

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|----|----------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|---|--|--|-------------------|--------------------------------------|------------------------|--|--|--|--|---|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 1 | Olivi coltori | riconoscimento iniziale | Ubicazione degli oliveti | Gli oliveti devono essere ubicati in Umbria ed in particolare devono ricadere nelle aree geografiche relative alle menzioni geografiche: Colli Assisi Spoleto, Colli Martani, Colli Amerini, Colli del Trasimeno, Colli Orvietani. L'elenco dettagliato dei comuni che contraddistinguono le aree geografiche sono riportati nel paragrafo 6 nei punti i), ii), iii), iv), v) del MAP 02. | Produrre specifica richiesta entro il 10 settembre di ogni anno per la campagna olearia di riferimento (mediante l'apposita modulistica, Allegato 2 al MAP 02). | Controllo documentazione (3A PTA verifica che l'oliveto del richiedente sia situato in una delle menzioni previste dal Piano di controllo applicabile alla DOP Umbria e che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica. Accerta che la documentazione allegata sia adeguata e sostanziale. Completata l'istruttoria, 3A PTA procede all'attribuzione del codice di identificazione (N. Elenco Oliveti), allegato 3 del MAP 02. 3A PTA comunica all'olivicoltore, mediante comunicazione scritta, il numero di elenco attribuito). | D | ad ogni riconoscimento | soggetti riconosciuti. | Elenco completo, alla fine di ogni anno solare, degli olivicoltori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli oliveti (dati catastali), la tipologia degli oliveti (nr. piante, varietà), le potenzialità produttive | ubicazione degli oliveti fuori zona. | | Diniego riconoscimento | |
| 2 | | | | | | | | | | Carenza della documentazione | | Sospensione procedura di riconoscimento | Richiesta di Integrazione documentazione | |
| 3 | | | adeguatezza impianti di coltivazione | Composizione varietale par. da 7.1.1.7 a 7.1.1.11 del MAP 02 e condizioni ambientali e di coltura degli oliveti tradizionali e caratteristiche della zona, comunque, atte a conferire alle olive le specifiche caratteristiche 7.1.1.6 MAP 02 | Iscrivere solo gli oliveti nei quali sono applicati metodi di coltura atti a conferire alle olive ed all'olio le specifiche caratteristiche. Compilare e sottoscrivere l'autocertificazione contenuta in Allegato 2 al MAP 02. Richiesta di iscrizione all'elenco oliveti. | Controllo completezza documentazione. Verifica Elenco dei terreni. | D | ad ogni riconoscimento. | soggetti riconosciuti | | presenza di varietà e/o composizioni varietali non conformi. | | Diniego riconoscimento. | richiesta presentazione nuova domanda con iscrizione particelle conformi. |
| 4 | | | | | | verifica ispettiva | I | ad ogni riconoscimento. | soggetti riconosciuti | | mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione | | Sospensione procedura di riconoscimento | richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva |
| 5 | | | | | | | | | | | inadeguatezza impianti di coltivazione, per parametri non modificabili (sesti di impianto, forme di allevamento, varietà). | | esclusione degli oliveti non conformi | richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva |
| 6 | Mantenimento dei requisiti | Iscrizione annuale | | Effettuare il versamento quota iscrizione entro il 10 settembre di ogni anno per la campagna olearia di riferimento | Controllo documentale circa la tempistica di iscrizione al relativo elenco come da MAP 02 § 6.1 | D | ad ogni comune. | soggetti riconosciuti | | Iscrizione effettuata oltre la data prevista | Grave | esclusione prodotto dalla campagna olearia | | |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|----|---------------------|--------------------------------------|---------------|---|--|--|-------------------|--------------------------------------|-----------------------|--|--|--------------------------------|---|---|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 7 | | adeguatezza impianti di coltivazione | | Variazioni dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale dell'oliveto (Condizioni ambientali e di coltura degli oliveti tradizionali e caratteristiche della zona, comunque, atte a conferire alle olive le specifiche caratteristiche) | Comunicare le modifiche intervenute successivamente al primo ricoscimento entro 15 giorni dalla loro verifica (paragrafo 7.2 MAP 02) | Controllo documentazione circa le modifiche dichiarate | D | ad ogni comune. | soggetti riconosciuti | | Composizione varietale non conforme e/o particelle al di fuori della zona di produzione prevista | Grave | Esclusione particelle non idonee. | richiesta presentazione nuova domanda con esclusione degli oliveti non conformi. |
| 8 | | | | | | verifica ispettiva | I | ad ogni comune. | soggetti riconosciuti | | carezza della documentazione | Lieve. | richiesta integrazione documentale che non comporta l'esclusione del prodotto qualora vengano sanate le carenze documentali | verifica integrazione o completamento documentazione |
| 9 | | | | | | | | | | | inadeguatezza impianti di coltivazione | Grave | Esclusione delle particelle sistema di certificazione | richiesta presentazione nuova domanda con esclusione degli oliveti non conformi. |
| 10 | Cessazione attività | cessazione attività | | | comunicare eventuale cessazione (entro 15 gg.) | controllo comunicazione cessazione. | D | ad ogni comune. | soggetti riconosciuti | Elenco completo olivicoltori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli oliveti (dati catastali), la tipologia degli oliveti (nr. piante, varietà), le potenzialità produttive | mancata comunicazione | Grave | Esclusione del prodotto. Eliminazione dall'elenco degli olivicoltori. | |
| 11 | coltivazione | conformità al disciplinare | | Condizioni di coltura come da § 7.1.1.6 MAP 02 e difesa fitosanitaria effettuata in accordo alle modalità definite nei programmi di lotta guidata curati dall'ARUSIA | Attenersi alle disposizioni del Piano di controllo applicabile alla DOP Umbria. | verifiche ispettive a campione | I | 35/10 % (nota 14), § 8.2 MAP 02 | soggetti riconosciuti | | Interventi attuati con modalità non previste dai programmi di lotta guidata dell'ARUSIA | Grave | esclusione del prodotto detenuto | comunicazione informativa circa gli obblighi dell'olivicoltore e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|----|--------------------------|------------------------------------|---------------|--|---|--|-------------------|--------------------------------------|-----------------------|---|---|--------------------------------|--|--|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 12 | raccolta olive e vendita | identificazione e rintracciabilità | | Il prodotto destinato alla DOP deve essere distinto da altro prima del trasporto al frantoio. Durante il trasporto l'identificazione delle olive destinate alla DOP Umbria deve risultare nella dichiarazione dell'olivicoltore (Allegato 4 al MAP 02) nonché nella documentazione prevista al paragrafo 7.3 del MAP 02. | Prima dell'avvio alla molitura, tenere separato il prodotto destinato alla DOP Umbria dal rimanente, tenere registrazione del prodotto raccolto e non avviato alla molitura, registrare sulla dichiarazione dell'olivicoltore, allegato 4 al MAP 02, e su tutta la documentazione prevista al paragrafo 7.3 del MAP 02 la destinazione delle partite di olive potenzialmente DOP. | controllo corretta gestione della documentazione prevista | D | 100 | soggetti riconosciuti | Quantità immesse nel circuito (quali, quanto e dove) per ciascun olivicoltore | Identificazione e/o registrazione non idonea a garantire la rintracciabilità. | Grave | Esclusione prodotto. | Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. |
