

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 le cui olive sono destinate alla produzione di olio DOP Val di Mazara devono essere situati nella zona di produzione disciplinata art. 3 ed ad altitudine massima di 700 m slm (art. 4 del disciplinare di produzione della DOP Val di Mazara)	Produrre specifica richiesta entro il 30 giugno del primo anno di adesione mediante il modulo MDC3. Obbligo di iscrizione al SIAN - costituire e/o aggiornare il fascicolo aziendale. Fornire informazioni riguardanti le superfici che si intendono iscrivere alla DOP nonché le superfici olivetate (es. comune, numero delle piante, varietà coltivata, altitudine slm, capacità produttiva per singola particella) utilizzando il portale SIAN	1	Controllo domanda di adesione e verifica ubicazione attraverso il portale SIAN	D/T	ad ogni ricons.	Oliveti fuori zona		Diniago riconoscimento		
					2	Verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	Oliveti parzialmente fuori zona		Esclusione degli oliveti fuori zona	Aggiornamento del fascicolo aziendale con l'eliminazione delle particelle non conformi	
					3	Verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	Oliveti situati ad altitudini non conformi		Esclusione oliveti ad altitudini non conformi	Aggiornamento del fascicolo aziendale con l'eliminazione delle particelle situate ad altitudini non conformi	
					4	Controllo domanda di adesione e verifica attraverso il portale SIAN	D/T	ad ogni ricons.	Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione domanda di adesione ed aggiornamento fascicolo aziendale	
					5	Verifica ispettiva	I	ad ogni ricons.	Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc e comunque prima dell'avvio della raccolta	
					6	Verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	Presenza di varietà o composizione varietale non conformi		Diniago riconoscimento terreni non idonei per varietà /composizione varietale	Richiesta aggiornamento del fascicolo aziendale	
		7	Verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale				
		8	Verifica ispettiva	I	ad ogni ricons.	Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc e comunque prima dell'avvio della raccolta				
		adeguatezza impianti di coltivazione	Varietà consentite art. 2 del disciplinare di produzione DOP Val di Mazara	Costituire ed aggiornare il fascicolo aziendale con particolare riferimento al numero di piante ed alle varietà previste dal disciplinare di produzione									

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									
			I sestì di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio art 4 del disciplinare di produzione DOP Val di Mazara	Iscrivere solo gli oliveti i cui sestì di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura rispondono ai requisiti disciplinati	9	Verifica ispettiva	I	ad ogni ricons.	Inadeguatezza impianti di coltivazione		Diniego riconoscimento	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc e comunque prima dell'avvio della raccolta
Mantenimento dei requisiti	Ubicazione degli oliveti e anagrafica dell'olivicoltore	Gli oliveti le cui olive sono destinate alla produzione di olio DOP Val di Mazara devono essere situati nella zona di produzione disciplinata art. 3 ed ad altitudine massima di 700 m slm art. 4 del disciplinare di produzione della DOP Val di Mazara	Comunicare eventuali modifiche catastali entro 15 gg ad Agroqualità e aggiornamento del fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive. Comunicare eventuali modifiche catastali (nuovi terreni/nuovi impianti/variazione n. piante) entro 15 gg ad Agroqualità e comunque prima dell'inizio della raccolta e relativo aggiornamento del fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN.	10	Controllo comunicazione e modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Oliveti fuori zona o posti ad altitudini non conformi (prima dell'inizio della raccolta)	Lieve	Esclusione oliveti non conformi	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc	
				11	Controllo comunicazione e modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Oliveti fuori zona o posti ad altitudine non conforme (a raccolta iniziata)	Grave	Esclusione prodotto degli oliveti fuori zona	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc	
				12	Controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale	
				13	Controllo modifiche attraverso il portale SIAN	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	
				14	Verifica ispettiva	I	ad ogni modifica	Mancata corrispondenza con quanto dichiarato (aspetti sostanziali)	Grave	Esclusione delle particelle non idonee	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc. Eventuale verifica ispettiva	
				15	Verifica ispettiva	I	ad ogni modifica	Mancata corrispondenza con quanto dichiarato (aspetti formali)	Lieve	Notifica variazione	Richiesta aggiornamento portale SIAN	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
		Adeguatezza impianti di coltivazione	Varietà presenti negli oliveti art. 2 sest. di impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura art 4 del disciplinare di produzione DOP Val di Mazara	Comunicare eventuali modifiche catastali entro 15 gg ad Agroqualità e aggiornamento del fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive. Comunicare eventuali modifiche catastali (nuovi terreni/nuovi impianti/variazione n. piante) entro 15 gg ad Agroqualità e comunque prima dell'inizio della raccolta e relativo aggiornamento del fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN.	16	Controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Composizione varietale non conforme (prima dell'inizio della raccolta)	Lieve	Esclusione oliveti non conformi	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc
					17	Controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Composizione varietale non conforme (a raccolta iniziata)	Grave	Esclusione prodotto degli oliveti fuori zona	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e notifica ad Agroqualità dell'avvenuto aggiornamento entro 15 gg dalla notifica della nc
					18	Controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale
					19	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
					20	Verifica in campo degli impianti di coltivazione	I	In caso di variazioni significative	inadeguatezza impianti di coltivazione	Grave	Esclusione prodotto (se sono state ottenute olive)	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva
	Cessazione attività			Comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	21	Controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco degli olivicoltori	
	Coltivazione	Pratiche agronomiche e requisiti strutturali	Le forme di allevamento ed i sistemi di potatura sono quelli tradizionalmente utilizzati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.	Assicurarsi che le forme di allevamento ed i sistemi di potatura siano costantemente quelli tradizionalmente utilizzati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.	22	Verifiche ispettive	I	35 / 20 (nota 12)	Utilizzo di sistemi di potatura, forme di allevamento difformi dalle prescrizioni disciplinate	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
				Registrare le operazioni colturali effettuate nei quaderni di campagna	23	Controllo idoneità registrazione	I	35 (nota 11)	Carenze nella documentazione	Lieve	Adeguamento tenuta della registrazione	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna

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									
					24	Controllo idoneità registrazione	I	35 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti disciplinati (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID precedente)	Grave	Esclusione del prodotto per il quale non è possibile conoscere il tipo di operazione colturale effettuata	Richiamo scritto
	Raccolta olive e vendita	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla DOP deve essere distinto da altro prodotto prima del trasporto al frantoio. Durante il trasporto l'identificazione di olive destinate alla DOP deve risultare nel DDT o su altro documento di accompagnamento (in caso di operatori non obbligati alla compilazione del DDT).	Assicurarsi di registrare ed identificare le partite di olive vendute e conservare tutti i documenti relativi ai conferimenti di olive provenienti dagli oliveti iscritti al sistema dei controlli (DDT o ricevute conferimento olive). Nel caso di produzione di olive destinate a mensa comunicare ad Agroqualità i quantitativi destinati a tale consumo.	25	Verifica ispettiva a campione. Controllo idoneità registrazione dati identificativi.	I	35 (nota 11)	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					26	Verifica ispettiva a campione. Controllo idoneità registrazione dati identificativi.	I	35 (nota 11)	Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Adeguamento identificazione	Richiamo scritto
					27	Verifica ispettiva a campione. Controllo idoneità registrazione dati identificativi. Verifica dei quantitativi destinati ad olive da mensa per il rispetto dei limiti di resa previsti dal disciplinare.	I	35 (nota 11)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
					28	Verifica ispettiva a campione. Controllo idoneità registrazione dati identificativi. Verifica dei quantitativi destinati ad olive da mensa per il rispetto dei limiti di resa previsti dal disciplinare.	I	35 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID precedente)	Grave	Esclusione di prodotto non idoneo	Richiamo scritto
					29	Verifica ispettiva a campione. Controllo idoneità registrazione dati identificativi. Verifica dei quantitativi destinati ad olive da mensa per il rispetto dei limiti di resa previsti dal disciplinare.	I	35 (nota 11)	Mancato invio della comunicazione relativa alla destinazione delle olive raccolte dai terreni iscritti alla DOP come olive da mensa	Lieve	Invio comunicazione	Richiamo scritto

