

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 %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)		
		Categoria	Descrizione													
Olivicoltori	riconoscimento iniziale	ubicazione degli oliveti	Le olive per la DOP "Alto Crotonese" devono essere prodotte nella zona di produzione prevista al paragrafo 7.1.1.1 del MAP 11	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno (mediante il modulo Allegato 2 al MAP 11)	1	controllo documentazione (3A PTA verifica che l'oliveto del richiedente sia situato nella zona di produzione prevista dal Piano di controllo applicabile alla DOP Alto Crotonese e che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica. Accertata che la documentazione sia adeguata e sostanziale. Completata l'istruttoria, 3A PTA procede all'attribuzione del codice di identificazione (N. elenco oliveti), allegato 3 al MAP 11. 3A PTA comunica all'olivicoltore, mediante comunicazione scritta, il numero di elenco attribuito).	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco completo, alla fine di ogni anno solare, degli olivicoltori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli oliveti (nr. piante, varietà), la tipologia degli oliveti (nr. piante, varietà), le potenzialità produttive	ubicazione oliveti fuori zona		Diniego riconoscimento			
					2								carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
		adeguatezza impianti di coltivazione	Condizioni ambientali e di coltura, sedi di impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura, densità di impianto. 7.1.1.2 e 7.1.1.4 del MAP 11.	Iscrivere oliveti situati in ambienti idonei, utilizzare sistemi di coltura, sedi di impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura tradizionalmente usati o tali da non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio	3	Controllo completezza documentazione. Verifica elenco dei terreni.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti			carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione	
					4	controllo completezza documentazione	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti			oliveti parzialmente fuori zona, con varietà non conformi o ad altitudine non conforme		Esclusione oliveti fuori zona, con varietà non idonea	Richiesta presentazione nuova domanda con esclusione dei terreni non idonei	
					5	controllo completezza documentazione	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti			composizione varietale non conforme		Diniego riconoscimento	richiesta integrazione nuova domanda con iscrizione particelle con composizione varietale conforme	
			Composizione varietale 7.1.1.3 MAP 11	Iscrivere gli oliveti che presentano complessivamente la composizione varietale conforme	6	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti			inadeguatezza ambiente o impianti di coltivazione, per parametri non modificabili (ambiente, terreno, sedi di impianto, forme di allevamento)		Esclusione degli oliveti in ambiente non idoneo o coltivati non conformemente nel caso che la non conformità riguardi una parte dell'oliveto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva	
					7		I				inadeguatezza impianti di coltivazione per parametri modificabili (sistemi di potatura)		Diniego riconoscimento	richiesta adeguamento e presentazione nuova domanda appena ripristinate le condizioni di conformità		
					8		I				composizione varietale non conforme		Diniego riconoscimento	richiesta presentazione nuova domanda con iscrizione particelle conformi al disciplinare		
		Mantenimento dei requisiti	adeguatezza impianti di coltivazione	Condizioni ambientali e di coltura, sedi di impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura, densità di impianto. 7.1.1.2 e 7.1.1.4 del MAP 11.	comunicare ev. modifiche (entro 15 gg.) allegato 2 al MAP 11	9	controllo comunicazione modifiche	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti			carenze della documentazione	Lieve	Sospensione temporanea del sistema, che non comporta l'esclusione del prodotto qualora vengano sanate le carenze documentali	richiesta integrazione o completamento documentazione
						10						oliveti parzialmente fuori zona,		Grave	Esclusione oliveti fuori zona, con varietà non idonee	Richiesta presentazione nuova domanda con esclusione dei terreni non idonei
						11	controllo completezza documentazione	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti			composizione varietale non conforme		Esclusione del prodotto e revoca riconoscimento ed esclusione oliveti non idonei	richiesta presentazione nuova domanda con iscrizione particelle con composizione varietale conforme
						12	verifica ispettiva	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti			inadeguatezza ambiente o impianti di coltivazione, per parametri non modificabili (ambiente, terreno, sedi di impianto, forme di allevamento)		Grave	Esclusione dei terreni non idonei

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 %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
					13		I	ad ogni comunic.	sogetti riconosciuti		inadeguatezza impianti di coltivazione per parametri modificabili (sistemi di potatura)	Grave	Sospensione oliveti non idonei	richiesta adeguamento e presentazione nuova domanda appena ripristinate le condizioni di conformità