| 13 | | | | | | | | | | | Identificazione e/o registrazioni carenti non tale da impedire la rintracciabilità | Lieve | notifica carenza. richiesta adeguamento entro 7 giorni | avvio corretta procedura di registrazione ed invio all'ente di certificazione evidenza adeguamento. In caso di mancato adeguamento esclusione del prodotto |
| 14 | | conformità al disciplinare | | Periodo e modalità di raccolta delle olive. | Raccolta delle olive entro il 15 gennaio di ogni annata produttiva e registrazione nella documentazione prevista al paragrafo 7.3 del MAP 02. La raccolta deve essere effettuata per brucatura o con mezzi meccanici | Controllo documentazione di conferimento delle olive, verifica del periodo e delle modalità di raccolta. | D/I | 100/35 di cui 14 in fase Ispettiva | soggetti riconosciuti | | Raccolta effettuata oltre il 15 gennaio | Grave | Esclusione prodotto. | Richiamo scritto richiesta adeguamento alle prescrizioni |
| 15 | | | | | | | | | | | Raccolta con mezzi diversi da quelli consentiti | Grave | Esclusione prodotto. | Richiamo scritto richiesta adeguamento alle prescrizioni |
| 16 | | | | | | Verifica idoneità registrazioni | D/I | 100/35 di cui 14 in fase Ispettiva | soggetti riconosciuti | | Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti. | Grave | Esclusione prodotto | Richiamo scritto richiesta adeguamento alle prescrizioni |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|----|----------|----------------------------------|---------------|---|--|---|-------------------|--------------------------------------|-----------------------|------------------------------------|--|--------------------------------|--|---|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 17 | | | | | | | | | | | carenze nella documentazione tale da non pregiudicare l'accertamento dei requisiti | Lieve | notifica carenza. richiesta adeguamento entro 7 giorni | Richiamo scritto richiesta adeguamento alle prescrizioni |
| 18 | | | | Resa olive/ha.(Produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione della DOP Umbria entro i limiti previsti per le 5 menzioni geografiche riportati nei paragrafi 7,1,1,16 / 7,1,1,17 / 7,1,1,18 / 7,1,1,19 / 7,1,1,20 del MAP 02). | Non superare la produzione massima di olive. | controllo resa su Allegato 4 al MAP 02 (Dichiarazione olivicoltore) o documento equivalente | D | 100 | soggetti riconosciuti | | Superamento dei limiti di produzione. | Grave | Esclusione prodotto. | Richiamo scritto richiesta adeguamento alle prescrizioni |
| 19 | | | | | | | | | | | ritardata consegna al frantoiano della dichiarazione dell'olivicoltore allegato 4 al MAP 02 | Lieve | Sollecito invio dichiarazione | comunicazione di inibizione all'uso della DOP per i lotti non documentati fino ad adeguamento |
| 20 | | | | | | | | | | | manca consegna al frantoiano della dichiarazione dell'olivicoltore a seguito di sollecito | Grave | Esclusione del prodotto per la campagna in corso | Eliminazione partite di olio provenienti dalle produzioni di olive non accompagnate dalla dichiarazione dell'olivicoltore |
| 21 | | | | | | Verifica idoneità registrazioni | D/I | 100/35 di cui il 14 Ispezione | sogg. ricon. | | carenze nelle registrazioni non tali da impedire la verifica della resa | Lieve | richiesta adeguamento tenuta registrazioni | Richiamo scritto richiesta adeguamento alle prescrizioni |
| 22 | | | | | | | | | | | Assenza, incompletezza o inesattezza delle registrazioni tali da non permettere la verifica della resa | Grave | esclusione di prodotto | Richiamo scritto |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|----|----------|----------------------------------|---------------------------------|---|---|---|-------------------|--------------------------------------|-----------------------|---|--|---|---|---|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 23 | Frantoio | Riconoscimento iniziale | ubicazione | ubicazione frantoio all'interno dell'area territoriale delimitata di cui ai paragrafi 8,1,1,1 / 8,1,1,2 / 8,1,1,3 / 8,1,1,4 / 8,1,1,5 del MAP 02. | Produrre specifica richiesta entro il 10 settembre di ogni anno per la campagna olearia di riferimento (mediante l'apposita modulistica, Allegato 5 al MAP 02). | controllo documentazione. (3A PTA verifica che il frantoio del richiedente sia situato in una delle menzioni previste dal Piano di controllo applicabile alla DOP Umbria e che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica. Accerta che la documentazione allegata sia adeguata e sostanziale. Completata l'istruttoria, 3A PTA procede all'attribuzione del codice di identificazione (N. Elenco Frantoi), Allegato 5 al MAP 02. 3A PTA comunica al frantoiano, mediante comunicazione scritta, il numero di elenco attribuito.) | D | ad ogni riconoscimento. | soggetti riconosciuti | Elenco frantoi e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare | zona di ubicazione dei frantoi al di fuori del territorio | | Diniego riconoscimento | |
| 24 | | | | | | | | | | carenze della documentazione | | Sospensione procedura di riconoscimento | richiesta integrazione documentazione | |
| 25 | | | adeguatezza strutture, impianti | Estrazione dell'olio extravergine di oliva DOP Umbria mediante processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto. | Allegare alla richiesta idonea documentazione (certificato di iscrizione CCIAA e autorizzazione sanitaria/DIA). Comunicare le caratteristiche degli impianti. | controllo documentazione descrittiva degli impianti, dei locali e delle modalità di conservazione | D | ad ogni riconoscimento. | soggetti riconosciuti | | carenze della documentazione | | Sospensione procedura di riconoscimento. | richiesta integrazione documentazione. |
| 26 | | | | | | controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto | | | | | carenze della documentazione | | Sospensione procedura di riconoscimento. | richiesta integrazione documentazione. |
| 27 | | | | | | controllo autorizzazione sanitaria/DIA | | | | | Mancata consegna autorizzazione sanitaria/DIA | | Sospensione procedura di riconoscimento. | Richiesta integrazione documentazione. |
| 28 | | | | | | | | | | | autorizzazione sanitaria/DIA revocata | | Sospensione procedura di riconoscimento fino ad adeguamento | Richiesta integrazione documentazione |
| 29 | | | | | | Verifica ispettiva | I | 100 | soggetti riconosciuti | | Inadeguatezza degli impianti che determini alterazioni delle caratteristiche peculiari originarie del frutto | | Diniego riconoscimento | richiesta adeguamento. Presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva |
| 30 | | | | | | | | | | | Impianti non idonei | | diniego riconoscimento | richiesta adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva |
| 31 | | Mantenimento dei requisiti | Iscrizione annuale | | Effettuare il versamento quota iscrizione entro il 10 settembre di ogni anno per la campagna olearia di riferimento come da MAP 02 § 6.1 | Controllo documentale circa la tempistica di iscrizione al relativo elenco | D | ad ogni comunicazione. | soggetti riconosciuti | | Iscrizione effettuata oltre la data prevista | Grave | esclusione prodotto dalla campagna olearia | |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|----|---------------------|----------------------------------|---|---|---|----------------------------|-----------------------|--------------------------------------|---|---|---------------------|--|--|-------------------|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 32 | | ubicazione | Variazioni dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del frantoio (ubicazione dei frantoi all'interno dell'area territoriale delimitata di cui ai paragrafi 8,1,1,1 / 8,1,1,2 / 8,1,1,3 / 8,1,1,4 / 8,1,1,5 del MAP 02) | comunicare eventuali modifiche di ubicazione (entro 15 gg.) mediante l'Allegato 5 al MAP 02 "Richiesta di iscrizione all'Elenco Frantoi", indicando il numero di Elenco attribuito inizialmente dall'OdC. | controllo comunicazione modifiche. | D | ad ogni comunic. | sogg. ricon. | Elenco frantoi e relativa capacità produttiva | mancata comunicazione variazione. | Grave | Esclusione prodotto, fino a positivo esito di verifica supplementare | richiamo scritto e richiesta integrazione della comunicazione | |
| 33 | | | | | | | | | | mancata comunicazione variazione anagrafica dell'operatore | lieve | richiesta integrazione documentazione | richiamo scritto e richiesta integrazione della comunicazione | |
| 34 | | | | | | | | | | nuova ubicazione fuori zona | Grave | cancellazione dall'elenco Frantoi | | |
| 35 | | adeguatezza strutture, impianti | Estrazione dell'olio extravergine di oliva DOP Umbria mediante processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto. | Allegare alla richiesta idonea documentazione (certificato di iscrizione CCIAA e autorizzazione sanitaria/DIA). Comunicare le caratteristiche degli impianti (entro 15 gg.). | controllo documentazione descrittiva degli impianti. | D | ad ogni comunic. | sogg. ricon. | | carenze della documentazione. | lieve | Richiesta integrazione documentazione e verifica integrazioni. | Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni. Esclusione del prodotto in caso di persistenza della non conformità. | |
| 36 | | | | | controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto | | | | | carenze della documentazione. | lieve | Richiesta integrazione documentazione e verifica integrazioni | Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni. Esclusione del prodotto in caso di persistenza della non conformità. | |
| 37 | | | | | controllo autorizzazione sanitaria/DIA | | | | | Mancata consegna autorizzazione sanitaria/DIA | Grave | esclusione prodotto fino a positivo esito verifica documentale | Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni. | |
| 38 | | | | | | | | | | autorizzazione sanitaria/DIA scaduta o sospesa | Grave | esclusione prodotto fino a positivo esito verifica documentale | Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni. | |
| 39 | | | | | Verifica ispettiva | I | ad ogni comunicazione | sogg. ricon. | | mancata corrispondenza di quanto comunicato nella documentazione. | Grave | esclusione prodotto fino a positivo esito di verifica supplementare | Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva. | |
| 40 | | | | | | | | | | Impianti non idonei | Grave | esclusione prodotto fino a positivo esito di verifica supplementare | richiesta adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva | |
| 41 | Cessazione attività | cessazione attività | | comunicare eventuale cessazione (entro 15 gg.). | controllo comunicazione cessazione | D | ad ogni comunic. | sogg. ricon. | Elenco frantoi e relativa capacità produttiva | mancata comunicazione | Grave | Esclusione del prodotto. Eliminazione dall'elenco dei Frantoi. | | |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|----|------------------------------|------------------------------------|---|--|--|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|--|---|---------------------|---|--|-------------------|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 42 | Accettazione e materia prima | identificazione e rintracciabilità | Le olive devono provenire da olivicoltori iscritti al sistema dei controlli ed essere accompagnate dalla documentazione di trasporto comprensiva della dichiarazione dell'olivicoltore come previsto al paragrafo 8.3 del MAP 02. | Accertarsi che il conferitore sia iscritto al sistema dei controlli. Verifica l'esistenza e la completezza della dichiarazione dell'olivicoltore, conservando l'originale in frantoio e inviare copia a 3A PTA secondo la tempistica prevista al paragrafo 8.3 del MAP 02. | Controllo appartenenza al sistema dei controlli dei soggetti conferitori. Controllo idoneità documentazione fornitura. | D | 100 | sogg. ricon. | | conferitore non riconosciuto | Grave | Esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati. Richiesta di modifica del sistema di identificazione e rintracciabilità | Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni. | |
| 43 | | | | verificare documentazione di fornitura, compilare il Registro di molitura allegato 7 al MAP 02 ed archiviare Allegato 4 al MAP 02 e documentazione di trasporto | Verifica idoneità della documentazione di trasporto comprensiva dell' Allegato 4 al MAP 02; verifica corretta tenuta Registro di molitura. | D | 100 | sogg. ricon. | Registrazione approvvigionamenti (quali, quanto e da dove) di materia prima per ciascun frantoio | Carenza della documentazione di fornitura tale da non poter accertare provenienza e requisiti del prodotto | Grave | Esclusione prodotto. | Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni. | |
| 44 | | | | | | | | | | Carenza della documentazione di fornitura non tale da impedire l'accertamento della provenienza e i requisiti del prodotto | Lieve | Richiesta integrazione documentazione | comunicazione informativa circa gli obblighi previsti per la denominazione al frantoio e al conferitore Richiesta di consegna delle registrazioni entro 7 giorni | |
| 45 | | | | | controllo idoneità registrazioni e conservazione documentazione | D | 100 | sogg. ricon. | | mancanza della registrazione approvvigionamenti (quali, quanto e da dove) di materia prima per ciascun frantoio senza possibilità di ricostruire le informazioni. | Grave | esclusione della partita. | Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni. | |
| 46 | | | | | | | | | | mancanza della registrazione approvvigionamenti (quali, quanto e da dove) di materia prima per ciascun frantoio con possibilità di ricostruire le informazioni | Lieve | Richiesta integrazione registrazioni | comunicazione informativa circa gli obblighi previsti per la denominazione al frantoio e al conferitore Richiesta di consegna delle registrazioni entro 7 giorni | |
| 47 | Fasi di processo | identificazione e rintracciabilità | Il prodotto destinato alla DOP deve essere opportunamente identificato. | identificare le linee di produzione e i contenitori utilizzati per lo stoccaggio del prodotto destinato alla DOP e le movimentazioni effettuate. | controllo idoneità identificazione delle linee e/o dei contenitori di stoccaggio. | I | 35 (almeno 14% in questa fase) | sogg. ricon. | | Non idoneità dei mezzi di identificazione tale da non permettere la rintracciabilità del prodotto | Grave | Esclusione prodotto | Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni. | |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|----|----------|----------------------------------|---------------------|--|--|---|-------------------|--------------------------------------|----------------------|------------------------------------|--|--------------------------------|--|--|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 48 | | | | | | | | | | | Carenza dei mezzi di identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità del prodotto | Lieve | Richiesta adeguamento identificazione | avvio corretta procedura di identificazione ed invio all'ente di certificazione evidenza adeguamento. In caso di mancato adeguamento esclusione prodotto |