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 vendita	Conformità al disciplinare	La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio DOP deve essere effettuata a partire dall'invasatura e protrarsi non oltre il 30 dicembre art 4 disciplinare di produzione DOP Val di Mazara	Accertarsi di rispettare i tempi di raccolta registrando la data sul DDT o altro documento (es. ricevuta conferimento olive)	30	Controllo delle registrazioni e dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	Raccolta effettuata fuori dal periodo disciplinato	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
			La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva DOP Val di Mazara può avvenire con mezzi meccanici o per brucatura art 5 disciplinare di produzione DOP Val di Mazara	Accertarsi di raccogliere secondo le modalità prescritte.	31	Controllo dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	Raccolta delle olive svolta in maniera difforme da quanto previsto dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
			La produzione massima di olive/ha non può superare kg 8.000/ha per gli oliveti specializzati e Kg 6.000 per gli oliveti promiscui/consociati art 4 disciplinare di produzione DOP Val di Mazara	Monitorare la produzione massima di olive/ha. In annate eccezionalmente favorevoli riportare la resa attraverso accurata cernita purchè la produzione globale non superi di oltre il 20% tale limite.	32	Controllo dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	Superamento dei limiti di produzione	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna

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	Gli impianti di molitura devono essere ubicati nella zona di produzione della DOP art. 3 del disciplinare di produzione della DOP Val di Mazara	Produrre specifica richiesta entro il 30 giugno del primo anno di adesione mediante il modulo MDC4. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	33	Controllo domanda di adesione e verifica ubicazione attraverso il portale SIAN	D/T	ad ogni ricons.	Ubicazione degli impianti esterna al territorio		Dinego riconoscimento	
					34	Controllo iscrizione CCIAA	D/T	ad ogni ricons.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento
	Adeguatezza strutture impianti	Idoneità impianti /attrezzature art. 5 del disciplinare di produzione della DOP Val di Mazara	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	35	Controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento portale SIAN	
				36	Controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento portale SIAN	
				37	Controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni ricons.	Assenza autorizzazione sanitaria o Scia		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta documentazione	
				38	Controllo ispettivo degli impianti di produzione	I	ad ogni ricons.	Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.	
				39	Controllo ispettivo degli impianti di produzione	I	ad ogni ricons.	Inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.	
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	Gli impianti di molitura devono essere ubicati nella zona di produzione della DOP art. 3 del disciplinare di produzione della DOP Val di Mazara	Comunicare eventuali modifiche degli impianti ad Agroqualità entro 15 gg dal loro verificarsi e registrare le eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della molitura delle olive.	40	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
					41	Controllo modifiche inserite	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	Richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
		Adeguatezza strutture impianti	Idoneità impianti /attrezzature art. 5 del disciplinare di produzione della DOP Val di Mazara	Comunicare eventuali modifiche degli impianti ad Agroqualità entro 15 gg dal loro verificarsi e registrare le modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della molitura delle olive.	42	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 aggiornamento e registrazione SIAN
					43	Controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
					44	Controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	Se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	Richiesta adeguamento
	45	Controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	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									
					46	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
					47	Controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	Inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
					48	Controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione (aspetti sostanziali)	Grave	Esclusione prodotto	Adeguamento e presentazione nuova domanda ed eventuale verifica ispettiva
					49	Controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione (aspetti formali)	Lieve	Adeguamento documentazione	Integrazione documentazione entro 15 gg dall'avvenuta notifica della nc
	Cessazione attività			Comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	50	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 iscritti al sistema dei controlli della DOP Val di Mazara	Accertarsi che il conferitore sia iscritto al sistema dei controlli	51	Controllo assoggettamento al sistema dei controlli dei conferitori	I	100 (nota 11)	Materia prima proveniente da conferitori non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati o in caso di miscelazione con altri oli, di tutto il prodotto risultante dalla miscelazione	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
				Accertarsi della corretta documentazione di fornitura, quantità e data di raccolta, l'indicazione che trattasi di prodotto destinato alla DOP	52	Controllo idoneità documentazione fornitura	I	100 (nota 11)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
					53	Controllo idoneità documentazione fornitura	I	100 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID precedente)	Grave	Esclusione di prodotto non idoneo	Richiamo scritto

