzamento interessato alla non conformità	richiesta di adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva prossima campagna agraria
FRANTOI	Riconoscimento iniziale/riconferma	ubicazione	I frantoi devono essere ubicati nei comuni di: Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessenano, Tuscania (parte), Montalto di Castro parte (Art. 3)	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione). (5,2 e 8,2)	26	controllo certificato iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona		Diniego riconoscimento	
		invio richiesta	Il modulo di richiesta deve essere adeguatamente compilato in tutte le sue parti (5,2)	accertarsi della corretta e completa compilazione	27	verifica documentale della richiesta	D	ad ogni riconoscimento	richiesta compilata in modo inadeguato e incompleta (dati anagrafici, firma, data ecc.)		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento
		adeguatezza strutture, impianti	Silos, vasche e gli impianti utilizzati per lo stoccaggio e l'oleificazione (estrazione dell'olio) devono garantire la conservazione, le caratteristiche del prodotto e possedere i requisiti igienico sanitari e disciplinati	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione). (5,2 e 8,2)	28	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni che impediscono la valutazione		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					29	controllo presenza e vigenza autorizzazione sanitaria/notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004 e s.m.i	D/T	ad ogni riconos.	carenza della documentazione / informazioni che impediscono la valutazione		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione o attesa ripristino autorizzazione sanitaria e notifica sanitaria
					30	verifica ispettiva strutture e impianti di produzione	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva

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 BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
Mantenimento dei requisiti	ubicazione	I frantoi devono essere ubicati nei comuni di: Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessenano, Tuscania (parte), Montalto di Castro (parte)(Art. 3)	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della moltura delle olive. Comunicare le modifiche formalmente a BAC.(10.2)	31	controllo modifiche inserite e comunicate	T	ad ogni comunicazione/modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta adeguamento	
			registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della moltura delle olive. Comunicare le modifiche formalmente a BAC.(10.2)	32	controllo modifiche inserite e comunicate	T	ad ogni comunicazione/modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN	
		adeguatezza strutture, impianti	il soggetto richiedente deve mantenere invariate tutte le condizioni che ne hanno permesso il riconoscimento iniziale "vigenza requisiti igienico sanitari, strutture e impianti" (8)	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della moltura delle olive. Comunicare le modifiche formalmente a BAC.(10.2)	33	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
				registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della moltura delle olive. Comunicare le modifiche formalmente a BAC.(10.2)	34	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	richiesta aggiornamento portale SIAN
				controllare presenza e vigenza autorizzazione sanitaria/notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004 e s.m.i	35	controllo presenza e vigenza autorizzazione sanitaria/notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004 e s.m.i	D/T	ad ogni comunicazione modifica	assenza requisiti sanitari, mancata notifica agli organi competente in caso di variazione, mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	esclusione prodotto/lotti	attesa ripristino autorizzazione e/o invio notifica ASL e richiesta aggiornamento
				verificare ispettiva per controllo adeguatezza delle strutture e degli impianti	36	verifica ispettiva per controllo adeguatezza delle strutture e degli impianti	I	ogni volta che viene comunicata una variazione significativa	inadeguatezza degli impianti e delle attrezzature	Grave	esclusione prodotto fino a ripristino condizioni di conformità ai requisiti disciplinati	richiesta di adeguamento e nuova verifica ispettiva
		Cessazione attività	cessazione attività	Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare entro 15 gg dalla decisione, e comunque entro e non oltre il 30 giugno di ogni anno, la volontà di rinunciare al sistema dei controlli (11)	accertarsi di aver comunicato eventuale cessazione mediante l'invio del modulo RA_TR_06 (11)	37	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei frantoi
Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Gli operatori della filiera prima di prendere in carico le olive devono verificare tramite registro telematico se il fornitore è validato da BAC e successivamente se le olive siano adeguatamente identificate. (16)	accertarsi della presenza della scheda trasferimento ad ogni acquisto di materia prima. Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico le olive dopo avere verificato e registrato: - La validazione dell'agricoltore tramite il registro telematico; - La presenza della scheda trasferimento adeguatamente compilata in ogni sua parte. (16)	38	controllo in accettazione presenza scheda trasferimento adeguatamente compilata e fornitori validati da BAC tramite il registro telematico	I/D	35%	accettazione olive senza la presenza della scheda trasferimento con perdita di rintracciabilità	Grave	esclusione del prodotto/lotto interessato alla non conformità	richiamo scritto verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative sulle indicazioni che devono essere riportate sulla scheda trasferimento	

