

SIAN SCHEMA DOP REV.06 2015.xls

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 "Terra di Bari" devono essere prodotte nella zona di produzione prevista dal Disciplinare di produzione (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	Varietà presenti negli oliveti (D.P.ART.2; Sesti di impianti, sistemi di potatura, condizioni di coltura, Tab. 1 - PC 3 (crf. Piano di Controllo DOP Terra di Bari )	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.
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione degli oliveti e anagrafica dell'olivicoltore	Comunicare variazioni: Anagrafica aziendale, Superfici, Ubicazione terreni (PC paragr.9)	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	Varietà, sestii di impianto, forme di allevamento (PC paragr.6) - Superfici	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		comunicare cessazione attività (PC paragr.10)	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	rispetto delle modalità di coltivazione - sistemi di coltura e potatura (D.P. ART.4)	attenersi alle disposizioni del disciplinare	10	verifiche ispettive a campione	I	35 / 20 (nota 12)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
				registrare i parametri di processo "disciplinati"	11	controllo idoneità registrazione	I	35	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto DOP	di vario tipo
	raccolta olive e vendita	identificazione e rintracciabilità	Identificazionee tracciabilità olive destinate alla DOP (D.P. ART.5.4) -	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	di vario tipo
					13		I	35	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo

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	Periodo e modalità di raccolta delle olive (D.P. ART.4.7) - <b>Resa massima</b> delle olive in olio non può superare il 22% (D.P. ART.4.8) - produzione massima di olive non può superare kg.10.000 per Ha. (D.P. ART.4.8)	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrarli	14	controllo delle registrazioni e dei requisiti di conformità	I	35 / 14 (nota 11)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo

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	Ubicazione frantoi - RISPETTO DELLE MENZIONI GEOGRAFICHE: D.P. ART.5.1-.2-.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 riconos.	fuori zona		diniego riconoscimento	
		adeguatezza strutture impianti	Metodi estrattivi, capacità produttiva, impianti e attrezzature D.P. ART.5.5	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	16	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					17	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					18	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carezza della documentazione carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					19	controllo ispettivo degli impianti di produzione	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Comunicare eventuali modifiche di ubicazione (entro 30 gg.) mediante il modulo M01 "Richiesta inserimento sistema di controllo" (P.C. paragr.9)	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.	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	Variazioni idoneità sanitaria,capacità produttiva, anagrafica aziendale.	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.	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 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		comunicare cessazione attività (PC paragr.10)	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 devono provenire da OLIVICOLTORI e da OLIVETI iscritti al sistema dei controlli - P.C. paragr.i 15-16	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	29	controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo

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, 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	di vario tipo
		conformità disciplinare	Accertarsi che le olive provengano da oliveti situati nella <b>medesima menzione geografica della zona di oleificazione</b> ; la produzione massima di olive <b>non può superare kg.10.000 per Ha. (D.P. ART.4.8)</b>	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	di vario tipo
	Molitura	identificazione e rintracciabilità	Il prodotto <b>olive</b> destinato alla D.O.P. deve essere opportunamente identificato all'ingresso, stoccato in contenitori identificati per lo stoccaggio di 'olive/DOP', lavorate in 'linee di produzione' destinate alla DOP.	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	di vario tipo
		conformità disciplinare	Metodi estrattivi (D.P. ART.5.5). Le olive devono essere molite <b>entro i due giorni</b> successivi alla raccolta (D.P. ART.5.6). <b>Resa</b> in olio <b>max 22%</b> (D.P. ART.4.8);	attenersi alle disposizioni del disciplinare	36	verifiche ispettive a campione	I	35 (nota 11)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
				registrare i parametri di processo "disciplinati"	37	controllo registrazione	I	35 (nota 11)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
	Olio sfuso	identificazione e rintracciabilità	I recipienti nei quali è conservato l'olio sfuso destinato alla D.O.P. devono essere identificati e vi si deve indicare che contengono olio destinato alla denominazione "Terra di Bari"	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)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
				Registrare sul portale SIAN le lavorazioni effettuate. Identificare il prodotto finito	39	controllo identificazione prodotto finito	I	35 (nota 11)	di vario tipo	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					40		I	35 (nota 11)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo

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	Lo stoccaggio deve essere ubicato all'interno del territorio amministrativo di cui all'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	
		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).	42	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					43	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto (se presente)	T	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					44	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carezza della documentazione carezza 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	Lo stoccaggio deve essere ubicato all'interno del territorio amministrativo di cui all'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
		adeguatezza strutture impianti	Attrezzature. 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	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		comunicare cessazione attività (PC paragr.10)	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 devono provenire da OLIVICOLTORI e da OLIVETI iscritti al sistema dei controlli - P.C. paragr.i 15-16	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	52	verifica idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
				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	di vario tipo
					54		T	100	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
	Stoccaggio olio	identificazione e rintracciabilità	I recipienti nei quali sono conservate le olive e l'olio sfuso destinato alla D.O.P. devono essere identificati e vi si deve indicare che contengono olio/olio destinato alla denominazione "Terra di Bari".	identificare il prodotto	55	controllo idoneità identificazione prodotto	I	35 (nota 11)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
				registrare identificazione prodotto	56	controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	35 (nota 11)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
	vendita olio sfuso/olive	identificazione e rintracciabilità	Registrazione delle movimentazioni di vendita del prodotto (olive/olio).	Registrare sul portale SIAN le movimentazioni effettuate. Identificare il prodotto	57	controllo idoneità identificazione prodotto finito	I	35 (nota 11)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo

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 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)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo

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	Ubicazione degli impianti di confezionamento e dei luoghi di stoccaggio nella zona descritta dall'Art.3 D.P.	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 riconos.	fuori zona (se non consentito dal disciplinare)		diniego riconoscimento	
		adeguatezza strutture impianti	Idoneità sanitaria, capacità produttiva, attrezzature e impianti - Separazione olio: solo con processi meccanici e fisici	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 riconos.	carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					61	controllo della capacità produttiva dell'impianto dichiarata dall'operatore	T	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					62	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carezza della documentazione carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione.
					63	controllo ispettivo degli impianti	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Ubicazione degli impianti di confezionamento e dei luoghi di stoccaggio nella zona descritta dall'Art.3 D.P.	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	Idoneità sanitaria, capacità produttiva, attrezzature e impianti - Separazione olio: solo con processi meccanici e fisici	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
					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		comunicare cessazione attività (PC paragr.10)	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 deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia dei DDT controfirmati per visto di controllo.	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	73	controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	di vario tipo	Grave se informazioni non rintracciabili	Esclusione prodotto	di vario tipo
					74		I	35 (nota 11)	di vario tipo	Lieve se informazioni rintracciabili (entro 6 giorni dall'evento)	adeguamento documentazione e tracciabilità	richiesta aggiornamento 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									
			Le partite di olio devono essere identificate e registrate in accettazione	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)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
		conformità disciplinare	L'olio deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli.	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)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
	olio pronto per il confezionamento	identificazione e rintracciabilità	L'olio destinato alla D.O.P. deve essere idoneamente identificato in ogni fase del processo di confezionamento: stoccaggio iniziale e intermedio, immissione nel processo di imbottigliamento, distinguendo quello autorizzato per il confezionamento da quello non-autorizzato.	identificare l'olio pronto per il confezionamento	77	controllo idoneità delle registrazioni e apposizione cartelli identificativi (olio atto a divenire)	I	35 (nota 11)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
				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)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
		conformità disciplinare	Caratteristiche al consumo (D.P. 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)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
					80	prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	A	100	non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
					81	prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100	non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
	Utilizzo della denominazione	conformità della partita	Utilizzo della 'denominazione' secondo gli ARTT.06 e 07 del D.P.	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)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
			Utilizzo della 'denominazione' secondo gli ARTT.06 e 07 del D.P.	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 soggetti acquirenti)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
			Utilizzo della 'denominazione' secondo gli ARTT.06 e 07 del D.P.	utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite	84	controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo del marchio autorizzato	I	35 (nota 11)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
	Designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione	Richiedere Autorizzazione Stampa Etichette - Utilizzo etichette autorizzate (P.C. paragr.19 - Approvazione etichette)	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)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo

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									
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.									
2	Generale per tutti gli Organismi di controllo		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.									
3	Generale per tutti gli Organismi di controllo		Per requisito s'intendono le categorie di potenziali requisiti minimi che ciascuno soggetto 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 tante righe quanti sono i requisiti "disciplinati".									
4	Generale per tutti gli Organismi di controllo		Per autocontrollo s'intende l'insieme della attività di riscontro che consentono di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità, attuate dallo stesso soggetto identificato, "ex ante", "in fieri" e/o "ex post".									
5	Generale per tutti gli Organismi di controllo		Per attività di controllo s'intendono le attività di riscontro e documentazione, attuate "in fieri" e/o "ex post", che consentono, all'Organismo di controllo, di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità.									
6	Generale per tutti gli Organismi di controllo		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 soggetto riconosciuto									
			-) con la lettera A s'intende il controllo analitico sul prodotto									
			-) con la lettera T s'intende il controllo telematico dal portale SIAN									
7	Generale per tutti gli Organismi di controllo		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 modifica "riduttiva" va opportunamente giustificata.									
8	Generale per tutti gli Organismi di controllo		Per ogni non conformità identificata specificare 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. Il prodotto può essere identificato come DOP/IGP									

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									
			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 come DOP/IGP. Nello schema vengono riportate solo alcune indicazioni minime. Ogni eventuale modifica "riduttiva" va opportunamente giustificata.									
9	Generale per tutti gli Organismi di controllo		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									
10	Generale per tutti gli Organismi di controllo		Per azione effettuata dall'OdC s'intende l'insieme delle azioni 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") gli interventi da adottare, che a titolo esemplificativo ma non esaustivo di seguito si riportano:									
			a) intensificazione temporanea delle verifiche ispettive									
			b) intensificazione temporanea dei controlli analitici									
			c) intensificazione temporanea dei controlli documentali									
			d) sessioni formative									
			Inoltre, l'Organismo deve provvedere ad elaborare ed adottare specifiche procedure per la gestione dei casi di reiterazione della medesima non conformità									
11	Generale per tutti gli Organismi di controllo		Del totale oggetto della verifica, almeno il 14% deve essere riscontrato in azienda durante la fase di processo.									
12	Generale per tutti gli Organismi di controllo		L'ICQRF territorialmente competente procederà ad estrarre annualmente dall'elenco degli operatori estratti dall'OdC (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 autorizzato effettuerà visite ispettive finalizzate a verificare il mantenimento dell'idoneità degli stessi relativamente ai requisiti strutturali previsti nei disciplinari di produzione quali varietà presenti, modalità e forme di allevamento.									