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei produttori, della data di raccolta e dei quantitativi di olive conferite.	54	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazione	Richiamo scritto. Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
					55	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 non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
		Conformità disciplinare	Il periodo di conservazione in frantoio non può superare i due giorni successivi alla raccolta art. 5 disciplinare di produzione DOP Val di Mazara	Verificare la data di raccolta sulla documentazione di trasporto delle partite e molire entro i termini disciplinati	56	Controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	100 (nota 11)	Molitura oltre il termine previsto	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
			Le olive raccolte devono essere conservate in recipienti rigidi ed aerati, fino alla fase di molitura, disposti in strati sottili ed in locali che garantiscono condizioni di bassa umidità relativa (50-60%) e temperature massima di 15°C art. 5 disciplinare di produzione Val di Mazara	Verificare le modalità di conservazione delle olive prima dell'avvio alla molitura	57	Verifica ispettiva a campione	I	100 (nota 11)	Modalità di conservazione non conforme	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
				Assicurarsi di identificare correttamente il prodotto destinato alla produzione di olio a denominazione e di conservare la documentazione in entrata	58	Verifica ispettiva a campione	I	100 (nota 11)	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					59	Verifica ispettiva a campione	I	100 (nota 11)	Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Adeguamento identificazione	Richiamo scritto

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									
					60	Verifica ispettiva a campione	I	100 (nota 11)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
					61	Verifica ispettiva a campione	I	100 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID precedente)	Grave	Esclusione di prodotto non idoneo	Richiamo scritto
	Molitura	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla DOP deve essere opportunamente identificato e tracciato durante le fasi di molitura	Registrare identificazione prodotto sul SIAN	62	Controllo identificazione prodotto, rese e separazione temporale o spaziale delle lavorazioni di prodotto inserito nel circuito della denominazione	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazioni	Richiamo scritto Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
					63	Controllo identificazione prodotto, rese e separazione temporale o spaziale delle lavorazioni di prodotto inserito nel circuito della denominazione	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. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
		Conformità disciplinare	Per l'estrazione dell'olio destinato alla DOP sono ammessi solo processi meccanici fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto art 5 disciplinare produzione DOP Val di Mazara	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	64	Verifiche ispettive a campione	I	100 (nota 11)	Metodi estrattivi non conformi	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
			La resa massima di olive in olio non può superare il 22% art. 5 disciplinare produzione DOP Val di Mazara	Monitorare e registrare sul registro telematico la resa olio/oliva	65	Verifiche ispettive a campione	I	100 (nota 11)	Rese complessive superiori a quanto disciplinato	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna

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									
				Assicurarsi di identificare le linee di lavorazione e/o contenitori utilizzati per lo stoccaggio e registrare le rese	66	Verifiche ispettive a campione	I	100 (nota 11)	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					67	Verifiche ispettive a campione	I	100 (nota 11)	Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Adeguamento identificazione	Richiamo scritto
	Olio sfuso	Identificazione e rintracciabilità	L'olio sfuso deve essere opportunamente identificato (recipienti) e tracciato	Registrare identificazione prodotto finito e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN.	68	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazioni	Richiamo scritto. Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
					69	Verifica attraverso il portale SIAN del prodotto finito	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. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
		Conformità disciplinare	Caratteristiche al consumo p.to 23 Pdc Val di Mazara	Richiedere la certificazione delle partite attraverso l'invio ad Agroqualità del modello MDC7 (o attraverso portale SIAN). Accertarsi che l'olio pronto per il confezionamento abbia superato positivamente le prove chimico fisiche ed organolettiche e non abbia subito successivamente al prelievo lavorazioni /miscelazioni con altro olio che ne possano aver alterato le caratteristiche. Registrare il relativo esito (ID da 71 a 74 valido solo in caso di richiesta di certificazione dell'olio direttamente presso il frantoiano)	70	Controllo dell'acquisizione dell'attestazione di conformità	I	100 (nota 11)	Assenza dei rapporti di conformità per partite pronte per il confezionamento	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
					71	prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	A	100	Non conformità di almeno uno dei parametri	Grave	Esclusione prodotto	
					72	prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100	Caratteristiche organolettiche non conformi	Grave	Esclusione prodotto	
		Limite di validità delle prove	Limite di validità delle prove p.to 18.1 Pdc DOP Val di Mazara	Assicurarsi di monitorare la scadenza dei rapporti di prova	73	Verifica ispettiva monitoraggio scadenza rapporti di prova	I	100	Commercializzazione di prodotto come DOP con rapporti di prova scaduti.	Grave	Esclusione del prodotto	Inibizione alla commercializzazione di olio come DOP. Segnalazione agli organi di vigilanza (ICQRF) se già immesso sul mercato

