

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	Le olive per la Denominazione Protetta "Terre Tarentine" devono essere prodotte nella zona di produzione delimitata come da Disciplina di Produzione	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno (mediante il modello MODC1). 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, 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 riconoscimento	ubicazione degli oliveti fuori zona		Diniego riconoscimento		
		adeguatezza impianti di coltivazione	Varietà presenti negli oliveti; Condizioni di coltura.	Costituire ed aggiornare il fascicolo aziendale. Iscrivere solo gli oliveti che hanno complessivamente composizione varietale e densità di piante conformi e dove sono applicati metodi di coltura atti a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche.	2	verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconoscimento	carezza informazioni o non rispetto delle disposizioni del disciplinare.		sospensione procedura riconoscimento	richiesta integrazione o completamento fascicolo aziendale	
					3	verifica ispettiva	I	ad ogni riconoscimento	inadeguatezza impianti di coltivazione		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva	
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione degli oliveti e anagrafica dell'olivicoltore	Le olive per la produzione della DOP "Terre Tarentine" devono essere prodotte nella zona di produzione prevista.	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 su portale SIAN	Lieve, in caso di passaggio ereditario tra familiari in linea diretta di primo grado		se non è stato ottenuto prodotto procedere adeguamento SIAN	Comunicazione di non conformità. Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale
					5		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento portale SIAN	Grave	esclusione prodotto	Comunicazione di non conformità. Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale	
		adeguatezza impianti di coltivazione	Varietà presenti negli oliveti. Condizioni di coltura.	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	Comunicazione di non conformità. richiesta aggiornamento fascicolo aziendale	
					7	verifica in campo degli oliveti	I	ad ogni comunicazione	inadeguatezza impianti di coltivazione	Grave	esclusione prodottose non è stato ottenuto prodotto procedere adeguamento SIAN	Comunicazione di non conformità, richiesta adeguamento e nuova visita ispettiva	
	Cessazione attività di produzione DOP "Terre Tarentine"	cessazione attività		comunicare cessazione (entro 15 gg.) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno.	8	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione	mancata comunicazione	Grave	Esclusione del prodotto. Eliminazione dall'elenco degli olivicoltori		

Schema dei controlli Terre Tarentine

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	coltivazione	conformità al disciplinare	sesti di impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura	attenersi alle disposizioni del disciplinare	9	verifiche ispettive a campione	I	35/20 (nota 12)	Utilizzo di sestri di impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura non idonei.	Grave	Eliminazione dall'elenco degli olivicoltori. Esclusione prodotto per assenza dei requisiti di conformità. In caso il prodotto sia stato miscelato con altro, anche se conforme, l'esclusione riguarderà l'intera partita.	Comunicazione di non conformità. Richiesta adeguamento e nuova visita ispettiva.
				registrare i parametri di processo disciplinati	10	controllo idoneità registrazione	I	35	assente o carente registrazione	Grave	Eliminazione dall'elenco degli olivicoltori. Esclusione prodotto per assenza dei requisiti di conformità. In caso il prodotto sia stato miscelato con altro, anche se conforme, l'esclusione riguarderà l'intera partita.	Comunicazione di non conformità. Richiesta adeguamento e nuova visita ispettiva.
	raccolta olive e vendita	identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla DOP deve essere distinto da altro prima del trasporto al frantoio. Durante il trasporto l'identificazione di olive destinate alla DOP deve risultare nel DDT delle partite di olive trasportate.	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.	11	controllo idoneità registrazioni 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 ed ai quantitativi raccolti). Verifica dei quantitativi destinati ad olive da mensa per il rispetto dei limiti di resa previsti dal disciplinare.	D	ad ogni comunicazione	Registrazioni o documentazioni assenti, carenti, errate o incomplete ma comunque idonee ad identificare o rintracciare la partita di olive.	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti. Esclusione prodotto ottenuto fino alla dimostrazione giustificativa	Comunicazione di non conformità.
					12		D/I	100/35	Identificazione e/o registrazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Comunicazione di non conformità. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna .
	operazione di raccolta e produzione		accertarsi della presenza dei requisiti di conformità disciplinati e registrarli	13	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35/14 (nota 11)	assente o carente registrazione	Grave	Esclusione prodotto per assenza dei requisiti di conformità. In caso il prodotto sia stato miscelato con altro, anche se conforme, l'esclusione riguarderà l'intera partita.	Comunicazione di non conformità. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna.	
		Periodo e modalità di raccolta e trasporto delle olive come da Disciplinare di Produzione.	Raccogliere le olive entro il periodo di raccolta, direttamente dalla pianta e registrare la data di raccolta sul DDT o altro documento di accompagnamento della merce. Utilizzare, per il trasporto, cassette areate o binz.	14	controllo DDT o documentazione di conferimento delle olive, verifica del periodo e delle modalità di raccolta	I	35/14 (nota 11)	Raccolta fuori dal periodo previsto. Errata modalità di raccolta e/o di trasporto	Grave	Esclusione prodotto	Comunicazione di non conformità. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna.	