| 49 | | | | | Registrare le attività di frantoio nel "registro di molitura" "registro travasi" ; tenere a disposizione la documentazione ed inviare a 3A PTA secondo la tempistica prevista al punto 8.3 del MAP 02. | controllo idoneità delle registrazioni delle attività di frantoio | D | 100 | sogg. ricon. | | Carenza delle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto. | Grave | Esclusione del prodotto del quale non è possibile accertare la provenienza. | Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni. |
| 50 | | | | | | | | | | | Carenza delle registrazioni o incompletezza non tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto. | Lieve | notifica carenza richiesta adeguamento entro 7 giorni dalla notifica. Esclusione prodotto in caso di mancato adeguamento | richiamo scritto richiesta di consegna delle registrazioni entro 7 giorni |
| 51 | | conformità al disciplinare | Resa olive in olio. | Registrare la resa in olio sul registro di molitura (Allegato 7 al MAP 02) | Controllo registrazioni delle rese registrate su registro di molitura | D | 100 | sogg. ricon. | | | rese complessive superiori ai limiti | Grave | Esclusione prodotto della campagna | Richiamo scritto richiesta di adeguamento alle prescrizioni e verifica adeguamento |
| 52 | | | | | | controllo idoneità registrazioni | D | 100 | sogg. ricon. | | registrazioni errate, incomplete o assenti che consentono comunque di ricostruire la resa in olio | Lieve | notifica carenza richiesta adeguamento entro 7 giorni dalla notifica. Esclusione prodotto in caso di mancato adeguamento | richiamo scritto richiesta di consegna delle registrazioni entro 7 giorni |
| 53 | | | | | | | | | | | registrazioni errate, incomplete o assenti tali da non consentire la verifica del requisito (resa in olive/olio) | Grave | Esclusione prodotto | Richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni con scadenza prevista dal MAP 02 Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna . |
| 54 | | | | | Trasmettere secondo la tempistica di cui al paragrafo 8.3 del MAP 02 a 3A PTA le registrazioni previste | Controllo idoneità comunicazione | D | 100 | Prodotto | | Ritardata comunicazione quantità | Lieve | Richiesta adeguamento comunicazione entro 7 giorni | Comunicazione di inibizione all'uso della DOP per i lotti non documentati fino ad adeguamento |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|----|------------|------------------------------------|--|--|--|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|--|--|--|-------------------------------------|--|--|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 55 | | | | | | | | | | | Mancata risposta entro 7 giorni da richiesta | Grave | Esclusione del prodotto dal circuito DOP e notifica azione correttiva | Verifica ispettiva supplementare per controllo e raccolta quantitativi |
| 56 | | | separazione spaziale o temporale durante i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e oleificazione come da MAP 02 § 8.1.1.6 | registrare la separazione che può essere spaziale e/o temporale e accertamento della corretta registrazione come da MAP 02 | controllo conformità di quanto dichiarato e verifica metodologie consentite | I | 35 (almeno 14% in questa fase) | soggetti riconosciuti | | mancata separazione spaziale e/o temporale, registrazioni non conformi o metodi estrattivi inidonei | grave | esclusione del prodotto interessato | richiamo scritto eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna | |
| 57 | | | | | | | | | | | carenza delle registrazioni non tale da pregiudicare il reperimento dei dati | Lieve | notifica carenza | richiesta adeguamento entro 7 giorni dalla notifica. Esclusione prodotto in caso di mancato adeguamento |
| 58 | olio sfuso | identificazione e rintracciabilità | I recipienti nei quali è conservato l'olio sfuso destinato alla denominazione devono essere identificati, registrare che l'olio è destinato alla denominazione e specificare la capienza | identificare i recipienti che contengono l'olio a denominazione | controllo idoneità identificazione recipienti e indicazioni DOP e menzione geografica. | I | 35 (almeno 14% in questa fase) | sogg. ricon. | Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ciascun frantoiano | Mancata, errata o incompleta identificazione tale da compromettere la rintracciabilità | Grave | Esclusione prodotto | Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni. | |
| 59 | | | | | | | | | | | Mancata, errata o incompleta identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità | Lieve | notifica carenza richiesta adeguamento entro 7 giorni dalla notifica | avvio corretta procedura di registrazione ed invio all'ente di certificazione evidenza adeguamento. In caso di mancato adeguamento esclusione del prodotto |
| 60 | | | | registrare in corrispondenza delle partite di olio stoccate, i contenitori di stoccaggio utilizzati | controllo idoneità registrazione dati identificativi | D | 100 | sogg. ricon. | | Carenza delle registrazioni o delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto | Grave | Esclusione prodotto. | Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni. | |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|----|---|------------------------------------|--|---|--|--|-------------------|--------------------------------------|--|---|--|---|--|---|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 61 | | | | | | | | | | | Carenza delle registrazioni o delle informazioni sulle registrazioni non tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto | Lieve | notifica carenza richiesta adeguamento entro 7 giorni | Richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni con scadenza di cui al MAP 02 |
| 62 | vendita o ritiro da parte del produttore di olive dell'olio sfuso | identificazione e rintracciabilità | Registrare lo scarico o il ritiro del prodotto venduto sfuso nel registro di scarico (Allegato 8 al MAP 02) e nei documenti di trasporto sui quali deve essere indicato il prodotto destinato alla DOP (menzione geografica pertinente). | Accompagnare le partite di olio sfuso destinato alla DOP con documenti di trasporto che contengano l'indicazione olio destinato alla DOP e il peso del lotto nonché la dichiarazione di conformità del frantoiano (allegato 9 al MAP 02). | controllo idoneità documenti di trasporto e dichiarazione di conformità del frantoiano. | D | 100 | sogg. ricon. | Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ciascun frantoiano | Carenza della registrazione tale da compromettere la rintracciabilità | Grave | Esclusione prodotto | Richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 7 giorni | |
| 63 | | | | | | | | | | Carenza nelle registrazioni non tali da compromettere la rintracciabilità | Lieve | notifica carenza richiesta adeguamento entro 7 giorni | in caso di mancato adeguamento esclusione del prodotto | |