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									
					74	Verifica ispettiva monitoraggio scadenza rapporti di prova	I	100	Prodotto stoccato in tank non aventi le caratteristiche dichiarate nel registro telematico che ne alterano lo stato di validità dei rapporti di prova	Grave	Esclusione del prodotto	Inibizione alla commercializzazione di olio come DOP. Segnalazione agli organi di vigilanza (ICQRF) se già immesso sul mercato
				Accompagnare le partite di olio sfuso (atto a divenire DOP o DOP) con adeguata documentazione di trasporto che contengano oltre al mittente ad al destinatario, la quantità, il numero di certificato (in caso di olio certificato presso il frantoio), il lotto e l'indicazione se trattasi di prodotto DOP o prodotto ancora in attesa di certificazione (atto a divenire DOP)	75	Verifica ispettiva a campione	I	100	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
					76	Verifica ispettiva a campione	I	100	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID precedente)	Grave	Esclusione di prodotto non idoneo	Richiamo scritto

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 impianti degli intermediari devono essere ubicati nella zona di produzione art. 3 del disciplinare di produzione della DOP Val di Mazara (requisito dell'ubicazione applicabile solo in caso di intermediari che dispongono di un impianto per la conservazione/stoccaggio delle olive/olio)	Produrre specifica richiesta entro il 30 giugno del primo anno di adesione mediante il modulo MDC4. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	77	Controllo domanda di adesione e verifica ubicazione attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	Ubicazione degli impianti esterna al territorio		Diniogo riconoscimento	
					78	Controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni ricons.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento
		Adeguatezza strutture impianti	Idoneità impianti /attrezzature (requisito applicabile solo in caso di intermediari che dispongono di un impianto per la conservazione/stoccaggio delle olive/olio DOP situato nell'areale di produzione previsto all' art 4 del disciplinare di produzione DOP Val di Mazara)	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	79	Controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento portale SIAN
					80	Controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN (se applicabile)	T	ad ogni ricons.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento portale SIAN
					81	Controllo autorizzazione sanitaria o SCIA (se applicabile)	D	ad ogni ricons.	Assenza autorizzazione sanitaria o Scia		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta documentazione
					82	Controllo ispettivo degli impianti (se applicabile)	I	ad ogni ricons.	Impianti non idonei		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
					83	Verifica ispettiva	I	ad ogni ricons.	Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
					Ubicazione	Gli impianti degli intermediari devono essere ubicati nella zona di produzione art. 3 del disciplinare di produzione della DOP Val di Mazara (requisito dell'ubicazione applicabile solo in caso di intermediari che dispongono di un impianto per la conservazione/stoccaggio delle olive/olio)	Comunicare eventuali modifiche degli impianti (se applicabile) e/o anagrafica ad Agroqualità entro 15 gg dal loro verificarsi e registrare le eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio	84	Controllo modifiche inserite	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN
		85	Controllo modifiche inserite	T				ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	Richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
		Adeguatezza strutture impianti	Idoneità impianti /attrezzature (requisito applicabile solo in caso di intermediari che dispongono di un impianto per la conservazione/stoccaggio delle olive/olio DOP situato nell'areale di produzione previsto all' art 4 del disciplinare di produzione DOP Val di Mazara)	Comunicare eventuali modifiche degli impianti ad Agroqualità entro 15 gg dal loro verificarsi e registrare le modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia-e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio	86	Controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN (se applicabile)	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	Se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	Richiesta aggiornamento e registrazione 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									
					87	Controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN (se applicabile)	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
					88	Controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN (se applicabile)	T	ad ogni ricons.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	Se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	Richiesta adeguamento
					89	Controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN (se applicabile)	T	ad ogni ricons.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento portale SIAN
					90	Controllo autorizzazione sanitaria o SCIA (se applicabile)	D	ad ogni comunicazione di variazione significativa	Mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento
					91	Controllo ispettivo degli impianti (se applicabile)	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	92	Controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco intermediari	
	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto (olive/olio) deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli	Accertarsi che il conferitore sia iscritto al sistema dei controlli	93	Controllo assoggettamento al sistema dei controlli dei conferitori	I	35 (nota 11)	Materia prima proveniente da conferitori non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati o in caso di miscelazione con altri oli, di tutto il prodotto risultante	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
				Accertarsi della corretta documentazione di fornitura (quantità e data di raccolta e indicazione che trattasi di prodotto destinato alla Dop in caso di olive; in caso di olio quantità, lotto e indicazione che trattasi di prodotto destinato alla DOP)	94	Controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
					95	Controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti (o in caso di)	Grave	Esclusione di prodotto non idoneo	Richiamo scritto
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei fornitori e delle indicazioni disciplinate	96	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazione	Richiamo scritto. Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle 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									
					97	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 non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
	Stoccaggio olive/olio	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto (olive/olio) deve essere opportunamente identificato (cassette/tank/recipienti) e tracciato (requisito applicabile solo in caso di intermediari che dispongono di un impianto per la conservazione/stoccaggio delle olive/olio DOP situato nell'areale di produzione previsto all'art 4. del disciplinare di produzione DOP Val di Mazara)	Registrare identificazione e rintracciabilità prodotto e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN.	98	Controllo idoneità identificazione prodotto	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazioni	Richiamo scritto. Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
					99	Controllo idoneità identificazione prodotto	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	Informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
	Vendita olio sfuso/olive	Identificazione e rintracciabilità	Registrare lo scarico del prodotto(olive/olio) e conservare i DDT sui quali deve essere indicato che trattasi di prodotto destinato alla DOP	Registrare sul portale SIAN le movimentazioni effettuate. Identificare il prodotto	100	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazione	Richiamo scritto. Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle 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									
					101	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 non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
				Accertarsi della corretta documentazione in uscita (quantità data e indicazione che trattasi di prodotto destinato alla Dop in caso di olive; o in caso di olio quantità, lotto e indicazione che trattasi di prodotto destinato alla DOP	102	Controllo idoneità documentazione in uscita	I	35 (nota 11)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
					103	Controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID precedente)	Grave	Esclusione di prodotto non idoneo	Richiamo scritto

