

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	Gli oliveti destinati alla produzione di olive per la D.O.P. "Brisighella" devono essere ubicati nella: Zona di produzione - (Art. 3. del Disciplinare di Produzione)	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di iscrizione al SIAN - costituire e/o aggiornare il fascicolo aziendale. Fornire informazioni riguardanti le superfici olivetate (numero delle piante, la varietà coltivata), tracciabilità di prodotto nonché altre informazioni previste nei diversi disciplinari di produzione (es. superficie specializzata o promiscua, altitudine slm, capacità produttiva per singola particella, sesto d'impianto, produzione per pianta etc.) utilizzando il portale SIAN	1	verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	fuori zona		Diniego riconoscimento	
		adeguatezza impianti di coltivazione	Le varietà di olivo presenti negli oliveti devono essere "Nostrana di Brisighella" in misura non inferiore al 90%. Le altre varietà' possono concorrere nella misura massima del 10%. (Art. 2. del Disciplinare di Produzione). Le forme di allevamento devono essere a vaso policonico e a monocono. Le densità' di impianto puo' variare tra un massimo di 200 piante per ettaro per gli oliveti con sestri di impianto di m. 6x8, e un massimo di 550 piante per gli oliveti con sestri di impianto di m. 6x3. (Art. 4. del Disciplinare di Produzione)	Costituire e aggiornare il fascicolo aziendale	2	verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	carenza informazioni o non rispetto delle prescrizioni del disciplinare		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento fascicolo aziendale
					3	verifica ispettiva	I	ad ogni ricons.	inadeguatezza impianti di coltivazione		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
Mantenimento dei requisiti	ubicazione degli oliveti e anagrafica dell'olivicoltore		Gli oliveti destinati alla produzione di olive per la D.O.P. "Brisighella" devono essere ubicati nella: Zona di produzione - Art. 3. del Disciplinare di Produzione	aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive	4	controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento fascicolo aziendale
					5		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve in caso di passaggio ereditario tra familiari in linea diretta di 1° grado	se non è stato ottenuto prodotto procedere adeguamento SIAN	richiesta aggiornamento portale SIAN

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
	adeguatezza impianti di coltivazione		Le varietà di olivo presenti negli oliveti devono essere "Nostrana di Brisighella" in misura non inferiore al 90%. Le altre varietà possono concorrere nella misura massima del 10%. (Art. 2. del Disciplinare di Produzione). Le forme di allevamento devono essere a vaso policonico e a monocono.	aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o moltura delle olive	6	controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento fascicolo aziendale
					7	verifica in campo degli impianti di coltivazione	I	In caso di variazioni significative	inadeguatezza impianti di coltivazione	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto adeguamento SIAN	richiesta adeguamento
					8		I	In caso di variazioni significative	inadeguatezza impianti di coltivazione	Grave	Esclusione prodotto (se sono state ottenute olive)	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	9	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco degli olivicoltori	
	coltivazione	pratiche agronomiche e requisiti strutturali	Le forme di allevamento devono essere a vaso policonico e a monocono. Le densità di impianto può variare tra un massimo di 200 piante per ettaro per gli oliveti con sestri di impianto di m. 6x8, e un massimo di 550 piante per gli oliveti con sestri di impianto di m. 6x3. (Art. 4. del Disciplinare di Produzione)	attenersi alle disposizioni del disciplinare	10	verifiche ispettive a campione	I	35 / 20 (nota 12)	forme di allevamento non idonee. Superamento della densità di impianto	Grave	Esclusione prodotto riconducibile all'unità produttiva non conforme	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite
						registrare i parametri di processo "disciplinati"	11	controllo idoneità registrazione	I	35	mancata registrazione	Grave
	raccolta olive e vendita	identificazione e rintracciabilità	Gli olivicoltori devono identificare la transazione di ogni partita di olive. Identificazione e Rintracciabilità (Paragrafo 16. Piano delle Verifiche e Controlli)	registrare identificazione (anche varietale) delle partite di olive vendute e conservare tutti i documenti relativi ai conferimenti (DDT, Fattura immediata o su apposito documento eventualmente previsto dall'OdC) Nel caso di produzione di olive destinate a mensa comunicare all'OdC i quantitativi destinati a tale consumo	12	controllo idoneità registrazione dati identificativi. (Conservare copia dei documenti di tutti i conferimenti di olive provenienti dagli oliveti iscritti al sistema dei controlli dai quali è possibile risalire alla data di raccolta e ai quantitativi raccolti). Verifica dei quantitativi destinati ad olive da mensa per il rispetto dei limiti di resa previsti dal disciplinare.	D - I	100 / 35	mancanza di documentazione ma giustificabile attraverso altre modalità. La reiterazione comporta NC Grave	Lieve	Esclusione prodotto ottenuto fino alla dimostrazione giustificativa	Richiesta adeguamento
					13		I	35	mancata identificazione delle partite di olive, senza la possibilità di ricostruire la rintracciabilità.	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite
		operazioni di raccolta e produzione	La raccolta deve essere effettuata direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici. (Art. 4. del Disciplinare di Produzione) La raccolta delle olive viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaatura e non deve protrarsi oltre il 20 dicembre di ogni campagna olivicola.	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrarli	14	controllo delle registrazioni e dei requisiti di conformità	I	35 / 14 (nota 11)	Raccolta effettuata con modalità non previste. Superamento della resa olive/Ha	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite

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	ubicazione	I frantoi che moliscono le olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva D.O.P. "Brisighella" devono essere ubicati nella: Zona di produzione - (Art. 3. del Disciplinare di Produzione)	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).	15	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni ricons.	fuori zona			diniego riconoscimento	
					16	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN	
					17	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN	
					18	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni ricons.	carenza della documentazione carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione	
					19	controllo ispettivo degli impianti di produzione	I	ad ogni ricons.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.	
Mantenimento dei requisiti	ubicazione	I frantoi che moliscono le olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva D.O.P. "Brisighella" devono essere ubicati nella: Zona di produzione - (Art. 3. del Disciplinare di Produzione)	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della moltura delle olive. Comunicare a OdC la variazione.	20	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		
				21		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN		
	adeguatezza strutture impianti	Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura non superiore a 27 C. (Art. 5 del Disciplinare di Produzione)	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della moltura delle olive. Comunicare a OdC la variazione.	22	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		
				23		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN		
				24	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta adeguamento		
				25		T	ad ogni ricons.	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN		
26	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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					27	controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	28	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 destinate alla produzione di olio extra vergine di oliva D.O.P. "Brisighella" D.O.P., devono provenire da operatori controllati e inseriti nella filiera. Approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti trasformati (Paragrafo 15. Piano delle Verifiche e Controlli)	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	29	controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Documentazione fornitura carente.	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei produttori, della data di raccolta dell'ora e dei quantitativi di olive conferite.	30	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	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					31		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 aggiornamento portale SIAN ed eventuale Verifica ispettiva aggiuntiva
		conformità disciplinare	Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura non superiore a 27 C. (Art. 5. del Disciplinare di Produzione)	controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione della materia prima e registrare tale controllo	32	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					33		I	35 (nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite
	Molitura	identificazione e rintracciabilità	Il Frantoio deve garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle olive e dell'olio identificazione e Rintracciabilità (Paragrafo 16. Piano delle Verifiche e Controlli)	registrare identificazione prodotto sul SIAN	34	controllo identificazione prodotto e separazione temporale o spaziale delle lavorazioni di prodotto inserito nel circuito della denominazione	I	35 (nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					35		I	35 (nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite

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	La resa massima di olive in olio non può superare il 18%. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura non superiore a 27 C. Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro e non oltre due giorni successivi alla raccolta. (Art. 5. del Disciplinare di Produzione)	attenersi alle disposizioni del disciplinare	36	verifiche ispettive a campione	I	35 (nota 11)	Superamento della resa olive in olio. Superamento T° di lavaggio olive. Moltura oltre il termine dei 4 gg dalla raccolta	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite
				registrare i parametri di processo "disciplinati"	37	controllo registrazione	I	35 (nota 11)	Non registrazione dei parametri di processo della moltura "disciplinati"	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite
	Olio sfuso	identificazione e rintracciabilità	Il Frantoio deve garantire l'identificazione e la rintracciabilità dell'olio. Identificazione e Rintracciabilità (Paragrafo 16. Piano delle Verifiche e Controlli)	registrare identificazione prodotto finito e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN.	38	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)	assenza di registrazioni sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento portale SIAN ed eventuale Verifica ispettiva aggiuntiva
				Registrare sul portale SIAN le lavorazioni effettuate. Identificare il prodotto finito	39	controllo identificazione prodotto finito	I	35 (nota 11)	Carenza delle registrazioni sul portale SIAN	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					40		I	35 (nota 11)	assenza di registrazioni sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite

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 intermediari olio/olive dell'olio extra vergine di oliva D.O.P. "Brisighella" devono essere ubicati nella: Zona di produzione - (Art. 3. del Disciplinare di Produzione)	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).	41	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona			diniego riconoscimento	
					42	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN	
						43	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto (se presente)	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
						44	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carenza della documentazione carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
						45	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Gli intermediari olio/olive dell'olio extra vergine di oliva D.O.P. "Brisighella" devono essere ubicati nella: Zona di produzione - (Art. 3. del Disciplinare di Produzione)	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN (entro 6 giorni) e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio. Comunicare all'OdC le variazioni	46	controllo modifiche	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN		
				47	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN		
					48	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN	
					49	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	
					50	verifica ispettiva	I	ad ogni comunicazione di variazione significativa	inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva	
Cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	51	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco intermediari			
Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Le olive e l'olio destinate alla produzione di olio extra vergine di oliva D.O.P. "Brisighella" D.O.P., devono provenire da operatori controllati e inseriti nella filiera. Inoltre gli Intermediari devono fare dei controlli in accettazione. Approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti trasformati (Paragrafo 15. Piano delle Verifiche e Controlli)	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	52	verifica idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Documentazione fornitura carente.	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite		

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.	53		T	100	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazione	richiesta aggiornamento portale SIAN
					54		T	100	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Verifica ispettiva aggiuntiva
	Stoccaggio olio	identificazione e rintracciabilità	Gli intermediari olio/olive dell'olio extra vergine di oliva D.O.P. "Brisighella" devono identificare la transazione di ogni lotto di olio sfuso. Identificazione e Rintracciabilità (Paragrafo 16. Piano delle Verifiche e Controlli)	identificare il prodotto	55	controllo idoneità identificazione prodotto	I	35 (nota 11)	mancata identificazione del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite
				registrare identificazione prodotto	56	controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	35 (nota 11)	carenza nella registrazione dei dati identificativi del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite
	vendita olio sfuso/olive	identificazione e rintracciabilità	Gli intermediari olio/olive dell'olio extra vergine di oliva D.O.P. "Brisighella" devono identificare i trasferimenti di prodotto (olive/olio sfuso) in filiera. Identificazione e Rintracciabilità (Paragrafo 16. Piano delle Verifiche e Controlli)	Registrare sul portale SIAN le movimentazioni effettuate. Identificare il prodotto	57	controllo idoneità identificazione prodotto finito	I	35 (nota 11)	assenza di registrazioni sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite
				registrare identificazione prodotto e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN.	58	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)	assenza di registrazioni sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento portale SIAN ed eventuale 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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
Confezionatore	Riconoscimento iniziale	ubicazione	I confezionatori di olio extra vergine di oliva D.O.P. "Brishihella" devono essere ubicati nella: Zona di produzione - (Art. 3. del Disciplinare di Produzione)	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).	59	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni ricons.	fuori zona (se non consentito dal disciplinare)		diniego riconoscimento	
					60	controllo documentazione descrittiva impianti e capacità di stoccaggio	T	ad ogni ricons.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					61	controllo della capacità produttiva dell'impianto dichiarata dall'operatore	T	ad ogni ricons.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					62	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni ricons.	carenza della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					63	controllo ispettivo degli impianti	I	ad ogni ricons.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	I confezionatori di olio extra vergine di oliva D.O.P. "Brishihella" devono essere ubicati nella: Zona di produzione - Art. 3. del Disciplinare di Produzione	comunicare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio	64	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione del prodotto eventualmente confezionato	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
					65	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta aggiornamento portale SIAN
					66		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione del prodotto eventualmente confezionato	richiesta aggiornamento portale SIAN
					67	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta aggiornamento portale SIAN
					68		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione del prodotto eventualmente confezionato	richiesta aggiornamento portale SIAN
Cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	72	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei frantoi		