| 64 | | | | | registrare le vendite di olio sfuso nel registro di carico e scarico (Allegato 9 al MAP 02) | controllo idoneità registrazioni di carico e scarico | D | 100 | sogg. ricon. | | Carenza della registrazione tale da compromettere la rintracciabilità | Grave | Esclusione prodotto | Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni. |
| 65 | | | | | | | | | | Carenza della registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità | Lieve | notifica carenza richiesta adeguamento entro 7 giorni | in caso di mancato adeguamento esclusione del prodotto | |
| 66 | | | | | Trasmettere a 3A PTA il registro di scarico olio secondo la tempistica di cui al paragrafo 8.3 del MAP 02. | controllo idoneità comunicazione | D | 100 | prodotto | | Ritardata comunicazione quantità | Lieve | Richiesta adeguamento comunicazione entro 7 giorni | Comunicazione di inibizione all'uso della DOP per i lotti non documentati fino ad adeguamento |
| 67 | | | | | | | | | | Mancata risposta entro 7 giorni da richiesta | Grave | Esclusione del prodotto | Verifica ispettiva supplementare per controllo e raccolta quantitativi | |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|----|----------------|----------------------------------|---------------------------------|---|---|---|-------------------|--------------------------------------|-----------------------|--|--|--------------------------------|--|---|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 68 | Confezionatore | Riconoscimento iniziale | ubicazione | Gli impianti di confezionamento per la DOP devono essere ubicati nell'area territoriale della DOP ovvero devono ricadere entro i territori amministrativi della regione Umbria. | Produrre specifica richiesta entro il 10 settembre di ogni anno per la campagna olearia di riferimento (mediante l'apposita modulistica, Allegato 10 al MAP 02) | Controllo documentazione. (3A PTA verifica che l'impianto di confezionamento sia situato entro i territori amministrativi della regione Umbria e che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica. Accerta che la documentazione allegata sia adeguata e sostanziale. Completata l'istruttoria, 3A PTA procede all'attribuzione di un codice di identificazione, inserisce il soggetto nell'Elenco Confezionatori) i cui contenuti sono riepilogati nell'Allegato 11 al MAP 02. 3A PTA trasmette al confezionatore, mediante comunicazione scritta, il numero di elenco attribuito.) | D | ad ogni riconoscimento. | soggetti riconosciuti | Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare | ubicazione degli impianti fuori dalla zona indicata nel disciplinare | | Diniego riconoscimento | |
| 69 | | | | | | | | | | | carenze della documentazione | | Sospensione procedura di riconoscimento. | Richiesta integrazione documentazione. |
| 70 | | | adeguatezza strutture, impianti | | Indicare nella richiesta di iscrizione tipologia impianto e allegare autorizzazione sanitaria/DIA | controllo documentazione descrittive impianti (planimetrie / lay out impianti) | | | | | carenze della documentazione | | Sospensione procedura di riconoscimento. | Richiesta integrazione documentazione. |
| 71 | | | | | | controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto | | | | | carenze della documentazione | | Sospensione procedura di riconoscimento. | Richiesta integrazione documentazione. |
| 72 | | | | | | controllo autorizzazione sanitaria/DIA | | | | | Mancata consegna autorizzazione sanitaria/DIA | | Sospensione procedura di riconoscimento. | Richiesta integrazione documentazione. |
| 73 | | | | | | | | | | | autorizzazione sanitaria/DIA sospesa o scaduta | | Sospensione procedura di riconoscimento | richiesta adeguamento e presentazione nuova domanda |
| 74 | | | | | | verifica ispettiva sugli impianti | I | ad ogni riconoscimento. | soggetti riconosciuti | | mancata corrispondenza di quanto comunicato nella documentazione | | Sospensione procedura di riconoscimento | richiesta adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva |
| 75 | | | | | | | | | | | Inadeguatezza strutture ed impianti | | diniego riconoscimento. | richiesta adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva. |
| 76 | | Mantenimento dei requisiti | Iscrizione annuale | | Effettuare il versamento quota iscrizione entro il 10 settembre di ogni anno per la campagna olearia di riferimento in accordo al MAP 02 § 6.1 | Controllo documentale circa la tempistica di iscrizione al relativo elenco | D | ad ogni comunicazione. | soggetti riconosciuti | | Iscrizione effettuata oltre la data prevista | Grave | esclusione prodotto dalla campagna olearia | |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|----|----------------------------|----------------------------------|--|---|---|----------------------------|------------------------|--------------------------------------|--|--|---------------------|---|---|-------------------|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 77 | Mantenimento dei requisiti | ubicazione | Variazioni dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del confezionatore (Gli impianti di confezionamento per la DOP devono essere ubicati nell'area territoriale della DOP ovvero devono ricadere entro i territori amministrativi della regione Umbria) | comunicare eventuali modifiche di ubicazione (entro 15 gg.) mediante l'Allegato 10 al MAP 02 | controllo comunicazione modifiche | D | ad ogni comunicazione. | soggetti ricon. | Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva | mancata comunicazione variazione | Grave | Esclusione prodotto, fino a positivo esito di verifica supplementare | richiamo scritto e richiesta di integrazione della comunicazione | |
| 78 | | | | | | | | | | mancata comunicazione variazione anagrafica dell'operatore | lieve | richiesta integrazione documentale. | richiamo scritto e richiesta di integrazione della comunicazione | |
| 79 | | | | | | | | | | nuova ubicazione impianti fuori zona | Grave | cancellazione dall'elenco confezionatori | | |
| 80 | | adeguatezza strutture, impianti | gli impianti di confezionamento devono garantire la conservazione delle caratteristiche del prodotto 9.1.1.6 del MAP 02 | allegare alla comunicazione idonea documentazione descrittiva degli impianti e autorizzazione sanitaria/DIA | controllo documentazione descrittiva impianti. | D | ad ogni comunicazione | soggetti riconosciuti | | carenze nella documentazione | Lieve | Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni. | Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni. | |
| 81 | | | | | controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto | D | ad ogni comunicazione | soggetti riconosciuti | | carenze nella documentazione | Lieve. | Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni. | Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni. | |
| 82 | | | | | controllo autorizzazione sanitaria/DIA. | | | | | Mancata consegna autorizzazione sanitaria/DIA | Grave | esclusione del prodotto fino a positivo esito di verifica documentale | Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni. | |
| 83 | | | | | | | | | | Autorizzazione sanitaria/DIA sospesa o scaduta | Grave | esclusione del prodotto fino a positivo esito di verifica documentale | Richiesta integrazione documentazione | |
| 84 | | | | | verifica idoneità impianti | I | ad ogni comunicazione | soggetti ricon. | | mancata corrispondenza di quanto comunicato nella documentazione | Lieve | notifica carenza documentale | richiesta adeguamento | |