Schema dei controlli Terre Tarentine

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									
			La resa olive/ha non deve superare quella prevista dal disciplinare pari a Kg. 12.000/ha.	Conservare copia dei modelli di lavorazione delle olive MODLav di tutti i conferimenti di olive provenienti dagli oliveti iscritti; registrare i quantitativi delle partite raccolte e non conferite e inviare tale documentazione alla Struttura di controllo.	15	controllo resa su modelli di lavorazione MODLav e registrazioni partite di olive raccolte e non conferite	I	35/14 (nota 12)	Superamento dei limiti di produzione	Grave	Esclusione prodotto	Comunicazione di non conformità. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna .
					16		D	ad ogni comunicazione	carenze nelle registrazioni tali da non impedire la verifica della resa olive/Ha.	Lieve	richiesta adeguamento tenuta registrazioni	comunicazione non conformità
Olivicoltori					17		D	ad ogni comunicazione	Mancato invio entro 15 gg. della documentazione alla Struttura di controllo.	Grave	esclusione prodotto per la campagna in corso	Eliminazione partite di olio provenienti dalle produzioni di olive non documentate
					18		D	ad ogni comunicazione	Assenza, incompletezza o inesattezza delle registrazioni tali da non permettere la verifica della resa olive/Ha.	Grave	esclusione di prodotto	Comunicazione non conformità. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna.
Frantoiani	Riconoscimento iniziale	ubicazione	ubicazione frantoio all'interno della zona di produzione come delimitata dal disciplinare.	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno mediante il modulo MODC2. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione)	19	controllo certificato iscrizione CCIAA.	T	ad ogni riconoscimento	zona di ubicazione dei frantoii al di fuori del territorio della DOP.		Diniego riconoscimento	
					20		T	ad ogni riconoscimento	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
		adeguatezza strutture, impianti	Per l'estrazione dell'olio solo ammessi solo i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche del frutto. Inoltre le apparecchiature devono essere munite di controllo delle temperature di granulatura e estrazione.	Obbligo di registrazione nel Sian (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione). Allegare alla richiesta autorizzazione sanitaria.	21	controllo documentazione descrittiva degli impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconoscimento	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					22	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconoscimento	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					23	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA.	D	ad ogni riconoscimento	carenza della documentazione, carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione o completamento documentazione.
					24	Verifica ispettiva	I	ad ogni riconoscimento	inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
					25		I	ad ogni riconoscimento	Impianto non idoneo.		diniego riconoscimento	
					26		T	ad ogni modifica	Mancata comunicazione variazione, mancato aggiornamento portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta adeguamento

Schema dei controlli Terre Tarentine

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	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	ubicazione frantoi all'interno della zona di produzione come delimitata dal disciplinare.	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.	27	controllo modifiche inserite attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul portale SIAN	richiesta adeguamento		
					28		T	ad ogni modifica	Mancata comunicazione variazione, mancato aggiornamento portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto.	richiesta adeguamento		
		adeguatezza strutture, impianti	Metodi estrattivi.	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.	29	controllo documentazione descrittiva degli impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto.	richiesta aggiornamento portale SIAN		
					30	controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconoscimento	Mancato aggiornamento portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul portale SIAN	richiesta adeguamento		
					31		T	ad ogni riconoscimento	Mancato aggiornamento portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto.	richiesta aggiornamento portale SIAN		
					32	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA.	D	ad ogni comunicazione di variazione	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	Esclusione prodotto.	richiesta aggiornamento		
					33	controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunicazione	inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto.	richiesta adeguamento e nuova visita ispettiva		
	Cessazione attività.		comunicare eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno.	34	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione del prodotto. Eliminazione d'ufficio dall'elenco dei frantoi				
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Le olive devono provenire da olivicoltori iscritti al sistema dei controlli.	Accertarsi della corretta documentazione di fornitura.	35	controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Molitura e miscelazione di prodotti di conferitori non iscritti al sistema dei controlli	Grave	Esclusione prodotto dei conferitori non iscritti e di eventuali miscele. Richiesta di modifica del sistema di identificazione e rintracciabilità	Verifica ispettiva aggiuntiva entro sette giorni per controllo adeguatezza delle modifiche apportate al sistema di identificazione e rintracciabilità del prodotto.		
					36	registra sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei produttori, della data di raccolta, dell'orario del conferimento olive e dei quantitativi di olive conferiti.	36	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
					37		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		