				69	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D - T	ad ogni comunicazione di variazione significativa	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento	
				70	verifica ispettiva	I	ad ogni comunicazione di variazione significativa	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta aggiornamento portale SIAN	
				71		I	ad ogni comunicazione di variazione significativa	inadeguatezza degli impianti	Grave	esclusione del prodotto eventualmente confezionato	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									
Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	L'olio destinato alla produzione di olio extra vergine di oliva D.O.P. "Brisighella" D.O.P. deve provenire da operatori controllati e inseriti nella filiera. Approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti trasformati (Paragrafo 15. Piano delle Verifiche e Controlli)	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	73	controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Documentazione fornitura carente.	Grave se informazioni non rintracciabili	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite	
				74		I	35 (nota 11)	Documentazione fornitura carente.	Lieve se informazioni rintracciabili (entro 6 giorni dall'evento)	adeguamento documentazione e tracciabilità	richiesta aggiornamento SIAN	
				75	Registrazione sul portale SIAN le forniture di 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)	assenza di registrazioni sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento portale SIAN ed eventuale Verifica ispettiva aggiuntiva	
				76	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	non idoneità della materia prima rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite	
olio pronto per il confezionamento	identificazione e rintracciabilità	Il confezionatore deve garantire l'identificazione e la rintracciabilità dell'olio. Identificazione e Rintracciabilità (Paragrafo 16. Piano delle Verifiche e Controlli)	identificare l'olio pronto per il confezionamento	77	controllo idoneità delle registrazioni e apposizione cartelli identificativi (olio atto a divenire)	I	35 (nota 11)	carenza nella registrazione e assenza dei cartellini identificativi (olio atto a divenire)	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite	
				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)	assenza di registrazioni sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento portale SIAN ed eventuale Verifica ispettiva aggiuntiva	
				79	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	non idoneità dell'olio rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite	
				80	prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	A	100	non idoneità dell'olio rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Diniego all'imbottigliamento	

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									
					81	prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100	non idoneità dell'olio rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Diniego all'imbottigliamento
	Utilizzo della denominazione	conformità della partita	La denominazione D.O.P. olio extra vergine di oliva "Brisighella" deve rispettare: Designazione e presentazione (Art. 9. Disciplinare di Produzione) e Rilascio Contrassegni Numerati di Garanzia (Paragrafo 20. Piano delle Verifiche e Controlli)	accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto "disciplinato"	82	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità della partita	I	35 (nota 11)	non idoneità dell'olio rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Diniego all'utilizzazione della denominazione
				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	83	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	Utilizzo della Denominazione per prodotto non idoneo o per prodotto non registrato sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Diniego all'utilizzazione della denominazione
				utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite	84	controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo del marchio autorizzato	I	35 (nota 11)	Utilizzo della Denominazione secondo modalità non consentite	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva
	Designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione	La denominazione D.O.P. olio extra vergine di oliva "Brisighella" deve rispettare: Designazione e presentazione (Art. 9. Disciplinare di Produzione) e Approvazione Etichette (Paragrafo 19. Piano delle Verifiche e Controlli). I recipienti ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro scuro o in metallo di capacità non superiore a 5 litri. E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio e' ottenuto.	utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato, prescritto e consentito	85	verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	35 (nota 11)	Utilizzo di materiale di designazione e presentazione non previsto	Grave	Esclusione prodotto	Blocco prodotto fino all'adeguamento delle etichette, richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva

- Note**
- Argomento**
- Generale per tutti gli Organismi di controllo
 - Generale per tutti gli Organismi di controllo
 - Generale per tutti gli Organismi di controllo
 - Generale per tutti gli Organismi di controllo
 - Generale per tutti gli Organismi di controllo
 - Generale per tutti gli Organismi di controllo
 - Generale per tutti gli Organismi di controllo
 - Generale per tutti gli Organismi di controllo
 - Generale per tutti gli Organismi di controllo
 - Generale per tutti gli Organismi di controllo
 - Generale per tutti gli Organismi di controllo
 - Generale per tutti gli Organismi di controllo
- Testo**
- S'intendono i soggetti presenti nella filiera di produzione dell'olio di oliva tutelato, così distinti : l'agricoltore per la produzione di olive, il frantoiano per la produzione di olio sfuso, l'intermediario e il confezionatore per la produzione del prodotto finito.