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	Gli impianti di confezionamento devono essere ubicati nella zona di produzione della DOP art. 3 del disciplinare di produzione della DOP Val di Mazara	Produrre specifica richiesta entro il 30 giugno del primo anno di adesione mediante il modulo MDC4. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	104	Controllo domanda di adesione e verifica ubicazione attraverso il portale SIAN	D/T	ad ogni ricons.	Ubicazione degli impianti esterna al territorio		Diniago riconoscimento		
					105	Controllo iscrizione CCIAA	D/T	ad ogni ricons.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento	
		Adeguatezza strutture impianti	Idoneità impianti /attrezzature art. 4 del disciplinare di produzione della DOP Val di Mazara	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	106	Controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento portale SIAN	
					107	Controllo indicazione capacità dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	Carenza delle informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta aggiornamento portale SIAN	
					108	Controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni ricons.	Assenza autorizzazione sanitaria o Scia		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta documentazione	
					109	Controllo ispettivo degli impianti di confezionamento	I	ad ogni ricons.	Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica	
					110	Controllo ispettivo degli impianti di confezionamento	I	ad ogni ricons.	Inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.	
		Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	Gli impianti di confezionamento devono essere ubicati nella zona di produzione della DOP art. 3 del disciplinare di produzione della DOP Val di Mazara	Comunicare eventuali modifiche degli impianti ad Agroqualità entro 15 gg dal loro verificarsi e registrare le eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio	111	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
						112		T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	Richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
Adeguatezza strutture impianti	Idoneità impianti /attrezzature art. 4 del disciplinare di produzione della DOP Val di Mazara		Comunicare eventuali modifiche degli impianti ad Agroqualità entro 15 gg dal loro verificarsi e registrare le modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio	113	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 aggiornamento e registrazione SIAN		
				114	Controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento e registrazione SIAN		
				115	Controllo indicazione capacità dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	Se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	Richiesta adeguamento		
				116	Controllo indicazione capacità dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni ricons.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento portale SIAN		
				117	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		
				118	Controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	Inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	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									
					119	Controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione (aspetti sostanziali)	Grave	Esclusione prodotto	Adeguamento e presentazione nuova domanda ed eventuale verifica ispettiva
					120	Controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione (aspetti formali)	Lieve	Adeguamento documentazione	Integrazione documentazione entro 15 gg dall'avvenuta notifica della nc
	Cessazione attività			Comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	121	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 frantoiani/intermediari iscritti al sistema dei controlli della DOP Val di Mazara	Accertarsi che il conferitore sia iscritto al sistema dei controlli	122	Controllo assoggettamento al sistema dei controlli dei conferitori	I	35 (nota 11)	Materia prima proveniente da conferitori non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati o in caso di miscelazione con altri oli, di tutto il prodotto risultante dalla miscelazione	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
				Accertarsi della corretta documentazione di fornitura, quantità, lotto; indicazione che trattasi di prodotto destinato alla DOP o DOP Val di Mazara	123	Controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
					124	Controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID precedente)	Grave	Esclusione di prodotto non idoneo	Richiamo scritto
				Registrare sul portale SIAN le forniture di olio	125	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazione	Richiamo scritto Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle 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									
					126	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 non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
	olio pronto per il confezionamento	Identificazione e rintracciabilità	L'olio pronto per il confezionamento deve essere opportunamente identificato (recipienti) e tracciato	Registrare identificazione prodotto finito e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN.	127	Verifica ispettiva	I	35 (nota 11)	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
					128	Verifica ispettiva	I	35 (nota 11)	Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Adeguamento identificazione	Richiamo scritto
					129	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazioni	Richiamo scritto. Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
					130	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 non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.