| 85 | | | | | | | | | | Inadeguatezza strutture ed impianti | Grave | Esclusione prodotto, e richiesta adeguamento | richiesta adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva. | |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|----|------------------------------|------------------------------------|--|--|---|-------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|---|---|--|--|--|---|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 86 | Cessazione attività | cessazione attività | | | comunicare eventuale cessazione (entro 15 gg.). | controllo comunicazione cessazione. | D | ad ogni comunic. | sogg. ricon. | Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva | mancata comunicazione accettazione di prodotto | Grave | Esclusione del prodotto che non ha i requisiti di conformità. Eliminazione dall'elenco dei confezionatori | |
| 87 | Accettazione e materia prima | identificazione e rintracciabilità | L'olio deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia dei documenti di trasporto e delle dichiarazioni del frantoiano (Allegato 9 al MAP 02). | accertarsi dell'iscrizione del conferitore al sistema dei controlli e della corretta documentazione di fornitura | controllo iscrizione dei conferitori al sistema dei controlli e idoneità documentazione fornitura | D | 100 (almeno 14% in questa fase) | sogg. ricon. | | Conferitori non assoggettati | Grave | Esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati richiesta di modifica del sistema di rintracciabilità e identificazione | Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni. | |
| 88 | | | | | | | | | | Carenza della documentazione tale da compromettere la rintracciabilità | Grave | Esclusione prodotto | Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni. | |
| 89 | | | | | | | | | | Carenza della documentazione non tale da compromettere la rintracciabilità | Lieve | Richiesta integrazione documentazione | comunicazione informativa circa gli obblighi previsti per la denominazione al confezionatore e al conferitore richiesta di consegna delle registrazioni entro 7 giorni | |
| 90 | | | Le partite di olio devono essere registrate in accettazione sul registro Ricevimento olio, Allegato olio 12 MAP 02 | registrare gli esiti di tali controlli su un documento conforme al registro di ricevimento olio e conservare la documentazione di fornitura (dichiarazione dell'olivicoltore e/o dichiarazione frantoiano) | controllo registrazioni/conservazione dei documenti | D | 100 | sogg. ricon. | Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) di materia prima per ciascun confezionatore | Carenza registrazioni/documenti tale da compromettere la rintracciabilità. Registrazioni sul registro di ricevimento olio incomplete. | Grave | Esclusione prodotto. | Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni. | |
| 91 | | | | | | | | | | Carenza registrazioni/documenti non tale da compromettere la rintracciabilità | Lieve | Richiesta integrazione registrazioni | Richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni con scadenza di cui al MAP 02 | |
| 92 | | | | | Comunicare secondo la tempistica di cui al paragrafo 9.3 del MAP 02 a 3A PTA il registro Ricevimento olio | Controllo idoneità comunicazione | D | 100 | prodotto | | Ritardata comunicazione quantità | Lieve | Richiesta adeguamento comunicazione entro 7 giorni | Comunicazione di inibizione all'uso della DOP per i lotti non documentati fino ad adeguamento |
| 93 | | | | | | | | | | | Mancata risposta entro 7 giorni da richiesta | Grave | Esclusione del prodotto e notifica azione correttiva | Verifica ispettiva supplementare per controllo e raccolta quantitativi |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|----|------------------------------------|------------------------------------|---|--|--|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|----------------------|--|---------------------|---|--|-------------------|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 94 | Fasi di processo | identificazione e rintracciabilità | L'olio destinato alla DOP deve essere idoneamente identificato in ogni fase del processo di confezionamento: stoccaggio iniziale e intermedio, immissione nel processo di imbottigliamento. | Identificare i contenitori di stoccaggio del prodotto in ogni fase del processo e gestione registro travasi. | controllo idoneità identificazione olio destinato alla denominazione | I | 100 (almeno 14% in questa fase) | sogg. ricon. | | Carenza dell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità. | Grave | Esclusione prodotto. | Richiamo scritto e richiesta di adeguamento | |
| 95 | | | | | | | | | | Carenza dell'identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità | Lieve | notifica carenza richiesta adeguamento entro 7 giorni | avvio corretta procedura di registrazione e invio all'ente di certificazione evidenza adeguamento In casi di mancato adeguamento esclusione del prodotto | |
| 96 | | | | registrare in corrispondenza delle partite di olio lavorate i contenitori di stoccaggio utilizzati | controllo idoneità registrazione dati identificativi | D | 100 | prodotto | | Carenza della registrazione tale da compromettere la rintracciabilità | Grave | Esclusione prodotto | Richiamo scritto. Richiesta invio come da MAP 02 delle registrazioni delle attività. | |
| 97 | | | | | | | | | | Carenza della registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità | Lieve | Richiesta integrazione registrazioni | Richiamo scritto. Richiesta invio entro 7 giorni della documentazione completa | |
| 98 | olio pronto per il confezionamento | identificazione e rintracciabilità | L'olio destinato alla DOP deve essere idoneamente identificato in modo da distinguere quello autorizzato per il confezionamento da quello non autorizzato. | identificare i contenitori di olio pronto per il confezionamento. | controllo idoneità identificazione contenitori | I | 100 (almeno 14% in questa fase) | soggetti riconosciuti | | Carenza dell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità | Grave | Esclusione prodotto | Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni. | |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA | |
|-----|----------|----------------------------------|---------------|-------------|---|--|---------------------------------------|--------------------------------------|----------------------|------------------------------------|--|---|--|---|--|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | |
| 99 | | | | | | | | | | | Carenza dell'identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità | Lieve | notifica carenza richiesta adeguamento entro 7 giorni dalla notifica | Richiamo scritto. Esclusione del prodotto in caso di mancato adeguamento | |
| 100 | | | | | Registrare in relazione alle partite di olio pronte per il confezionamento i contenitori utilizzati | controllo idoneità registrazione esito analisi | D | 100 | sogg. ricon. | | Carenza della registrazione tale da compromettere la rintracciabilità | Grave | Esclusione prodotto | Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni. | |
| 101 | | | | | | | | | | | Carenza della registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità | Lieve | notifica carenza richiesta adeguamento entro 7 giorni dalla notifica | Richiamo scritto. Esclusione prodotto in caso di mancato adeguamento | |
| 102 | | | | | Comunicare secondo la tempistica di cui al paragrafo 9.3 del MAP 02 a 3A PTA il Registro confezionamento olio | controllo idoneità comunicazione | D | 100 | prodotto | | Ritardata comunicazione quantità | Lieve | Richiesta adeguamento comunicazione entro 7 giorni | Comunicazione di inibizione all'uso della DOP per i lotti non documentati fino ad adeguamento | |