Schema dei controlli Terre Tarentine

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 al disciplinare.	Verifica dei tempi di consegna e delle modalità di trasporto	controllare i parametri "disciplinati" per l'eccezione della materia prima e registrare tale controllo	38	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (vedi nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					39		I	35 (vedi nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	esclusione prodotto	Comunicazione non conformità
	stoccaggio	Conformità al disciplinare	I locali di stoccaggio delle olive destinate alla produzione DOP devono essere freschi e ventilati	verificare che i locali di stoccaggio siano freschi e ventilati	40	verifica idoneità dei locali	I	35 (vedi nota 11)	non idoneità dei locali allo stoccaggio delle olive destinate alla DOP	Grave	esclusione del prodotto.	Comunicazione di non conformità. Adeguamento locali.
	Molitura	identificazione e rintracciabilità.	Il prodotto destinato alla DOP deve essere opportunamente identificato.	registrare identificazione prodotto su portale SIAN	41	controllo identificazione prodotto e separazione temporale o spaziale delle lavorazioni di prodotto inserito nel circuito della denominazione.	I	35 (vedi nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo.
					42		I	35 (vedi nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Comunicazione non conformità. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Verifica ispettiva entro 7 giorni
		Conformità al disciplinare	Le olive devono essere molite entro 72 ore dalla consegna sempreché siano opportunamente stoccate in recipienti rigidi ed aerati collocati in locali freschi e ventilati. La resa massima delle olive in olio non deve superare il valore del 22%. L'estrazione dell'olio ammette solo i processi meccanici e fisici, tradizionali e continui, che non alterino le caratteristiche dell'olio.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	43	verifiche ispettive a campione	I	35 (vedi nota 11)	operazioni di molitura eseguite difformemente da quanto disposto dal disciplinare	Grave	Esclusione dell'olio prodotto da olive molite in difformità del disciplinare. In caso di miscelazione con prodotto proveniente da partite di olive lavorate conformemente al disciplinare, esclusione dell'intero prodotto.	Richiamo scritto. Verifica ispettiva entro 7 giorni.
				registrare i parametri di processo disciplinati	44	controllo registrazioni	I	35 (vedi nota 11)	registrazioni errate, incomplete o assenti tali da non consentire di ricostruire le modalità di estrazione.	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni con scadenza quindicinale. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
Frantoiani	olio sfuso	identificazione e rintracciabilità	I recipienti nei quali è stoccato l'olio sfuso destinato alla DOP devono essere identificati correttamente.	registrare identificazione prodotto finito e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN	45	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 o errata identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.
				registrare sul portale SIAN le lavorazioni effettuate. Identificare il prodotto finito	46	controllo identificazione prodotto finito	I	35 (vedi nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo.
					47		I	35 (vedi nota 11)	Carenza delle registrazioni o delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto.	Richiamo scritto. Verifica ispettiva entro sette giorni per controllo adeguatezza delle modifiche apportate al sistema di identificazione e rintracciabilità del prodotto.

Schema dei controlli Terre Tarentine

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 olive/olio	riconoscimento iniziale	ubicazione	ubicazione degli impianti all'interno della zona di produzione come delimitata dal disciplinare.	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno (mediante il modello MODC4). Obbligo di registrazione nel SIAN(denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	48	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconoscimento	fuori zona		diniego riconoscimento				
Intermediario olive/olio					adeguatezza strutture impianti (se presenti)	attrezzature, luoghi di stoccaggio	obbligo di registrazione nel Sian (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	49	controllo documentazione descrittiva degli impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconoscimento	carenza informazioni		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
								50	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto (se presente)	T	ad ogni riconoscimento	carenza informazioni		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
								51	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA.	D	ad ogni riconoscimento	carenza della documentazione, carenza informazioni.		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
								52	verifica ispettiva	I	ad ogni riconoscimento	inadeguatezza degli impianti		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
Intermediario olive/olio	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	ubicazione degli impianti all'interno della zona di produzione come delimitata dal disciplinare.	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN(entro 6 giorni)e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio. Comunicare all'ODC le variazioni	53	controllo modifiche	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione prodotto	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN			
					adeguatezza strutture impianti	attrezzature e luoghi di stoccaggio	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN(entro 6 giorni)e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio. Comunicare all'ODC le variazioni	54	controllo documentazione descrittiva degli impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN
								55	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN
								56	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA.	D	ad ogni comunicazione di variazione	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	esclusione prodotto	richiesta aggiornamento
Intermediario olive/olio	cessazione attività		comunicazione cessazione di attività	comunicazione cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	58	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni cessazione	mancata comunicazione	Grave	esclusione prodotto. Cancellazione dall'elenco degli intermediari				
					Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	le olive e l'olio devono provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli D.O.P.	Accertarsi della corretta documentazione di fornitura.	59	verifica idoneità documentazione fornita	I	35 (nota 11)	operatori non iscritti al sistema dei controlli D.O.P.	Grave	esclusione prodotto
				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	60		T	100	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nell'anno successivo			

