

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 DOP "Colline di Romagna" devono essere ubicati nella zona di produzione descritta nel DP (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 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 riconos.	fuori zona		Diniego riconoscimento	
		adeguatezza impianti di coltivazione	le varietà delle olive presenti negli oliveti devono essere 60% Correggiolo; 40% Leccino e un massimo di 10% di altre varietà locali descritte nel DP (art. 2) i sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura sono quelli tradizionalmente in uso descritti nel DP (art. 4)	Costituire e aggiornare il fascicolo aziendale	2	verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	carezza informazioni o non rispetto delle prescrizioni del disciplinare		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento fascicolo aziendale
					3	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	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 DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
Mantenimento dei requisiti	ubicazione degli oliveti e anagrafica dell'olivicoltore		Gli oliveti destinati alla produzione di olive per la DOP "Colline di Romagna" devono essere ubicati nella zona di produzione descritta nel DP (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	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
adeguatezza impianti di coltivazione	le varietà delle olive presenti negli oliveti devono essere 60% Correggiolo; 40% Leccino e un massimo di 10% di altre varietà locali descritte nel DP (art. 2) i sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura sono quelli tradizionalmente in uso descritti nel DP (art. 4)			aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive	6	controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento fascicolo aziendale
					7	verifica in campo degli impianti di coltivazione	I	In caso di variazioni significative	inadeguatezza impianti di coltivazione	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto adeguamento SIAN	richiesta adeguamento
					8		I	In caso di variazioni significative	inadeguatezza impianti di coltivazione	Grave	Esclusione prodotto (se sono state ottenute olive)	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
cessazione attività				comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	9	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco degli olivicoltori	
coltivazione	eventuali pratiche agronomiche e requisiti strutturali		Caratteristiche di coltivazione (Condizioni ambientali e di coltura degli oliveti; difesa delle erbe infestanti e dai principali parassiti; i sestri di impianti, le forme di allevamento e sistemi di potatura tradizionali)	attenersi alle disposizioni del disciplinare	10	verifiche ispettive a campione	I	35 / 20 (nota 12)	sesti di impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura inidonei	Grave	Esclusione prodotto riconducibile all'unità produttiva non conforme	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									
			operazioni di raccolta e produzione	registrare i parametri di processo "disciplinati"	11	controllo idoneità registrazione	I	35	Non registrazione della difesa dalle erbe infestanti e dai principali parassiti dell'olivo	Grave	Esclusione prodotto riconducibile all'unità produttiva non conforme	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva in funzione delle evidenze di risoluzione fornite
	raccolta olive e vendita	identificazione e rintracciabilità	Identificazione durante i trasferimenti in filiera descritti sul PdC (punto 16)	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
			Caratteristiche di coltivazione (Epoca di raccolta dal 20 ottobre al 15 dicembre; Raccolta diretta dalla Pianta; Produzione massima 7000 kg per ha e 60 kg per pianta descritte sul DP (art. 4)	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 in periodo diverso. Raccolta effettuata con modalità non previste. <b>Superamento della resa olive/Ha</b>	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 destinati alla produzione di olio per la DOP "Colline di Romagna" devono essere ubicati nella zona di produzione descritta nel DP (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).	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
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													
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																					
								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													
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	I Frantoi destinati alla produzione di olio per la DOP "Colline di Romagna" devono essere ubicati nella zona di produzione descritta nel DP (art.3)	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della molitura delle olive. Comunicare a OdC la variazione.																								
		adeguatezza strutture impianti	L'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio con acqua potabile descritta nel DP (art. 5)	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della molitura delle olive. Comunicare a OdC la variazione.																								

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									
					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 riconos.	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta adeguamento
					25		T	ad ogni riconos.	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
					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. "Colline di Romagna" D.O.P., devono provenire da operatori controllati e inseriti nella filiera. Approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti trasformati descritta nel PdC (punto 15)	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

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									
					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	L'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio con acqua potabile descritta nel DP (art. 5)	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
	Moltura	identificazione e rintracciabilità	Identificazione durante i trasferimenti in filiera descritti sul PdC (punto 16)	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
		conformità disciplinare	L'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio con acqua potabile descritta nel DP (art. 5)	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 2 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

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
Olio sfuso	identificazione e rintracciabilità	Identificazione durante i trasferimenti in filiera descritti sul PdC (punto 16)	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	
				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	Registrare sul portale SIAN le lavorazioni effettuate. Identificare il 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	