| 103 | | | | | | | | | | | Mancata risposta entro 7 giorni da richiesta | Grave | esclusione del prodotto fino a esito positivo | Verifica ispettiva supplementare per controllo e raccolta quantitativi | |
| 104 | | | | | separazione spaziale o temporale durante i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e e attività operative come da MAP 02 § 9.3 | nell'autodichiarazione in caso di separazione spaziale identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati. In caso di separazione temporale riportare le date e gli orari di lavorazione. Eseguire le attività previste nel MAP 02 § 9 | controllo idoneità registrazione dati | D/I di cui il 14 in Ispezione | 100 | soggetti riconosciuti | | carenza nella registrazione tale da compromettere la conformità al requisito previsto | grave | esclusione prodotto | Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni. |
| 105 | | | | | | | | | | | | carenza nella registrazione non tale da compromettere la conformità al requisito previsto | lieve | richiesta integrazione registrazione | richiamo scritto esclusione del prodotto in caso di mancato invio della documentazione richiesta |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|-----|----------|----------------------------------|--|--|--|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|----------------------|---|---------------------|--------------------------------|--|-------------------|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 106 | | conformità al Disciplinare | Caratteristiche chimico fisico sensoriali al consumo (dal parag. 9.1.1.10 al 9.1.1.14 del MAP 02). | Verificare che l'olio identificato come pronto al confezionamento abbia superato positivamente le analisi e che non abbia subito successivamente al prelievo lavorazioni che ne possano aver alterato le caratteristiche | controllo dell'acquisizione del rapporto di conformità | D | 100 (almeno 14% in questa fase) | sogg. ricon. | | assenza dei rapporti di conformità per partite pronte per il confezionamento come olio DOP. | Grave | Esclusione prodotto. | Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni. | |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|-----|------------------------------|----------------------------------|---|--|--|---|-------------------|--------------------------------------|--|---|---|--|---|-------------------|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 107 | | | | | | prove analitiche su campione (chimiche/fisiche) | A | 100 | partite di olio da confezionare | | Non conformità di almeno uno dei parametri. | Grave | Esclusione prodotto. | |
| 108 | | | | | | prove analitiche su campione (organolettiche) | A | 100 | partite di olio da confezionare | | Punteggio inferiore al minimo | Grave | Esclusione prodotto. | |
| 109 | | | Limite di validità delle analisi 9.3 del MAP 02 | Se non si dispone per l'olio DOP, di serbatoi in acciaio inox con immissione di azoto o argon a temperatura costante tra 13°C e 15°C o di vasconi porcellanati interrati, bui, a temperatura costante tra i 15°C e i 18°C, o equivalenti, non confezionare prodotto con analisi comunicate più di 45 giorni prima. (se no limite massimo previsto è di sei mesi) | Monitoraggio scadenza rapporti di analisi e registrazioni di confezionamento | D | 100 | partite di olio | | Confezionamento di partite con analisi scadute | Grave | Esclusione del prodotto. | Richiesta di ripristino tempo di imbottigliamento pari a 45 giorni dall'esito delle analisi. Segnalazione agli organi di vigilanza (Repressione Frodi, Consorzi di Tutela incaricati dal MIPAF) se già immesso sul mercato. | |
| 110 | Utilizzo della denominazione | conformità della partita | Utilizzo della denominazione. | accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione sia accompagnata dalla documentazione relativa a tutto il ciclo produttivo (All. 4 al MAP 02 o doc. equivalente) e sia stata rilasciata l'attestazione di conformità. | controllo delle registrazioni relative al ciclo produttivo della partita | D | 100 | sogg. ricon. | | Carenza 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 | |
| 111 | | | | | | | | | | Carenza della documentazione non tale da compromettere la rintracciabilità o l'accertamento della conformità. | Lieve | Richiesta integrazione registrazioni | Richiamo scritto. Richiesta invio documentazione entro 7 giorni | |
| 112 | | | | utilizzare la denominazione esclusivamente per il prodotto per il quale si hanno le evidenze oggettive di cui sopra, e registrare i quantitativi di olio confezionati su documento conforme al registra confezionamento 9.3 del MAP 02 | controllo registrazioni del confezionamento | D | 100 | prodotto | Quantità immesse nel circuito per ciascun confezionatore | Utilizzo di partite non idonee. | Grave | Blocco del prodotto fino alla risoluzione della non conformità | Blocco del prodotto fino alla risoluzione della non conformità con ulteriore verifica | |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|-----|------------------------------|---|---|---|---|--|-------------------|--|----------------------|--|---|--|---|---|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 113 | | | | | utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite al par. 9.1.1.16 del MAP 02 | controllo del corretto utilizzo della denominazione, verifica delle etichette. | I | 100 (almeno 14% in questa fase) | sogg. ricon. | | Utilizzo scorretto della denominazione sul prodotto o tale da trarre in inganno il consumatore. | Grave | Blocco del prodotto fino alla risoluzione della non conformità | Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare |
| 114 | | | Utilizzo dei contrassegni numerati progressivamente, rilasciate dal CT (o, nei casi di cui al § 9.3 del MAP 02, da 3A PTA) in funzione del formato delle confezioni | Seguire le disposizioni riportate al 9.3 MAP 02 | Verificare che l'iter di certificazione e l'uso dei contrassegni sia conforme ai requisiti previsti per l'olio DOP Umbria | D/I | 100 | olio confezionato present e nell'impianto di confezionamento | | Uso non idoneo o non apposizione, sui singoli recipienti, dei contrassegni numerati progressivamente | Grave | Blocco del prodotto fino alla risoluzione della non conformità | Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare | |
| 115 | Designazione e presentazione | conformità degli elementi di designazione e presentazione | utilizzo della denominazione, delle menzioni delle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge dei nomi ragione sociale marchi grafiche e colori par. 9.1.1.16 del MAP 02 | utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione prescritto, consentito e autorizzato da 3A PTA. | Verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione. | D | 100 | | | Utilizzo di qualificazioni non espressamente previste dal Disciplinare | Grave | Blocco del prodotto fino alla risoluzione della non conformità | Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare | |
| 116 | | | | | | | | | | Utilizzo di menzioni geografiche o toponomastiche aggiuntive non previste dal Disciplinare | Grave | Blocco del prodotto fino alla risoluzione della non conformità | Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare | |
| 117 | | | | | | | | | | utilizzo di nomi, ragioni sociali marchi privati con significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore | Grave | Blocco del prodotto fino alla risoluzione della non conformità | Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare | |
| 118 | | | | | | | | | | utilizzo di nomi di aziende e loro localizzazione, quando il prodotto non è stato ottenuto da olive raccolte esclusivamente in quelle aziende. | Grave | Blocco del prodotto fino alla risoluzione della non conformità | Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare | |

| N° | SOGGETTO | PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2) | REQUISITO (3) | | AUTOCONTROLLO (4) | ATTIVITA' DI CONTROLLO (5) | Tipo di controllo | Entità del controllo per anno (in %) | Elemento controllato | DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF | NON CONFORMITA' (8) | GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' | TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' | AZIONE CORRETTIVA |
|-----|----------|----------------------------------|---------------|--|--|--|-------------------|--------------------------------------|----------------------|------------------------------------|---|--------------------------------|--|---|
| | | | Categoria | Descrizione | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 119 | | | | | | | | | | | Apposizione della DOP in etichetta in caratteri che non siano chiari, indelebili in ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta, o non nettamente distinta dalle altre indicazioni in etichetta | Grave | Blocco del prodotto fino alla risoluzione della non conformità | Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare |
| 120 | | | | | | | | | | | Mancata o errata indicazione della dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10, Regolamento (CE) 510/06". | Grave | Blocco del prodotto fino alla risoluzione della non conformità | Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare |
| 121 | | | | Sui recipienti o bottiglie contenenti o su apposita etichetta devono essere riportate a caratteri chiari ed indelebili le indicazioni previste dal Piano di controllo applicabile alla DOP Umbria. | | verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione | D/I | 100/14 | sogg. ricon. | | Mancata o errata indicazione dei seguenti elementi: campagna olearia di produzione (doppia annata); dicitura Umbria; generalità del produttore; dicitura olio imbottigliato dal produttore all'origine o olio imbottigliato nella zona di produzione. | Grave | Blocco del prodotto fino alla risoluzione della non conformità | Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare |
| 122 | | | | I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine ai fini dell'immissione al consumo non devono essere di capacità superiore a litri 5. | utilizzare esclusivamente recipienti prescritti. | | | | | | Utilizzo di recipienti non prescritti. | Grave | Blocco del prodotto fino alla risoluzione della non conformità | Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare |

| Note | Argomento | Testo |
|-------------|---|---|
| 1 | Generale per tutti gli Organismi di controllo | S'intendono i soggetti potenzialmente presenti nella filiera di produzione dell'olio di oliva tutelato, nella quale sono presenti con attività ben distinte i seguenti soggetti: l'agricoltore per la produzione di olive, il frantoio 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". Per ogni requisito descritto riportare altresì il riferimento al §, della documentazione presentata al MIPAF, nel quale è trattato. |
| 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 una delle seguenti: -) 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 |
| 7 | Generale per tutti gli Organismi di controllo | Oltre ai documenti di seguito citati, ogni Organismo di controllo deve comunicare periodicamente al MIPAF almeno: -) il numero complessivo dei controlli effettuati evidenziando quelli ispettivi, quelli analitici di prodotto e quelli solo documentali; -) per ciascun controllo indicare, in un quadro sinottico: il soggetto controllato, le attività produttive da esso svolte, la data del controllo, il tipo del controllo svolto, la descrizione sintetica dell'oggetto del controllo e la descrizione sintetica dell'esito del controllo. |
| 8 | 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. |
| 9 | Generale per tutti gli Organismi di controllo | Per ogni non conformità identificata specificare se lieve o grave. Per non conformità lieve s'intendono le irregolarità che non generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto. Per non conformità grave s'intendono le irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto. Nello schema vengono riportate solo alcune indicazioni minime. Ogni eventuale modifica "riduttiva" va opportunamente giustificata |

| Note | Argomento | Testo |
|------|---|--|
| 10 | Generale per tutti gli Organismi di controllo | <p>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.).</p> <p>Nei casi in cui si adottino misure di esclusione di prodotto già identificato con la denominazione è obbligatorio comunicare tale decisione al MIPAF</p> |
| 11 | Generale per tutti gli Organismi di controllo | <p>Per azione correttiva s'intende l'insieme delle azioni intraprese 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) intensificazione temporanea delle verifiche ispettive b) intensificazione temporanea dei controlli analitici c) intensificazione temporanea dei controlli documentali d) sessioni formative e) sospensione del soggetto controllato dal circuito f) revoca del riconoscimento del soggetto controllato <p>Inoltre, l'Organismo deve provvedere ad elaborare ed adottare specifiche procedure per la gestione dei casi di reiterazione della medesima non conformità</p> <p>Nei casi in cui si adottino misure di sospensione o revoca è obbligatorio comunicare tali decisioni al MIPAF</p> |
| 12 | Generale per tutti gli Organismi di controllo | <p>Del totale oggetto della verifica, almeno il 14% deve essere riscontrato in azienda durante la fase di processo.</p> |
| 13 | Generale per tutti gli Organismi di controllo | <p>Le prove analitiche (chimiche, fisiche e organolettiche) effettuate su masse di prodotto, hanno validità di 45 gg. dalla data di comunicazione dell'esito delle analisi. Trascorso tale termine, ove non sia avvenuto il confezionamento, le prove analitiche dovranno essere ripetute. Tale limite viene meno nei seguenti casi: a) conservazione dell'olio sotto battente d'azoto (in alternativa all'azoto si può utilizzare l'argon) a temperatura costantemente compresa tra 13 e 15 °C in recipienti di acciaio inossidabile (si possono utilizzare i condizionatori in alternativa alle piastre refrigeranti interne); b) stoccaggio in vasconi porcellanati chiusi, posti in locali sotterranei a temperatura compresa tra 15 e 18°C, al buio</p> |
| 14 | Generale per tutti gli Organismi di controllo | <p>Allo scadere del terzo anno dalla data di autorizzazione al controllo, 3A PTA trasmetterà al Ministero, entro il 15 ottobre, gli elenchi degli oliveti iscritti al sistema dei controlli alla data del 30 settembre.</p> <p>Da tale elenco il Gruppo tecnico procederà ad estrarre, annualmente con il metodo dei numeri casuali, un campione pari al 10% del totale degli oliveti iscritti. Negli impianti così individuati, 3A PTA 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 di impianto e forme di allevamento. Pertanto la percentuale di controllo per i suddetti requisiti è ridotta dal 35% al 10%.</p> |