- Per procedura s'intende una o più procedure necessarie per poter essere riconosciuto dall'Organismo di controllo come idoneo a far parte del circuito della produzione tutelata. Per fase di processo s'intende una o più fasi potenzialmente determinanti per l'ottenimento del prodotto finito conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione.
- Per requisito s'intendono le categorie di potenziali requisiti minimi che ciascuno soqgetto deve possedere per poter conferire materie prime, olio sfuso e prodotti finiti al circuito della produzione tutelata. Nella colonna descrizione vanno riportati i requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione per quella categoria di requisito, elaborando la descrizione in modo da essere comprensibile e completa.
- Per autocontrollo s'intende l'insieme della attività di riscontro che consentono di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità, attuate dallo stesso soqgetto identificato, "ex ante", "in fieri" e/o "ex post".
- Per attività di controllo s'intendono le attività di riscontro e documentazione, attuate "in fieri" e/o "ex post", che consentono, a Kiwa Cermet, di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità.
- Per tipologia di controllo s'intende:
-) con la lettera D s'intende il controllo di tipo documentale
 -) con la lettera I s'intende il controllo di tipo ispettivo esercitato presso il soqgetto riconosciuto
 -) con la lettera A s'intende il controllo analitico sul prodotto
 -) con la lettera T s'intende il controllo telematico dal portale SIAN
- Elencare le non conformità possibili per ciascun requisito individuato, predisponendo tante righe quante sono le non conformità possibili relativamente a ciascun requisito riportato nella colonna descrizione. Lo schema prevede alcune ipotesi minime ed altre da esplicitare (evidenziate con la dicitura "di vario tipo"). Ogni eventuale non conformità deve essere specificata indicando se lieve o grave. Per non conformità lieve s'intende il mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione.
- Per non conformità grave s'intende il mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato con la denominazione "Brisighella" e deve essere sottoposto a nuova verifica ispettiva.
- Per trattamento della non conformità s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto (per es. riparazione, rilavorazione, scarto, riesame di prodotti ottenuti in condizioni simili a quelli non conformi, esclusione del prodotto dal circuito tutelato, ecc.).
- Nei casi in cui si adottino misure di esclusione di prodotto già identificato con la denominazione è obbligatorio comunicare tale decisione al MIPAAF.
- Per azione effettuata dall'Organismo di controllo s'intende l'insieme delle azioni intraprese dall'Organismo di controllo per la verifica delle azioni correttive intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali. Nella colonna devono quindi essere specificati (quando la casella è evidenziata con la dicitura "di vario tipo")
- intensificazione temporanea delle verifiche ispettive
 - intensificazione temporanea dei controlli analitici
 - intensificazione temporanea dei controlli documentali
 - sessioni formative
- Inoltre, Kiwa Cermet deve provvedere ad elaborare ed adottare specifiche procedure per la gestione dei casi di reiterazione della medesima non conformità.
- Del totale oqgetto della verifica, almeno il 14% deve essere riscontato in azienda durante la fase di processo.
- L'ICQRF territorialmente competente procederà ad estrarre annualmente dall'elenco degli operatori estratti dall'Organismo di controllo (33%) con il metodo dei numeri casuali, e che non siano già stati estratti precedentemente, un campione pari al 20% degli olivicoltori iscritti. Sugli oliveti degli operatori così individuati, l'Organismo di controllo :