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 che effettua operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio DOP o olio certificato sfuso non effettuando alcuna manipolazione di prodotto devono essere ubicati nella zona di produzione descritta nel DP (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).	41	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona		diniego riconoscimento	
		adeguatezza strutture impianti (se presenti)	Gli impianti degli intermediari devono garantire la conservazione delle caratteristiche del prodotto. Caratteristiche al consumo come descritta nel DP (art. 6)	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	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		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 che effettua operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio DOP o olio certificato sfuso non effettuando alcuna manipolazione di prodotto devono essere ubicati nella zona di produzione descritta nel DP (art.3)	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
		adeguatezza strutture impianti	Gli impianti degli intermediari devono garantire la conservazione delle caratteristiche del prodotto. Caratteristiche al consumo come descritta nel DP (art. 6)	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN (entro 6 giorni) e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio. Comunicare all'OdC le variazioni	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

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									
					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. "Colline di Romagna" 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 descritta nel PdC (punto 15)	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
				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	Identificazione durante i trasferimenti in filiera descritti sul PdC (punto 16)	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

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									
	vendita olio sfuso/olive	identificazione e rintracciabilità	Identificazione durante i trasferimenti in filiera descritti sul PdC (punto 16)	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 destinati al confezionamento dell'olio per la DOP "Colline di Romagna" devono essere ubicati nella zona di produzione descritta nel DP (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).	59	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni ricons.	fuori zona (se non consentito dal disciplinare)		diniego riconoscimento			
		adeguatezza strutture impianti	Gli impianti dei confezionatori devono garantire la conservazione delle caratteristiche del prodotto. Caratteristiche al consumo descritte nel DP (art. 6)	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	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 carenza informazioni		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 destinati al confezionamento dell'olio per la DOP "Colline di Romagna" devono essere ubicati nella zona di produzione descritta nel DP (art.3)	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			
				adeguatezza strutture impianti	Gli impianti dei confezionatori devono garantire la conservazione delle caratteristiche del prodotto. Caratteristiche al consumo descritte nel DP (art. 6)	comunicare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio	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

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									
					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
	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	
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	L'olio destinato alla produzione di olio extra vergine di oliva D.O.P. "Colline di Romagna" D.O.P., deve provenire da operatori controllati e inseriti nella filiera. Approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti trasformati descritta nel PdC (punto 15)	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
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto	75	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									
		conformità disciplinare	Caratteristiche al consumo, analisi organolettiche (colore, odore, sapore, punteggio panel test), analisi chimiche (Acidità totale massima, numero perossidi, acido oleico, tocoferoli), descritte sul DP (art. 6)	controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione della materia prima e registrare tale controllo	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	Identificazione durante i trasferimenti in filiera, per l'olio pronto per il confezionamento, descritti sul PdC (punto 16)	identificare l'olio pronto per il confezionamento	77	controllo idoneità delle registrazioni e apposizione cartelli identificativi (olio atto a divenire)	I	35 (nota 11)	carezza 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
				Richiedere la certificazione delle partite di olio pronte per il confezionamento. Registrare sul portale SIAN le operazioni di imbottigliamento entro 6 gg	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
		conformità disciplinare	Caratteristiche al consumo, analisi organolettiche (colore, odore, sapore, punteggio panel test), analisi chimiche (Acidità totale massima, numero perossidi, acido oleico, tocoferoli), descritte sul DP (art. 6)	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrare il relativo esito	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
					81	prove analitiche su campione (organolettiche)	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									
Utilizzo della denominazione	conformità della partita		La denominazione D.O.P. olio extra vergine di oliva "Colline di Romagna" deve rispettare: Designazione e presentazione descritta nel DP (art. 7) e Rilascio Contrasegni Numerati di Garanzia descritta nel PdC (punto 20)	accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuta 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 partite (anche richiesta da	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

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									
	Designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione	Utilizzare etichette autorizzate e i contrasegni riportanti il codice alfanumerico per numerazione progressiva contenitori. I recipienti per il confezionamento dell'olio devono essere in vetro scuro e delle seguenti capacità espresse in ml: 100, 250, 500, 750, 1000, 2000, 3000, 5000 come descritto sul DP (art. 7) e Approvazione etichette descritta nel PdC (punto 19)	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