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 BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
					39	controllo in accettazione presenza scheda trasferimento adeguatamente compilata e fornitori validati da BAC tramite il registro telematico	I/D	35%	accettazione olive senza la presenza della scheda trasferimento ma con informazioni tracciabili	Lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC delle registrazioni	richiesta sessioni formative
					40		I/D	35%	accettazione olive da fornitori non validati da BAC	Grave	esclusione del prodotto/lotto interessato alla non conformità	richiamo scritto verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative sulle indicazioni che devono essere riportate sulla scheda trasferimento
					41		I/D	35%	mancaanza della documentazione ma giustificabile attraverso altre modalità.	lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC delle registrazioni	richiesta sessioni formative
					42	Registrazione sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione al fornitore, alla data di scarico, di raccolta, di molitura e alla quantità di olive molite in kg, alla quantità di olio preso in carico e restituito al produttore, alla data di ricevimento e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.	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 registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					43		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	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
	stoccaggio prodotto (olive) e molitura	identificazione e rintracciabilità	Le varietà di olive destinate alla DOP Canino quali Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino, Frantoio, durante lo stoccaggio presso il frantoio, devono essere adeguatamente identificate e separate dalle altre varietà previste dal disciplinare. Il frantoio deve annotare i dati e le operazioni previste dal registro telematico di movimentazione olive.(17.2)	accertarsi della corretta e adeguata identificazione delle varietà di olive (17.2)	44		I	35%	identificazione carente tale da non impedire la rintracciabilità e la separazione varietale	Lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC delle registrazioni	richiesta sessioni formative

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 BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
					45			35%	identificazione assente con perdita di rintracciabilità e separazione varietale	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
		conformità al disciplinare	Le operazioni di molitura, adeguatamente identificate e separate per varietà, devono essere effettuate entro le 36 ore dal conferimento delle olive al frantoio. (Art. 5 lett. E; 17,2)	accertarsi che l'oleificazione non sia effettuata oltre le 36 ore dal conferimento delle olive e siano separate per varietà (Art. 5 lett. E; 17,2)	46	verifica delle procedure utilizzate per il rispetto dei tempi e controllo delle registrazioni sulla scheda trasferimento (data e ora di ingresso delle olive) e la data di molitura riportata sul registro telematico	I/D/T	35%	operazioni di oleificazione effettuate oltre le 36 ore dal conferimento	grave	esclusione del prodotto interessato alla NC	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
					47			35%	identificazione assente con perdita di rintracciabilità e separazione varietale	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
		conformità disciplinare	La resa massima di olive in olio non può superare il 18%. (Art. 5 lett. B)	accertarsi che la resa non sia superiore al 18% (Art. 5 lett. B)	48	controllo della resa olive molite-olio mediantebilancio di massa frantoio e registro telematico	I/D/T	35%	resa in olio superiore al 18%	Grave	Esclusione del lotto non conforme	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
			Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto (Art. 5 lett. C)	utilizzare solo processi ammessi e consentiti dal piano dei controlli (Art. 5 lett. C)	49	controllo dei processi utilizzati per l'oleificazione in verifica	I/D	35%	utilizzo di processi per l'estrazione diversi da quelli ammessi	Grave	Esclusione del lotto non conforme	richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva
			Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente, ogni altro trattamento è vietato (Art. 5 lett. D)	utilizzare per il lavaggio delle olive acqua a temperatura ambiente (Art. 5 lett. D)	50	controllo che l'acqua utilizzata per il lavaggio delle olive sia a temperatura ambiente	I/D	35% di cui il 14% durante le fasi	utilizzo di acqua non a temperatura ambiente	Grave	Esclusione del lotto non conforme	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
				registrare i parametri di processo (9.2.2 Lett. B e C)	51	verifica della corretta registrazione	I	35%	mancata registrazione dei parametri di processo disciplinati che non consente di verificare i parametri previsti dal piano dei controlli	Grave	esclusione del prodotto	richiesta di adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