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 p.to 23 Pdc Val di Mazara	Richiedere la certificazione delle partite di olio pronte per il confezionamento attraverso l'invio ad Agroqualità del modello MDC7 (o tramite SIAN). Accertarsi che l'olio pronto per il confezionamento abbia superato positivamente le prove chimico fisiche ed organolettiche e non abbia subito successivamente al prelievo lavorazioni /miscelazioni con altro olio che ne possano aver alterato le caratteristiche. Registrare il relativo esito	131	Controllo dell'acquisizione dell'attestazione di conformità	I	35 (nota 11)	Assenza dei rapporti di conformità per partite pronte per il confezionamento	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
					132	prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	A	100	Non conformità di almeno uno dei parametri	Grave	Esclusione prodotto	
					133	prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100	Caratteristiche organolettiche non conformi	Grave	Esclusione prodotto	
		Limite di validità delle prove	Limite di validità delle prove p.to 18.1 Pdc DOP Val di Mazara	Assicurarsi di monitorare la scadenza dei rapporti di prova	134	Verifica ispettiva monitoraggio scadenza rapporti di prova	I	100	Commercializzazione di prodotto come DOP (intermediari/confezionatori) con rapporti di prova scaduti.	Grave	Esclusione del prodotto	Inibizione alla commercializzazione di olio come DOP. Segnalazione agli organi di vigilanza (ICQRF) se già immesso sul mercato
				Registrare sul portale SIAN le operazioni di imbottigliamento	135	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)	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazioni	Richiamo scritto. Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
					136	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 non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
				Mancato invio della comunicazione di fine confezionamento del lotto ad Agroqualità entro 6 gg dalla chiusura	137	Verifica ispettiva a campione	I	35 (nota 11)	Mancato invio della comunicazione	Lieve	Invio comunicazione	Richiamo scritto

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	Utilizzo della denominazione art. 7 disciplinare di produzione DOP Val di Mazara	Accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuta secondo quanto "disciplinato"	138	Controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità della partita	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità del prodotto certificato imbottigliato	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazioni	Richiamo scritto. Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
					139	Controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità della partita	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità del prodotto certificato imbottigliato	Informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
					140	Verifica numerazione progressiva apposta sulle confezioni	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità del prodotto certificato imbottigliato	Carenze nelle registrazioni	Lieve	Adeguamento registrazioni	Richiamo scritto. Verifica ispettiva di controllo annuale da effettuare nel periodo di lavorazione delle olive nell'anno successivo
					141	Verifica numerazione progressiva apposta sulle confezioni	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità del prodotto certificato imbottigliato	Informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa campagna.
Designazione e presentazione		Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Designazione e presentazione olio DOP art. 7 disciplinare di produzione DOP Val di Mazara	Utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato, prescritto e consentito da Agroqualità	142	Verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	D/I	100/35 (nota 11)	Assenza autorizzazione da parte di Agroqualità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna