

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITÀ (7)	GRAVITÀ DELLA NON CONFORMITÀ (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)				
		Categoria	Descrizione													
Olivicoltori	riconoscimento iniziale	ubicazione degli oliveti	La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva DOP "Valdemone" comprende i territori dei comuni indicati nell'Art. 3 del Disciplinare di Produzione.	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di iscrizione al SIAN -costituire e/o aggiornare il fascicolo aziendale. Fornire informazioni riguardanti le superfici olivetate (numero delle piante, la varietà coltivata), tracciabilità di prodotto nonché altre informazioni previste nei diversi disciplinari di produzione (es. superficie specializzata o promiscua, altitudine slm, capacità produttiva per singola particella, sesto d'impianto, produzione per pianta etc.) utilizzando il portale SIAN	1	verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	fuori zona		Diniego riconoscimento					
					adeguatezza impianti di coltivazione	La composizione varietale deve essere quella prevista dall'Art. 2 del Disciplinare di Produzione. Le caratteristiche di coltivazione devono essere quelle previste dall'Art. 4 del Disciplinare di Produzione.	Costituire e aggiornare il fascicolo aziendale	2	verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni o non rispetto delle prescrizioni del disciplinare		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento fascicolo aziendale	
								3	verifica ispettiva	I	ad ogni 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	La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva DOP "Valdemone" comprende i territori dei comuni indicati nell'Art. 3 del Disciplinare di Produzione.	aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive	4	controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento fascicolo aziendale				
					5		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve in caso di passaggio ereditario tra familiari in linea diretta di 1° grado	se non è stato ottenuto prodotto procedere adeguamento SIAN	richiesta aggiornamento portale SIAN				
					adeguatezza impianti di coltivazione	La composizione varietale deve essere quella prevista dall'Art. 2 del Disciplinare di Produzione. Gli impianti di coltivazione devono essere quelli previsti dall'Art. 4 del Disciplinare di Produzione.	aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive	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	
					cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	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
									9	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco degli olivicoltori	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
Olivicoltori	coltivazione	eventuali pratiche agronomiche e requisiti strutturali	Le pratiche agronomiche devono essere quelle previste dall'Art. 4 del Disciplinare di Produzione.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	10	verifiche ispettive a campione	I	35 / 20 (nota 12)	Difesa fitosanitaria effettuata non tenendo in considerazione le modalità definite dai programmi di lotta guidata	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
				registrare i parametri di processo "disciplinati"	11	controllo idoneità registrazione	I	35	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto DOP	Richiamo scritto. Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
	raccolta olive e vendita	identificazione e rintracciabilità		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	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni
					13							
		operazioni di raccolta e produzione		Le caratteristiche di coltivazione devono essere quelle previste dall'Art. 4 del Disciplinare di Produzione.	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrarli	14	controllo delle registrazioni e dei requisiti di conformità	I	35 / 14 (nota 11)	Raccolta fuori dal periodo o raccolta con mezzi diversi da quelli meccanici consentiti. Produzione di olive per ettaro superiore a 60 Q.li ( per gli impianti tradizionali) e 100 Q.li (per gli impianti intensivi)	Grave	Esclusione prodotto

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	Le operazioni di oleificazione dell'olio extravergine di oliva DOP "Valdemone" devono essere effettuate entro il territorio 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).	15	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona		diniego riconoscimento																	
					16	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN																
													17	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN								
																					18	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carenza della documentazione carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Le operazioni di oleificazione dell'olio extravergine di oliva DOP "Valdemone" devono essere effettuate entro il territorio di cui all'Art. 3 del Disciplinare di Produzione.	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	controllo modifiche inserite	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN																
													22	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta adeguamento								
																					23	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN
				25	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	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																	
				28	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei frantoi																		

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	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità		accertarsi della corretta documentazione di fornitura	29	controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Carenza della documentazione di fornitura tale da non poter accertare provenienza e requisiti del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto al frantoiano e al conferitore. Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
				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	Richiamo scritto. Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
				conformità disciplinare		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
					33		I	35 (nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto al frantoiano e al conferitore. Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive
	Molitura	identificazione e rintracciabilità		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	Richiamo scritto al frantoiano e al conferitore. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna .
				conformità disciplinare	La molitura e la resa massima di olive in olio devono rispettare quanto previsto dall'Art. 4 del Disciplinare di Produzione.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	36	verifiche ispettive a campione	I	35 (nota 11)	Molitura e/o resa massima di olive in olio non conforme a quanto previsto dal disciplinare	Grave
				registrare i parametri di processo "disciplinati"	37	controllo registrazione	I	35 (nota 11)	Assenza di registrazioni	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
	Olio sfuso	identificazione e rintracciabilità		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	Carenza delle registrazioni o delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
Frantoiani				Registrazione sul portale SIAN le lavorazioni effettuate. Identificare il prodotto finito	39	controllo identificazione prodotto finito	I	35 (nota 11)	Carenza delle registrazioni o delle informazioni sulle registrazioni tale da non pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					40		I	35 (nota 11)	Carenza delle registrazioni o delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)		
		Categoria	Descrizione											
Intermediario olio/olive	Riconoscimento iniziale	ubicazione		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 ricons.	fuori zona		diniego riconoscimento			
					adeguatezza strutture impianti (se presenti)	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	42	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni ricons.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
							43	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto (se presente)	T	ad ogni ricons.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
							44	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni ricons.	carenza della documentazione carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
							45	verifica ispettiva	I	ad ogni ricons.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione		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	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			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		accertarsi della corretta documentazione di fornitura	52	verifica idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Conferitori non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Verifica aggiuntiva nella campagna,		
				Registrazione 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	Richiamo scritto. Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo		
					54		T	100	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Verifica aggiuntiva nella campagna se possibile. Eventuale verifica aggiuntiva 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									
Intermediario olio/olive	Stoccaggio olio	identificazione e rintracciabilità		identificare il prodotto	55	controllo idoneità identificazione prodotto	I	35 (nota 11)	Carenza dell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni e verifica aggiuntiva nella campagna successiva
				registrare identificazione prodotto	56	controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	35 (nota 11)	Carenza dell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni e verifica nella campagna successiva
	vendita olio sfuso/olive	identificazione e rintracciabilità		Registrare sul portale SIAN le movimentazioni effettuate. Identificare il prodotto	57	controllo idoneità identificazione prodotto finito	I	35 (nota 11)	Carenza dell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella stessa campagna
				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)	Carenza della registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)		
		Categoria	Descrizione											
Confezionatore	Riconoscimento iniziale	ubicazione	Le operazioni di imbottigliamento dell'olio extravergine di oliva DOP "Valdemone" devono essere effettuate entro il territorio 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).	59	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni ricons.	fuori zona (se non consentito dal disciplinare)		diniego riconoscimento			
					adeguatezza strutture impianti	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.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
							61	controllo della capacità produttiva dell'impianto dichiarata dall'operatore	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
							62	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carenza della documentazione carenza 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	Le operazioni di imbottigliamento dell'olio extravergine di oliva DOP "Valdemone" devono essere effettuate entro il territorio di cui all'Art. 3 del Disciplinare di Produzione.	comunicare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio	64	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione del prodotto eventualmente confezionato	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN		
					adeguatezza strutture impianti	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			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				

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	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità		accertarsi della corretta documentazione di fornitura	73	controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Carenza dell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave se informazioni non rintracciabili	Esclusione prodotto	Richiamo scritto al confezionatore e al conferitore. Verifica ispettiva nel periodo di
					74		I	35 (nota 11)	Carenza dell'identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve se informazioni rintracciabili (entro 6 giorni dall'evento)	adeguamento documentazione e tracciabilità	richiesta aggiornamento SIAN
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto	75	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	Carenza delle registrazioni o delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
		conformità disciplinare		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)	Carenza della documentazione tale da compromettere la rintracciabilità o l'accertamento	Grave	Esclusione prodotto	Ricerca della causa della NC e, se del caso, verifica sugli operatori presso i quali si è
	olio pronto per il confezionamento	identificazione e rintracciabilità		identificare l'olio pronto per il confezionamento	77	controllo idoneità delle registrazioni e apposizione cartelli identificativi (olio atto a divenire)	I	35 (nota 11)	Carenza dell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella stessa campagna, se possibile. Eventuale verifica
				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)	Mancata registrazione sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
		conformità disciplinare	L'olio extravergine di oliva DOP "Valdemone" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche previste nell'Art. 6 del Disciplinare di Produzione.	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)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
					80	prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	A	100	non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di individuazione delle cause della non conformità. Eventuale verifica
					81	prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100	non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di individuazione delle cause della non conformità.

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	Utilizzo della denominazione	conformità della partita		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)	Care nza della documentazione tale da compromettere la rintracciabilità o l'accertamento della conformità	Grave	Esclusione prodotto	Ricerca della causa della NC e, se del caso, verifica sugli operatori presso i quali si è determinata, ovvero richiamo scritto al confezionatore. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
				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	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo	
				utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite	84	controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo del marchio autorizzato	I	parte la n che 35 (nota 11)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive	
	Designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione	Rispetto di quanto previsto dall'Art. 7 del Disciplinare di produzione.	85	utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato, prescritto e consentito	verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	35 (nota 11)	Uti i zzo improprio della denominazione	Grave	Esclusione prodotto	Divieto di commercializzazione e all'operatore fino all'adeguamento

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 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'OdC per la verifica delle azioni correttive intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali. Nella colonna devono quindi essere specificati (quando la casella è evidenziata con la dicitura "di vario tipo") 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
11	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Inoltre, l'Organismo deve provvedere ad elaborare ed adottare specifiche procedure per la gestione dei casi di reiterazione della medesima non conformità.
12	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. 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.