					52			35%	registrazione incompleta che consente di verificare i parametri di processo previsti dal piano dei controlli	lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC delle registrazioni	richiesta sessioni formative

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 BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
stoccaggio (olio sfuso) presso il frantoio	identificazione e rintracciabilità	L'olio ottenuto dalla molitura, deve essere stoccato in silos esclusivi e adeguatamente identificati mediante l'utilizzo di un cartellino d'identificazione o equivalente nel rispetto delle varietà previste: Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio da sole o congiuntamente fino al 100%. Possono, altresì concorrere a formare il lotto altre varietà in misura non superiore al 5%.i (17.2)	identificare adeguatamente i silos/vasche e prodotto sul SIAN (17.2)	53	controllo idoneità identificazione	I	35%	identificazione carente tale da non impedire la rintracciabilità	Lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC delle registrazioni	richiesta sessioni formative	
				54				35%	identificazione assente con perdita di rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
				55	controllo idoneità registrazione	D	35%	Mancata registrazione con perdita di rintracciabilità	Grave	Esclusione del prodotto	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva	
								56	35%	incompleta registrazione che non pregiudica l'identificazione e la rintracciabilità	Lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC delle registrazioni
				57	controllo monitoraggio temperatura	I	35%	mancata registrazione della temperatura	lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC delle registrazioni	richiesta sessioni formative	
				vendita olio sfuso	identificazione e rintracciabilità	durante la vendita ad altri operatori controllati, il prodotto deve essere accompagnato dalla scheda trasferimento prodotto o equivalente (17.1 Lett. B)	accertarsi della corretta documentazione di fornitura durante la vendita "scheda trasferimento olio" (17.1 Lett. B)	58	controllo della presenza della scheda trasferimento ad ogni vendita effettuata	I	35%	vendita dell'olio sfuso non accompagnato dalla scheda trasferimento con perdita di rintracciabilità
59	controllo della corretta identificazione dell'olio sulla scheda trasferimento durante la vendita (17.1 Lett. B)	I	35%					identificazione assente con perdita di rintracciabilità	Grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e verifica ispettiva aggiuntiva	
60	controllo idoneità registrazione che consente di effettuare il carico-scarico in modo agevole ed efficace (bilancio di massa)	I/T	35%					Mancata registrazione e/o gestione e archiviazione dei documenti che non consente di effettuare il bilancio di massa, incongruenza tra Q.tà scaricate e Q.tà vendute) con perdita di rintracciabilità	grave	esclusione del prodotto	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva	

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 BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
					61			35%	incompleta registrazione e/o gestione e archiviazione dei documenti che consente di effettuare il bilancio di massa con congruenza tra Q.tà scaricate e Q.tà vendute) e che consente l'identificazione e la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC delle registrazioni	richiesta sessioni formative
Intermediario olio/olive	Riconoscimento iniziale (5,2)	ubicazione		produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	62	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona		diniego riconoscimento	
		invio richiesta	il modulo di richiesta deve essere adeguatamente compilato in tutte le sue parti (5,2)	accertarsi della corretta e completa compilazione	63	verifica documentale della richiesta	D	ad ogni riconoscimento	richiesta compilata in modo inadeguato e incompleta (dati anagrafici, firma, data ecc.)		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento
		adeguatezza strutture impianti (se presenti)		Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	64	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					65	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto (se presente)	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					66	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carenza della documentazione carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					67	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
	Mantenimento dei requisiti (7)	ubicazione		registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN (entro 6 giorni) e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio. Comunicare all'OdC le variazioni	68	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 all'OdC le variazioni	69	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN
					70	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN
				71	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	

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 BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
					72	verifica ispettiva	I	ad ogni comunicazione di variazione significativa	inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività (11)			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	73	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco intermediari	