Schema dei controlli Terre Tarentine

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									
					61		T	100	informazioni non rintracciabili	Grave	esclusione prodotto	Comunicazione non conformità.
	stoccaggio olio	identificazione e rintracciabilità	il prodotto destinato alla DOP deve essere opportunamente identificato	identificare il prodotto	62	controllo idoneità identificazione prodotto	I	35 (nota 11)	identificazione prodotto non idonea	Grave	esclusione prodotto	Comunicazione non conformità. Comunicazione non conformità. Verifica ispettiva aggiuntiva
registrare identificazione prodotto				63	controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	35 (nota 11)	registrazione dati identificativi non idonei	Grave	esclusione prodotto	Comunicazione non conformità. Verifica ispettiva aggiuntiva	
	vendita olio sfuso/olive	identificazione e rintracciabilità	il prodotto destinato alla DOP deve essere opportunamente identificato	registrare sul portale SIAN le movimentazioni effettuate. Identificare il prodotto.	64	controllo idoneità identificazione prodotto	I	35 (nota 11)	registrazione identificazione prodotto non idonea	Grave	esclusione prodotto	Comunicazione non conformità. Verifica ispettiva aggiuntiva
registrare identificazione prodotto e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN				65	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)	Grave	esclusione prodotto	Comunicazione non conformità. Verifica ispettiva aggiuntiva		
Confezionatore	Riconoscimento iniziale	ubicazione	Gli impianti di confezionamento per la DOP "Terre Tarentine" devono essere ubicati nell'area territoriale della DOP.	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno mediante il modulo MODC3. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione)	66	controllo certificato iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconoscimento	ubicazione degli impianti fuori dalla zona indicata nel disciplinare		Diniego riconoscimento	
				obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione)	67	controllo documentazione descrittiva impianti e capacità di stoccaggio	T	ad ogni riconoscimento	carezza informazioni	Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN	
					68	controllo della capacità produttiva dell'impianto dichiarata dall'operatore.	T	ad ogni riconoscimento	carezza informazioni	Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN	
					69	controllo autorizzazione sanitaria	T	ad ogni riconoscimento	carezza della documentazione, carezza informazioni	Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione o completamento documentazione.	
					70	controllo ispettivo degli impianti	I	ad ogni riconoscimento	Inadeguatezza degli impianti	Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.	
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Gli impianti di confezionamento per la DOP "Terre Tarentine" devono essere ubicati nell'area territoriale della DOP.	comunicare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio. Comunicare all'ODC le variazioni.	71	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento su portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN.
				comunicare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio. Comunicare all'ODC le variazioni.	72	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento su portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	Richiesta aggiornamento portale SIAN
					73		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento su portale SIAN	Grave	esclusione del prodotto confezionato	Comunicazione di non conformità
			comunicare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio. Comunicare all'ODC le variazioni.	74	controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento su portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	Richiesta aggiornamento portale SIAN	