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Gli operatori della filiera prima di prendere in carico le olive devono verificare tramite registro telematico se il fornitore è validato da BAC e successivamente se le olive siano adeguatamente identificate. (16)	accertarsi della presenza della scheda trasferimento ad ogni acquisto di materia prima. Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico le olive dopo avere verificato e registrato: - La validazione dell'agricoltore tramite il registro telematico; - La presenza della scheda trasferimento adeguatamente compilata in ogni sua parte. (16)	38	controllo in accettazione presenza scheda trasferimento adeguatamente compilata e fornitori validati da BAC tramite il registro telematico	I/D	35%	accettazione olive senza la presenza della scheda trasferimento con perdita di rintracciabilità	Grave	esclusione del prodotto/lotto interessato alla non conformità	richiamo scritto verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative sulle indicazioni che devono essere riportate sulla scheda trasferimento
					39	controllo in accettazione presenza scheda trasferimento adeguatamente compilata e fornitori validati da BAC tramite il registro telematico	I/D	35%	accettazione olive senza la presenza della scheda trasferimento ma con informazioni tracciabili	Lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC delle registrazioni	richiesta sessioni formative
					40		I/D	35%	accettazione olive da fornitori non validati da BAC	Grave	esclusione del prodotto/lotto interessato alla non conformità	richiamo scritto verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative sulle indicazioni che devono essere riportate sulla scheda trasferimento
					77		I/D	35%	manca della documentazione ma giustificabile attraverso altre modalità.	lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC della documentazione	richiesta sessioni formative
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei produttori, del comune, dell'appezzamento, della superficie, della data di raccolta e trasporto, varietà, quantitativi, ora e data ingresso.	78	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 registrazione	richiesta sessioni formative

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 BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
					79		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 verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative
	Accettazione olio	identificazione e rintracciabilità	Gli operatori della filiera prima di prendere in carico l'olio devono chiedere a BAC l'elenco degli operatori controllati ovvero verificare tramite registro telematico se il fornitore è inserito nella filiera e l'olio sia adeguatamente identificato. (16,1)	Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il prodotto dopo avere verificato e registrato: - La presenza del frantoio nell'elenco degli operatori controllati inviato da BAC; - La corretta identificazione dell'olio preso in carico attraverso il documento giustificativo (DDT) in cui riportano i riferimenti all'olio DOP Canino. (16.1 F, G)	80	controllo in accettazione della presenza del documento giustificativo (DDT) in cui sono riportati i riferimenti all'olio DOP Canino	I/D	35%	accettazione olio senza la presenza della documentazione giustificativa con perdita di rintracciabilità	Grave	esclusione del prodotto/lotto interessato alla non conformità	richiamo scritto verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative.
					81		I/D	35%	accettazione olio con la presenza della documentazione giustificativa ma senza perdita di rintracciabilità	Lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC della documentazione	richiesta sessioni formative
					82		I/D	35%	accettazione olio da fornitori non presenti nell'elenco degli operatori controllati	Grave	esclusione del prodotto/lotto interessato alla non conformità	richiamo scritto verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative
					83		I/D	35%	mancaenza della documentazione ma giustificabile attraverso altre modalità.	lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC della documentazione	richiesta sessioni formative
					84	registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto (lotto, comune di produzione, quantità e campagna produttiva) .	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC della documentazione	richiesta sessioni formative

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 BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
					85		T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative
	Stoccaggio olio (17)	identificazione e rintracciabilità		identificare il prodotto	86	controllo idoneità identificazione prodotto	I	35%	identificazione inadeguata con perdita di rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative
				registrare identificazione prodotto	87	controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	35	mancata o inadeguata registrazione con perdita di rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative
	vendita olio sfuso/olive (9.2.4)	identificazione e rintracciabilità		Registrare sul portale SIAN le movimentazioni effettuate. Identificare il prodotto	88	controllo idoneità identificazione prodotto finito	I	35	mancata registrazione sul portale e mancata identificazione	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative
				registrare identificazione prodotto e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN..	89	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 registrazione sul portale e mancata identificazione	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
CONFEZIONATORI	Riconoscimento iniziale /riconferma	ubicazione	I confezionatori devono essere ubicati nei comuni di: Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessenano, Tuscania (parte), Montalto di Castro (parte) (Art. 3)	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione). (5,2 e 8,2)	90	controllo certificato iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona		Diniego riconoscimento	
		invio richiesta	il modulo di richiesta deve essere adeguatamente compilato in tutte le sue parti (5,2)	accertarsi della corretta e completa compilazione	91	verifica documentale della richiesta	D	ad ogni riconoscimento	richiesta compilata in modo inadeguato e incompleta (dati anagrafici, firma, data ecc.)		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento
		adeguatezza strutture, impianti	I silos, le vasche e gli impianti utilizzati per lo stoccaggio e il confezionamento devono garantire la conservazione, le caratteristiche del prodotto e possedere i requisiti igienico sanitari	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione). (5,2 e 8,2)	92	controllo documentazione descrittiva impianti e capacità di stoccaggio attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	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 DA BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
					93	controllo presenza e vigenza autorizzazione sanitaria/notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004 e s.m.i	D	ad ogni riconos.	carezza documentazione e informazioni che impediscono la valutazione		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione o attesa ripristino autorizzazione sanitaria invio DIA
					94	verifica ispettiva strutture e impianti di produzione	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti e attrezzature ai requisiti disciplinati		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	I confezionatori devono essere ubicati nei comuni di: Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessenano, Tuscania (parte), Montalto di Castro (parte). (Art. 3)	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio. Comunicare le modifiche formalmente a BAC (10.2)	95	controllo modifiche inserite e comunicate	T	ad ogni comunicazione/modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta aggiornamento SIAN
					96	controllo modifiche inserite e comunicate	T	ad ogni comunicazione/modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	richiesta aggiornamento SIAN
		adeguatezza strutture, impianti	il soggetto richiedente deve mantenere invariate tutte le condizioni che ne hanno permesso il riconoscimento iniziale *vigenza requisiti igienico sanitari, strutture e impianti (7)	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio. Comunicare a BAC le modifiche intervenute (10.2)	97	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta aggiornamento SIAN
					98	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	richiesta aggiornamento portale SIAN
					99	controllo presenza e vigenza autorizzazione sanitaria/notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004 e s.m.i	D/T	ad ogni comunicazione modifica	assenza requisiti sanitari, mancata notifica agli organi competente in caso di variazione, mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	esclusione del prodotto/lotto interessato alla non conformità	attesa ripristino autorizzazione e/o invio notifica ASL e richiesta aggiornamento
					100	verifica ispettiva per controllo adeguatezza delle strutture e degli impianti	I	ogni volta che viene comunicata una variazione significativa	inadeguatezza degli impianti e delle attrezzature ai requisiti disciplinati	Grave	esclusione del prodotto/lotto interessato alla non conformità	richiesta di adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività	cessazione attività	Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare entro 15 gg dalla decisione, e comunque entro e non oltre il 30 giugno di ogni anno, la volontà di rinunciare al sistema dei controlli (11)	accertarsi di aver comunicato eventuale cessazione mediante l'invio del modulo RA_TR_06 (11)	101	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco operatori controllati	

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 BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
	Accettazione olio sfuso	identificazione e rintracciabilità	Gli operatori della filiera prima di prendere in carico l'olio devono verificare tramite registro telematico se il fornitore è inserito nella filiera e l'olio sia adeguatamente identificato. (16,1)	Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il prodotto dopo avere verificato e registrato: - La validazione del frainto tramite il registro telematico; - La corretta identificazione dell'olio preso in carico attraverso il documento giustificativo (DDT) in cui riportano i riferimenti all'olio DOP Canino. (16.1)	102	controllo in accettazione della presenza del documento giustificativo (DDT) in cui sono riportati i riferimenti all'olio DOP Canino.	I/D	35%	accettazione olio senza la presenza della documentazione giustificativa con perdita di rintracciabilità	Grave	esclusione del prodotto/lotto interessato alla non conformità	richiamo scritto verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative.
					103		I/D	35%	accettazione olio con la presenza della documentazione giustificativa e senza perdita di rintracciabilità	Lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC delle registrazioni	richiesta sessioni formative
					104		I/D	35%	accettazione olio da fornitori non validati	Grave	esclusione del prodotto/lotto interessato alla non conformità	richiamo scritto verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative
					105	Registrazione sul portale SIAN le forniture di prodotto (lotto, comune di produzione, quantità e campagna produttiva) .	T		in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazione
	106		T		in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative			
	stoccaggio (olio sfuso) presso il confezionatore	identificazione e rintracciabilità	i silos/vasche dove viene stoccato il prodotto devono essere adeguatamente identificati (17.2)	identificare adeguatamente i silos/vasche e prodotto sul SIAN (17.2)	107	controllo idoneità identificazione	I/T	35%	identificazione carente tale da non impedire la rintracciabilità	Lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC delle registrazioni	richiesta sessioni formative
108							35%	identificazione assente con perdita di rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva	

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 BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
				registrare identificazione (9.2.2 Lett. B)	109	controllo idoneità registrazione	D	35%	Mancata registrazione con perdita di rintracciabilità	Grave	Esclusione del prodotto	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
					110	controllo idoneità registrazione	D	35%	incompleta registrazione che non pregiudica l'identificazione e la rintracciabilità	Lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC delle registrazioni	richiesta sessioni formative
		monitoraggio temperatura olio stoccato		effettuare il monitoraggio della temperatura dell'olio (9.23 B)	111	controllo monitoraggio temperatura	I	35%	mancata registrazione della temperatura	lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC delle registrazioni	richiesta sessioni formative
	prodotto finito olio pronto per il confezionamento	identificazione e rintracciabilità	Il lotto di olio destinato alle analisi previste da disciplinare di produzione e pronto per il confezionamento ,deve essere stoccato in silos esclusivi e adeguatamente identificati mediante l'utilizzo di un cartellino d'identificazione o equivalente come olio atto a divenire DOP. L'operatore deve garantire, prima della richiesta analisi, che il lotto di olio atto a divenire DOP Canino sia ottenuto dalle seguenti varietà di olivo: Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio da sole o congiuntamente fino al 100%. Possono, altresì concorrere a formare il lotto altre varietà in misura non superiore al 5%. (17.2).	accertarsi della corretta identificazione inserendo olio atto a divenire DOP (17.2)	112	controllo idoneità delle registrazioni e apposizione cartelli identificativi olio atto a divenire DOP.	I	35%	mancata o errata identificazione tale da pregiudicare la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta di adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
					113				incompleta identificazione tale da non pregiudicare la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento	richiesta sessioni formative
				registrare identificazione prodotto sul registro telematico (9.2.3 Lett. A e B)	114	controllo idoneità registrazione	I	100%	mancata o errata registrazione tale da pregiudicare la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta di adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
					115				mancata o errata registrazione tale da non pregiudicare la rintracciabilità	Lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC delle registrazioni	richiesta sessioni formative
		conformità disciplinare	Caratteristiche dell'olio extravergine di oliva DOP Canino prima del confezionamento (Art. 6)	colore: verde smeraldo con riflessi dorati; odore: di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione; sapore: deciso con retrogusto amaro e piccante; (Art. 6)	116	prove analitiche su campione (organolettiche)	A	vedi piano campionamento	caratteristiche organolettiche non conformi	Grave	Esclusione prodotto	ricerca delle cause che hanno determinato le non conformità
				-acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio; - numero di perossidi: minore uguale a 10meq02/Kg (Art. 6)	117	prove analitiche su campione (chimico fisiche)	A	vedi piano campionamento	caratteristiche chimico-fisiche non conformi	Grave	Esclusione prodotto	ricerca delle cause che hanno determinato le non conformità
			limite temporale di validità analisi (19.1)	attenersi alle disposizioni previste dalla circolare del MIPAAF che stabilisce il limite temporale in base alle modalità di conservazione dell'olio (19.1).	118	verifica rispetto dei limiti temporali a partire dalla data riportata nel certificato conformità analisi inviato da BAC	I	35%	mancato imbottigliamento entro limiti temporali a partire dalla data riportata sul certificato conformità analisi inviato da BAC e alle disposizioni MIPAAF	Grave	esclusione prodotto . Ripetizione prove analitiche sul lotto.	Richiamo scritto. Segnalazione MIPAF e ICQ in caso di vendita del prodotto non conforme (superamento limite temporale).

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 BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
				in caso di prelievo di un unico campione, risultante dal coacervo di aliquote di prodotto prelevate da ogni serbatoio, accertarsi prima di procedere all'imbottigliamento di aver informato Bioagricert della data di tale operazione in modo tale da consentire la verifica della corretta preparazione del lotto di imbottigliamento	119	verifica dell'invio a BAC della data dell'operazione al fine di verificare la corretta preparazione del lotto di imbottigliamento	I	35%	mancato invio a BAC della data di imbottigliamento	Grave	esclusione prodotto	Richiamo scritto e verifica ispettiva aggiuntiva
	designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione	richiesta analisi approvazione etichette (18)	accertarsi di aver ricevuto da BAC il certificato conformità analisi conforme ai requisiti disciplinati (19)	120	verifica presenza del certificato conformità analisi e data di confezionamento	I/T	35%	confezionamento antecedente alla data riportata su certificato conformità analisi inviata da BAC con lotto conforme ai requisiti disciplinati	Lieve	richiamo scritto	richiesta sessioni formative
				121		I/T	35%	confezionamento in assenza di certificato conformità analisi e/o analisi non conformi	Grave	Esclusione prodotto Segnalazione agli Organi di vigilanza (ICQRF e MIPAAF) qualora il prodotto sia stato immesso sul mercato	Richiamo scritto e verifica ispettiva aggiuntiva	
				122	verifica utilizzo etichette approvate	D	35%	il prodotto confezionato non è stato immesso sul mercato	lieve	retichettatura del prodotto	richiesta di adeguamento con invio della nuova etichetta da sottoporre ad approvazione	
				123			35%	il prodotto confezionato è stato immesso sul mercato	Grave	Esclusione prodotto segnalazione agli Organi di vigilanza (ICQRF e MIPAAF)	richiesta di adeguamento con invio dell'etichetta da sottoporre ad approvazione con le correzioni prescritte	
	Utilizzo della denominazione	conformità della partita		accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stata ottenuta secondo quanto "disciplinato"	124	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità della partita	I	35%	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative
				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	125	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 partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	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' (9)	AZIONE EFFETTUATA DA BAC (10)
		Categoria	Descrizione									
				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	126	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 partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto verifica ispettiva aggiuntiva; sessioni formative
	vendita prodotto	identificazione e rintracciabilità	l'olio confezionato e destinato alla vendita deve essere idoneamente identificato (17.2)	identificare il prodotto mediante l'apposizione dell'etichetta approvata (17.2)	127	controllo idoneità identificazione prodotto	I/D	35%	mancata identificazione	Grave	Esclusione prodotto	Segnalazione agli Organi di vigilanza (ICQRF) e Consorzio di tutela se riconosciuto dal MIPAAF qualora il prodotto sia stato immesso sul mercato
			Registrazione sul registro telematico (17.2)	registrazione delle operazioni di vendita in modo da poter controllare la quantità in entrata, la quantità venduta e la giacenza (9.2.3)	128	controllo idoneità registrazione che consente di effettuare il carico-scarico in modo agevole ed efficace (bilancio di massa)	I/T	35%	Mancata registrazione e/o gestione e archiviazione dei documenti che non consente di effettuare il bilancio di massa. incongruenza tra Q.tà scaricate e Q.tà vendute) con perdita di rintracciabilità	grave	esclusione del prodotto	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
					129			35%	incompleta registrazione e/o gestione e archiviazione dei documenti che consente di effettuare il bilancio di massa con congruenza tra Q.tà scaricate e Q.tà vendute) e che consente l'identificazione e la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento con invio completo a BAC delle registrazioni	richiesta sessioni formative
			Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre indicare l'appartenenza alla DOP	accertarsi di riportare sui documenti di vendita i riferimenti alla DOP	130	controllo a campione documenti di vendita	D/I	35%	riferimenti incompleti senza perdita di rintracciabilità	Lieve	notifica carenza	richiamo scritto e richiesta adeguamento con invio della documentazione a bac
					131		D/I	35%	riferimenti assenti con perdita di rintracciabilità	grave	Esclusione prodotto/lotto interessato alla NC	richiesta di adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva

NOTA : NEL TRATTAMENTO DELLE NC, BAC PROVVEDERA' AD ESCLUDERE IL PRODOTTO/LOTTO SOLO SE PRESENTE AL MOMENTO DEL RILIEVO.