Schema dei controlli Terre Tarentine

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									
					75		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento su portale SIAN	Grave	esclusione del prodotto confezionato	Richiesta aggiornamento portale SIAN
					76	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA.	D	ad ogni comunicazione di variazione	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento
					77	verifica ispettiva	I	ad ogni comunicazione di variazione	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato prodotto effettuare adeguamento sul portale SIAN	richiesta aggiornamento portale SIAN
					78		I	ad ogni comunicazione di variazione	inadeguatezza degli impianti	Grave	esclusione prodotto confezionato	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
Confezionatore	Cessazione attività per la produzione di olio DOP "Terre Tarentine"	Cessazione attività		comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	79	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione	mancata comunicazione	Grave	Esclusione del prodotto . Cancellazione d'ufficio dall'elenco dei confezionatori	Comunicazione non conformità. In caso di olio già certificato, segnalazione agli organi di vigilanza
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	L'olio deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli della DOP Terre Tarentine.	accertarsi della corretta documentazione di fornitura, vistarla dopo il controllo.	80	controllo idoneità documentazione fornitura.	I	35 (vedi nota 11)	documentazione fornitura non idonea	Lieve se informazioni rintracciabili (entro 6 giorni dall'evento)	adeguamento documentazione e rintracciabilità	richiesta aggiornamento SIAN
					81		I	35 (vedi nota 11)	documentazione fornitura non idonea	Grave se informazioni non rintracciabili	Esclusione prodotto	Comunicazione non conformità. Verifica ispettiva aggiuntiva.
					82	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	Carenza registrazioni/documenti tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Comunicazione non conformità. In caso di olio già certificato, segnalazione agli organi di vigilanza
					83	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	mancata o carente registrazione	Grave	Esclusione prodotto	Comunicazione non conformità. Verifica ispettiva aggiuntiva
	olio pronto per il confezionamento	identificazione e rintracciabilità	L'olio destinato alla DOP deve essere correttamente identificato in ogni fase del processo di confezionamento: stoccaggio iniziale e intermedio, immissione nel processo di imbottigliamento	identificare l'olio pronto per il confezionamento	84	controllo idoneità delle registrazioni apposizioni cartelli identificativi (olio atto a divenire)	I	35 (nota 11)	Carenza dell'identificazione tale da non compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione	Comunicazione non conformità. Verifica ulteriore nella stessa campagna.
					85		I	36 (nota 11)	Carenza dell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Comunicazione non conformità. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Segnalazione agli organi di vigilanza

Schema dei controlli Terre Tarentine

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									
				Richiedere la certificazione delle partitedi olio pronte per il confezionamento. Registrare sul portale SIAN le operazioni di imbottigliamento entro 6 giorni.	86	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)	Nessuna richiesta di certificazione. Mancata registrazione sul portale SIAN delle operazioni di imbottigliamento	Grave	Esclusione prodotto	Comunicazione non conformità. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Segnalazione agli organi di vigilanza
Confezionatore		conformità disciplinare	Caratteristiche al consumo.	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrare il relativo esito	87	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (vedi nota 11)	assenza delle registrazioni dei requisiti di conformità	Grave	Esclusione prodotto	Comunicazione non conformità. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna.
					88	prove analitiche su campione (chimico - fisiche)	A	100	Non conformità di almeno uno dei parametri previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	comunicazione non conformità
					89	prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100	Punteggio inferiore al minimo previsto dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	comunicazione non conformità
				termini di validità delle analisi.	90	Monitoraggio scadenza rapporti di analisi e registrazioni di confezionamento.	D	100	Confezionamento di partite con analisi scadute	Grave	Inibizione alla vendita olio confezionato oltre i termini.	Comunicazione non conformità. Verifica presso gli impianti delle attività di sconfezionamento del prodotto dalle confezioni. Segnalazione agli organi di vigilanza
Utilizzo della denominazione	conformità della partita	Utilizzo della denominazione.	accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stata ottenuta secondo quanto "disciplinato".	91	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità della partita.	I	35 (nota 11)	Carenza delle registrazioni tale da compromettere la rintracciabilità o l'accertamento della conformità.	Grave	Esclusione prodotto	comunicazione non conformità	
				92	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	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)	Utilizzo di partite non idonee.	Grave	Esclusione prodotto	Comunicazione non conformità.	
				93	utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite	I	35 (nota 11)	Utilizzo scorretto della denominazione sul prodotto tale da trarre in inganno il consumatore	Grave	Esclusione prodotto	Comunicazione non conformità.	
Designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione	Utilizzo della denominazione , indicazioni geografiche, nomi, ragioni sociali, marchi; riferimento al confezionamento; grafica.	utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato, prescritto e consentito.	94	verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	35 (nota 11)	Utilizzo di qualificazioni non espressamente previste dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Comunicazione non conformità.	

Note

Argomento

Testo

1

Generale per tutti gli Organismi di controllo

S'intendono i soggetti presenti nella filiera di produzione dell'olio di oliva tutelato, così distinti : l'agricoltore per la produzione di olive, il frantoiano per la produzione di olio sfuso, l'intermediario e il confezionatore per la produzione del prodotto finito.

Schema dei controlli Terre Tarentine

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									
2	Generale per tutti gli Organismi di controllo											
3	Generale per tutti gli Organismi di controllo											
4	Generale per tutti gli Organismi di controllo											
5	Generale per tutti gli Organismi di controllo											
6	Generale per tutti gli Organismi di controllo											
7	Generale per tutti gli Organismi di controllo											
8	Generale per tutti gli Organismi di controllo											
9	Generale per tutti gli Organismi di controllo											
10	Generale per tutti gli Organismi di controllo											
11	Generale per tutti gli Organismi di controllo											
12	Generale per tutti gli Organismi di controllo											