					14		I	ad ogni comunic.	sogetti riconosciuti		composizione varietale non conforme	Grave	Esclusione dal sistema e conseguente esclusione del prodotto detenuto	
	Cessazione attività	cessazione attività		comunicare ev. cessazione (entro 15 gg.)	15	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	sogetti 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 prodotto, eliminazione dall'elenco degli olivicoltori	
	Coltivazione	conformità al disciplinare	sesti di impianto, forme di allevamento, sistemi di potatura tradizionali, densità di impianto per nuovi oliveti fino a 400 piante per ettaro (paragrafo 7.1.1.2 MAP 11)	Adottare sestri di impianto, forme di allevamento, sistemi di potatura e densità di nuovi impianti atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio	16	verifiche ispettive a campione	I	35	sogetti riconosciuti		Utilizzo di sistemi di coltivazione non idonei senza possibilità di interventi correttivi	Grave	Esclusione dal sistema e conseguente esclusione del prodotto detenuto	Comunicazione informativa circa gli obblighi degli olivicoltori e richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella stessa campagna e comunque nella campagna successiva (in accordo al paragrafo 6.5 del MCS 11) ove applicabile
17									Utilizzo di sistemi di coltivazione non idonei con possibilità di interventi correttivi	Lieve	Sospensione oliveti non idonei fino al ripristino dei sistemi di coltivazione idonei	Comunicazione informativa circa gli obblighi degli olivicoltori e richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella campagna successiva (in accordo al paragrafo 6.5 del MCS 11)		
	raccolta olive e vendita	identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla DOP deve essere distinto da altro prima del trasporto in frantoio con apposita cartellonistica 7.1.1.7 MAP 11. Durante il trasporto l'identificazione delle olive destinate alla DOP deve risultare nella dichiarazione dell'olivicoltore e allegato 4 al MAP 11	Prima dell'avvio alla molitura, tenere separato il prodotto destinato alla DOP dal rimanente, tenere registrazione del prodotto raccolto e non avviato alla molitura, registrare sul DdT e sulla dichiarazione dell'olivicoltore, allegato 4 al MAP 11, destinazione delle partite di olive portate al frantoio per la DOP.	18	controllo registrazioni DdT e dichiarazioni dell'olivicoltore	D	35	sogetti 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.
19								Identificazione e/o registrazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	richiesta adeguamento identificazione	Richiamo scritto.			
20					controllo dei requisiti di conformità dell'olivicoltore (allegato 4 al MAP 11)	I	35% dei soggetti controllati annualmente (di cui il 5% dei soggetti riconosciuti viene controllato al momento della raccolta delle olive)	sogetti riconosciuti	Raccolta effettuata oltre il 31 dicembre	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto		
		conformità disciplinare	Periodo e modalità di raccolta delle olive, che devono risultare indenni da attacchi parassitari, conservazione delle olive 7.1.1.7 e 7.1.1.9 del MAP 11	Raccogliere le olive non colpite da attacchi parassitari a partire dall'inizio dell'irriguatura e non oltre il 31 dicembre di ogni campagna oleicola, dalla pianta manualmente o meccanicamente, registrare la data di raccolta nella dichiarazione dell'olivicoltore allegato 4 al MAP 11	21					Raccolta eseguita da terra o con mezzi non ammessi	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto	
					22					Raccolta di olive recanti attacchi parassitari	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto	
					23					Conservazione non idonea, in recipienti non rigidi e non fenestrati	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
					24	Verifica idoneità registrazioni	D	35	soggetti riconosciuti		Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti.	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
					25						carenze nella documentazione che non pregiudicano l'accertamento dei requisiti	Lieve	richiesta adeguamento documentazione	Richiamo scritto
			Rese olive/ha 7.1.1.8 MAP 11	Non superare la resa massima consentita. Conservare copia dell'Allegato 4 al MAP 11 (dichiarazione olivicoltore) o documento equivalente	26	Controllo resa su Allegato 4 al MAP 11 (dichiarazione olivicoltore) o documento equivalente	I	35	soggetti riconosciuti		Superamento limiti di produzione	Grave	Esclusione del prodotto della campagna	richiamo scritto
					27						Mancato invio della dichiarazione entro il 10 gennaio allegato 4 al MAP 11 a 3A PTA	Grave	Sollecito invio comunicazione dati produzione entro 5 gg	Diniego rilascio autorizzazione al conferimento delle partite di olio provenienti da produzioni di olive non documentate
					28						Mancato invio della dichiarazione allegato 4 al MAP 11 a 3A PTA entro il 15 gennaio	Grave	Sospensione dell'olivicoltore per la campagna in corso dalla contribuzione alla produzione DOP	Diniego rilascio autorizzazione al conferimento delle partite di olio provenienti da produzioni di olive non documentate
					29	Verifica idoneità registrazioni	D	35	soggetti riconosciuti		Carenze nelle registrazioni non tali da impedire la verifica della resa	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Richiamo scritto
					30						Carenze nelle registrazioni tali da impedire la verifica della resa	Grave	Esclusione del prodotto	Richiamo scritto
Frantoiari	Riconoscimento iniziale	ubicazione	ubicazione dei frantoi all'interno dell'area territoriale delimitata di cui al paragrafo 8.1.1.1 del MAP 11	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno contenente la descrizione degli impianti, mediante l'allegato 5 al MAP 11	31	Controllo documentazione (3A PTA verifica che il frantoio del richiedente sia situato nella zona di produzione prevista dal Piano di controllo applicabile alla DOP Alto Crotonese e che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica. Accerta che la documentazione sia adeguata e sostanziale. Completata l'istruttoria, 3A PTA procede all'attribuzione del codice di identificazione (N. elenco frantoi), allegato 5 al MAP 11. 3A PTA comunica al frantoiano, mediante comunicazione scritta, il numero di elenco attribuito).	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco frantoi e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	fuori zona		Diniego riconoscimento	
					32						carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
		adeguatezza strutture, impianti	Metodi trattamento olive prima della molitura, lavaggio, metodi estrattivi, temperatura della pasta oleosa negli impianti a ciclo continuo durante la gramolatura e modalità di conservazione paragrafi 8.1.1.2 - 8.1.1.3 - 8.1.1.4 - 8.1.1.5 - 8.1.1.6 del MAP 11	allegare alla richiesta: Certificato di iscrizione alla CCIAA e autorizzazione sanitaria. Comunicare le caratteristiche degli impianti, dei locali e le modalità di conservazione	33	controllo documentazione descrittiva degli impianti, dei locali e delle modalità di conservazione	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					34	controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					35	controllo autorizzazione sanitaria	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		manca la trasmissione autorizzazione sanitaria		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
					36						Autorizzazione sanitaria scaduta		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
					37	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	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

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 %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
					38						inadeguatezza macchinari per il lavaggio olive		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
					39						metodi e locali di conservazione non idonei		Diniego riconoscimento	richiesta adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
					40						inadeguatezza macchinari per la verifica della temperatura della pasta delle olive		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
Mantenimento dei requisiti	ubicazione	ubicazione dei frantoi all'interno dell'area territoriale delimitata di cui al paragrafo 8.1.1.1 del MAP 11	comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg.) (mediante il modulo Allegato 5 al MAP 11)		41	controllo comunicazione modifiche	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco frantoi e relativa capacità produttiva	manca comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, sospensione sistema di certificazione	Ripetizione iter di nuovo riconoscimento
					42						manca comunicazione variazione anagrafica dell'operatore	Lieve	Sospensione procedura	richiesta integrazione documentazione
					43						Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
	adeguatezza strutture, impianti	Metodi trattamento olive prima della molitura, lavaggio, metodi estrattivi, temperatura della pasta oleosa negli impianti a ciclo continuo durante la gramolatura e modalità di conservazione	allegare alla richiesta: Certificato di iscrizione alla CCIAA e autorizzazione sanitaria. Comunicare le caratteristiche degli impianti, dei locali e le modalità di conservazione (entro 15 gg) utilizzando l'allegato 5 al MAP 11		44	controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		carenze della documentazione	Grave	Sospensione procedura	Richiesta integrazione documentazione
					45	controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		carenze della documentazione	Lieve	Sospensione procedura	Richiesta integrazione documentazione

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 %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
					46	controllo autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	oggetti riconosciuti		Autorizzazione sanitaria scaduta o sospesa	Grave	Sospensione procedura	Richiesta integrazione documentazione
					47						Manca la consegna autorizzazione sanitaria	Grave	Sospensione procedura	Richiesta integrazione documentazione
					48	Verifica ispettiva	I	ad ogni comunic.	oggetti riconosciuti		inadeguatezza degli impianti che determini alterazioni delle caratteristiche peculiari originarie del frutto	Grave	Sospensione dal sistema di certificazione	
					49						inadeguatezza macchinari per il lavaggio olive	Grave	Sospensione dal sistema di certificazione	richiesta adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
					50						metodi e locali di conservazione non idonei	Grave	Sospensione dal sistema di certificazione	richiesta adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
					51						inadeguatezza macchinari per la verifica della temperatura della pasta delle olive	Grave	Sospensione dal sistema di certificazione	richiesta adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività	cessazione attività		comunicare eventuale cessazione (entro 15 gg.)	52	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	oggetti riconosciuti	Elenco frantoi e relativa capacità produttiva	manca comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei frantoi	
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Le olive devono provenire da olivicoltori iscritti al sistema dei controlli 8.1.1.3 MAP 11	Accertarsi che il conferitore sia iscritto al sistema dei controlli. Verificare l'esistenza e la completezza della dichiarazione dell'olivicoltore, conservando l'originale in frantoio e mettere a disposizione di 3A PTA copia delle dichiarazioni per i controlli e le verifiche opportune.	53	controllo appartenenza al sistema dei controlli dei soggetti conferitori	I	100 (almeno il 14% dei quali in questa fase).	oggetti riconosciuti		Conferitori non riconosciuti	Grave	Esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati. Richiesta di modifica del sistema di identificazione e rintracciabilità.	Verifica ispettiva aggiuntiva entro sette giorni per controllo adeguatezza delle modifiche apportate al sistema di identificazione e rintracciabilità del prodotto.
				Verificare documentazione di fornitura, compilare l'Allegato 4 al MAP 11 o documento equivalente, archiviare i DDT e compilare il registro di molitura (Allegato 7 al MAP 11).	54	Verifica idoneità della documentazione di fornitura, verifica regolare registrazione dell'Allegato 4 al MAP 11 o documento equivalente e verifica corretta tenuta del registro di molitura allegato 7 al MAP 11.	D	100	oggetti riconosciuti	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 al frantoiario e al conferitore
					55						Carenza della documentazione di fornitura non tale da non poter accertare provenienza e requisiti del prodotto	Lieve	Richiesta integrazione informazioni	Richiamo scritto
					56	Controllo idoneità registrazioni	D	100	oggetti riconosciuti		Carenza 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 al frantoiario e al conferitore
					57						Carenza della registrazione approvvigionamenti (quali, quanto e da dove) di materia prima per ciascun frantoio con possibilità di ricostruire le informazioni	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Richiamo scritto
	conformità disciplinare	Idoneità contenitori di trasporto	controllare l'idoneità dei contenitori utilizzati per il trasporto e registrare tale controllo		58	controllo delle registrazioni e verifica dei requisiti di conformità	I	35 (almeno il 5% dei quali in questa fase)	oggetti riconosciuti		contenitori non conformi	Lieve	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
					59						manca la registrazione	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
			Esecuzione del lavaggio delle olive a temperatura ambiente prima della molitura	Controllare che il lavaggio delle olive avvenga a temperatura ambiente e registrare tale controllo	60	controllo delle registrazioni e verifica dei requisiti di conformità	I	35 (almeno il 5% dei quali in questa fase)	soggetti riconosciuti		mancata esecuzione del lavaggio delle olive a temperatura ambiente prima della molitura	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
					61						mancata registrazione	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
			Temperatura della pasta oleosa durante la gramolatura negli impianti a ciclo continuo superiore a 25° C	Controllare che la temperatura della pasta oleosa durante la gramolatura negli impianti a ciclo continuo non superi 25° C	62	controllo delle registrazioni e verifica dei requisiti di conformità	I	35 (almeno il 5% dei quali in questa fase)	soggetti riconosciuti		gramolatura della pasta oleosa negli impianti a ciclo continuo a temperatura superiore a 25° C	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
					63						mancata registrazione	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
	Fasi di processo	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla DOP deve essere opportunamente identificato. 8.1.1.8 MAP 11	Identificare le linee di produzione e/o i contenitori utilizzati per lo stoccaggio del prodotto destinato alla DOP e le movimentazioni effettuate	64	controllo idoneità identificazione delle linee e/o dei contenitori di stoccaggio del prodotto DOP	I	100 (almeno il 14% dei quali in questa fase). 35	soggetti riconosciuti		Non idoneità dei mezzi di identificazione tale da non permettere la rintracciabilità del prodotto.	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Nel caso in cui non sia possibile risolvere la non conformità per via documentale, esecuzione di una nuova verifica ispettiva volta alla chiusura della non conformità in questione
					65						Carenza dei mezzi di identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità del prodotto.	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione	Richiamo scritto
				Registrare le attività di frantoio nel registro di molitura (allegato 7 al MAP 11); tenere a disposizione l'allegato 4 al MAP 11 (Dichiarazione olivicoltore) o documento equivalente.	66	controllo idoneità registrazione delle attività del frantoiano	D	100	soggetti riconosciuti		Carenza delle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione del prodotto del quale non è possibile accertare la provenienza	Richiamo scritto
					67						Carenza delle registrazioni o incompletezza non tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Lieve	richiesta adeguamento registrazioni	Richiamo scritto
	conformità disciplinare	Modalità di oleificazione e di conservazione 8.1.1.4 MAP 11	Utilizzo di processi meccanici fisici tali da ottenere oli che presentino più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto		68	verifiche ispettive a campione	I	35 (almeno il 5% dei quali in questa fase)	soggetti riconosciuti		Non idoneità delle modalità di oleificazione e/o conservazione	Grave	Sospensione dell'operatore. Esclusione del prodotto interessato e verifica dell'adeguamento	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni e verifica dell'adeguamento
		Le olive devono essere molite entro due giorni dalla raccolta. 8.1.1.6 MAP 11	Verificare le date di raccolta sulla documentazione di trasporto, ovvero sull'allegato 4 al MAP 11, delle partite di olive molite entro due giorni dalla raccolta		69	verifiche del rispetto del termine temporale per la molitura, incrocio dati riportati su allegato 4 al MAP 11 e sul Registro di molitura allegato 7 al MAP 11					molitura oltre il termine previsto	Grave	Esclusione prodotto molto oltre il termine previsto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna (in accordo al paragrafo 6.5 del MCS 11)
		Resa in olio 8.1.1.7 MAP 11	conservare Allegato 4 al MAP 11 o documento equivalente e registrare la resa in olio sul registro di molitura conforme all'allegato 7 del MAP 11		70	Controllo conservazione Allegato 4 al MAP 11 o doc. equivalente, registrazioni delle rese e coerenza tra Allegato 4 al MAP 11 e resa registrata sul registro di molitura conforme all'allegato 7 del MAP 11	I	100 (almeno il 5% dei quali in questa fase)	soggetti riconosciuti		rese complessive superiori ai limiti	Grave	Esclusione prodotto della campagna	Richiamo scritto
					71	Controllo idoneità registrazioni	D	100	soggetti riconosciuti		Carenza delle registrazioni tale da pregiudicare il reperimento dei dati	Grave	Esclusione del prodotto interessato	Richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni con scadenza quindicinale. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna.
					72						Carenza delle registrazioni non tale da pregiudicare il reperimento dei dati	Lieve	richiesta adeguamento registrazioni	Richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni con scadenza quindicinale

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 %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
				Trasmettere secondo la tempistica di cui al paragrafo 8.2 del MAP 11 a 3A PTA il registro di molitura	73	Controllo idoneità comunicazione	D	100	Prodotto		Ritardata comunicazione quantità	Lieve	Richiesta adeguamento comunicazione entro giorni	Comunicazione di inibizione all'uso della DOP per i lotti non documentati fino ad adeguamento
					74						Mancata risposta entro 7 giorni da richiesta	Grave	Sospensione del circuito DOP e notifica azione correttiva	Verifica ispettiva supplementare per controllo e raccolta quantitativi
	olio sfuso	Identificazione e rintracciabilità	I recipienti nei quali è conservato l'olio sfuso destinato alla DOP devono essere identificati, si deve registrare che contengono olio destinato alla DOP e deve essere specificata la capienza 8.1.1.8 MAP 11	Identificare i recipienti che contengono folio DOP	75	controllo idoneità identificazione recipienti e indicazioni DOP sui contenitori	I	100 (almeno 14% dei quali in questa fase)	soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ciascun frantoiano	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Nel caso in cui non sia possibile risolvere la non conformità per via documentale, esecuzione di una nuova verifica ispettiva volta alla chiusura della non conformità in questione.
					76						Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	richiesta adeguamento identificazione	Richiamo scritto
				registrare in corrispondenza delle partite stoccate, i contenitori di stoccaggio utilizzati	77	controllo idoneità registrazione dati identificativi	D	100	soggetti riconosciuti		Carenza delle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Verifica ispettiva aggiuntiva entro sette giorni per controllo adeguatezza delle modifiche apportate al sistema di identificazione e rintracciabilità del prodotto.
					78						Carenza delle registrazioni non tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Lieve	richiesta adeguamento registrazioni	Richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 giorni
	vendita olio sfuso	Identificazione e rintracciabilità	Registrare lo scarico del prodotto venduto sfuso sul registro di scarico olio allegato 8 al MAP 11 e conservare i DDT sui quali deve essere indicato il prodotto destinato alla DOP	Accompagnare le partite di olio sfuso destinato alla dop con DDT che contengono l'indicazione olio destinato alla DOP e il peso del lotto e la dichiarazione del frantoiano allegato 9 al MAP 11	79	controllo idoneità DDT e dichiarazione del frantoiano	I	100 (almeno 14% in questa fase)	soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ciascun frantoiano	Carenza delle registrazioni non tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Nel caso in cui non sia possibile risolvere la non conformità per via documentale, esecuzione di una nuova verifica ispettiva volta alla chiusura della non conformità in questione.
					80						Carenza della registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione informazioni	Richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni con scadenza quindicinale
				registrare le vendite di olio sfuso nel registro di scarico allegato 8 al MAP 11	81	Controllo idoneità registro di scarico	D	100	soggetti riconosciuti		Carenza della registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. (in accordo al paragrafo 6.5 del MCS 11)

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 %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	
		Categoria	Descrizione												
					82						Carenza della registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni con scadenza quindicinale	
				Trasmettere secondo la tempistica di cui al paragrafo 8.2 del MAP 11 a 3A PTA il registro di scarico olio.	83	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.	
					84						Mancata risposta entro 7 giorni da richiesta	Grave	Sospensione dal circuito DOP e notifica azione correttiva	Verifica ispettiva supplementare per controllo e raccolta quantitativi	
Confezionatore	Riconoscimento iniziale	ubicazione	Gli impianti di confezionamento per la DOP "Alto Crotonese" devono essere ubicati nell'area della DOP 9.1.1.1. MAP 11	produrre specifica richiesta di adesione al sistema di controlli (entro il 30 giugno di ogni anno) mediante l'allegato 10 al MAP 11	85	controllo documentazione. (3A PTA verifica che l'impianto di confezionamento sia situato entro i territori amministrativi dei comuni della provincia di Crotona di cui al par. 7.1.1.1 del MAP 11 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 riempiati nell'allegato 11 al MAP 11. 3A PTA trasmette al confezionatore, mediante comunicazione scritta, il numero di elenco attribuito)	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	ubicazione degli impianti fuori dalla zona prevista		Diniego riconoscimento		
					86								carenza della documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
		adeguatezza strutture, impianti	Gli impianti dei confezionatori devono garantire la conservazione delle caratteristiche del prodotto 9.1.1.2 MAP 11	allegare la richiesta documentazione descrittiva dell'impianto, autorizzazione sanitaria	87	controllo planimetrie descrittive lay out impianti	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti			carenza della documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione	
					88	controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti			carenze della documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione	
					89	controllo autorizzazione sanitaria	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti				mancata consegna autorizzazione sanitaria	Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
					90		D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti				autorizzazione sanitaria scaduta	Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
					91	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti				inadeguatezza degli impianti	diniego riconoscimento	richiesta adeguamento e presentazione nuova domanda
					92		D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, sospensione sistema di certificazione	ripetere iter nuovo riconoscimento	
		Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Gli impianti di confezionamento per la DOP "Alto Crotonese" devono essere ubicati nell'area della DOP. 9.1.1.1. MAP 11	comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg.) (mediante il modulo Allegato 10 al MAP 11)	93		D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione variazione anagrafica dell'operatore	lieve	Sospensione procedura	richiesta integrazione documentazione
						94		D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		nuova ubicazione impianti fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
95	controllo planimetrie descrittive lay-out impianti					D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti				carenze nella documentazione	Lieve	Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
adeguatezza strutture, impianti	Gli impianti dei confezionatori devono garantire la conservazione delle caratteristiche del prodotto 9.1.1.2 MAP 11		allegare alla comunicazione idonea documentazione descrittiva degli impianti e autorizzazione sanitaria (entro 15 gg.)	96	controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti			carenze nella documentazione	Lieve	Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione	
				97	controllo autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti				Autorizzazione sanitaria scaduta o sospesa	Sospensione dal sistema di certificazione	richiesta integrazione documentazione	
				98	verifica ispettiva idoneità impianti di confezionamento	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti				inadeguatezza strutture ed impianti	Grave	Esclusione prodotto, sospensione sistema di certificazione	richiesta adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
Cessazione attività	cessazione attività		comunicare eventuale cessazione (entro 15 gg.)	99	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei confezionatori			

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 %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)					
		Categoria	Descrizione																
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	L'olio deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli, notificati al confezionatore. Deve essere tenuta copia dei DDT e delle dichiarazioni del frantoiano allegato 9 al MAP 11. Paragrafo 9.1.1.5 del MAP 11	accertarsi dell'iscrizione del conferitore al sistema dei controlli e della corretta documentazione di fornitura	100	controllo iscrizione dei conferitori al sistema dei controlli e idoneità documentazione fornitura	I	100 (almeno il 14% dei quali in questa fase)	oggetti riconosciuti			Conferitori non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Nel caso in cui non sia possibile risolvere la NC per via documentale, esecuzione di una nuova verifica ispettiva volta alla chiusura della NC in questione.				
					101								Carenza della documentazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto confezionatore ed al conferitore. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Nel caso in cui non sia possibile risolvere la NC per via documentale, esecuzione di una nuova verifica ispettiva volta alla chiusura della NC in questione.			
					102								Carenza della documentazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Comunicazione informativa circa gli obblighi previsti per la DOP al confezionatore e al conferitore. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 giorni			
					103	controllo idoneità registrazione e conservazione documentazione di fornitura	D	100	oggetti riconosciuti	Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) di materia prima per ciascun confezionatore	Carenza registrazioni/documenti tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto. Sospensione dal sistema	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Nel caso in cui non sia possibile risolvere la NC per via documentale, esecuzione di una nuova verifica ispettiva volta alla chiusura della NC in questione.					
					104								Carenza registrazioni/documenti non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni con scadenza quindicinale			
					105	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					
					106						Manca risposta entro 7 giorni da richiesta	Grave	Sospensione del circuito DOP e notifica azione correttiva	Verifica ispettiva supplementare per controllo e raccolta quantitativi					
					107	controllo idoneità identificazione olio destinato alla DOP	I	100 (almeno il 5% dei quali in questa fase)	oggetti riconosciuti		Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Nel caso in cui non sia possibile risolvere la non conformità per via documentale, esecuzione di una nuova verifica ispettiva volta alla chiusura della non conformità in questione.					
						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 9.1.1.5 e 9.1.1.6 del MAP 11	Identificare i contenitori di stoccaggio del prodotto in ogni fase del processo.										

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 %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
					108						Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	richiesta adeguamento identificazione	Richiamo scritto. Verifica ulteriore nella stessa campagna, se possibile.
				registrare in corrispondenza delle partite di olio lavorate i contenitori di stoccaggio utilizzati	109	controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	100 (almeno il 5% di quelli in questa fase)	soggetti riconosciuti		Carenza nella registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta invio entro 15 giorni delle registrazioni delle attività. Nel caso in cui non sia possibile risolvere la non conformità per via documentale, esecuzione di una nuova verifica ispettiva volta alla chiusura della non conformità in questione.
					110						Carenza nella registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Richiamo scritto. Richiesta invio entro 15 giorni delle registrazioni delle attività.
	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. 9.1.1.6 del MAP 11	identificare i contenitori di olio pronto per il confezionamento	111	controllo idoneità identificazione contenitori olio pronto per il confezionamento	I	100 (almeno il 14% dei quali in questa fase)	soggetti riconosciuti		Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Nel caso in cui non sia possibile risolvere la non conformità per via documentale, esecuzione di una nuova verifica ispettiva volta alla chiusura della non conformità in questione.
					112						Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	richiesta adeguamento identificazione	Richiamo scritto
				Registrare su documento conforme al registro di ricevimento olio allegato 12 al MAP 11 la relazione tra le partite di olio pronte per il confezionamento ed i contenitori utilizzati	113	controllo idoneità registrazione dati identificativi	D	100	soggetti riconosciuti		Carenza nella registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Nel caso in cui non sia possibile risolvere la NC per via documentale, esecuzione di una nuova verifica ispettiva volta alla chiusura della NC in questione.
					114						Carenza nella registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Richiamo scritto
				Comunicare secondo la tempistica di cui al paragrafo 9.2 del MAP 11 a 3A PTA il registro confezionamento olio (allegato 14 al MAP 11)	115	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
					116						Mancata risposta entro 7 giorni da richiesta	Grave	Sospensione dal circuito DOP e notifica azione correttiva	Verifica ispettiva supplementare per controllo e raccolta quantitativi
	conformità disciplinare	Caratteristiche chimico fisico sensoriali al consumo 9.1.1.6 del MAP 11	Verificare che l'olio identificato come pronto al confezionamento abbia superato positivamente le analisi e non abbia subito successivamente al prelievo lavorazioni che ne possano aver alterato le caratteristiche		117	controllo dell'acquisizione del rapporto di conformità e della registrazioni conformi al registro di confezionamento olio allegato 14 al MAP 11	I	100 (almeno il 14% dei quali in questa fase)	soggetti riconosciuti		assenza dei rapporti di conformità per partite pronte per il confezionamento come olio DOP	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta invio entro 15 gg delle registrazioni delle attività. Nel caso in cui non sia possibile risolvere la non conformità per via documentale, esecuzione di una nuova verifica ispettiva volta alla chiusura della non conformità in questione.

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 %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
					118	prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	A	100	partite di olio da confezionare		Non conformità di almeno uno dei parametri	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di individuazione delle cause della non conformità.
					119	prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100	partite di olio da confezionare		Punteggio inferiore al minimo	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di individuazione delle cause della non conformità.
			Limite di validità delle analisi 9.2 del MAP 11	Se non si dispone per l'olio DOP di serbatoi in acciaio inox con immissione di azoto 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.	120	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 se già immesso sul mercato.
	Utilizzo della denominazione	Conformità della partita	utilizzo della denominazione	accertarsi che per tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione sia conservata la documentazione relativa a tutto il ciclo produttivo (Allegato 4 al MAP 11 o doc. equivalente, DDT, registri di molitura, di scarico olio, di ricevimento e confezionamento) e sia stata rilasciata l'attestazione di conformità di 3A PTA	121	controllo delle registrazioni relative al ciclo produttivo della partita	I	100 (almeno il 14% dei quali in questa fase)	soggetti riconosciuti		Carenza nella 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.
					122						Carenza nella documentazione non tale da compromettere la rintracciabilità o l'accertamento della conformità.	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Richiamo scritto. Richiesta invio entro 15 giorni delle registrazioni delle attività.
				utilizzare la denominazione esclusivamente per il prodotto per il quale si hanno le evidenze oggettive di cui sopra, e registrare i relativi quantitativi di olio confezionato su documento conforme al registro confezionamento olio allegato 14 al MAP 11	123	controllo registrazioni del confezionamento	D	100	prodotto	Quantità immesse nel circuito per ciascun confezionatore	Utilizzo di partite non idonee	Grave	Esclusione prodotto	Sospensione del riconoscimento al Confezionatore fino all'adeguamento delle attività di gestione con ulteriore verifica
				utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite 9.1.1.7 del MAP 11	124	controllo del corretto utilizzo della denominazione, verifica delle etichette	I	100 (almeno il 14% dei quali in questa fase)	soggetti riconosciuti		Utilizzo scorretto della denominazione al prodotto tale da trarre in inganno il consumatore	Grave	Esclusione prodotto	Sospensione del riconoscimento al confezionatore fino all'adeguamento dell'utilizzo del marchio
			Utilizzo dei contrassegni numerati progressivamente, rilasciate da 3A PTA in funzione del formato delle confezioni	Seguire le disposizioni riportate al 9.2 del Map 11	125	Verificare che l'iter di certificazione e l'uso dei contrassegni sia conforme ai requisiti previsti per l'olio DOP Alto Crotonese	D	100	olio confezionato		Uso non idoneo o non apposizione, sui singoli recipienti, dei contrassegni numerati progressivamente	Grave	Esclusione del prodotto	Divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento dei recipienti
	Designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione	Utilizzo della denominazione, menzioni aggiuntive, indicazioni geografiche, nomi, ragioni sociali, marchi, grafica e colori 9.1.1.7 del MAP 11	utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato, prescritto e consentito.	126	verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	35 (almeno il 5% dei quali in questa fase)	soggetti riconosciuti		Utilizzo di qualificazioni non espressamente previste dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento delle confezioni/etichette
					127						utilizzo di menzioni geografiche o altre indicazioni geografiche o toponomastiche non previste dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento delle confezioni/etichette

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 %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
					128						utilizzo di nomi,ragioni sociali marchi privati con significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore	Grave	Esclusione prodotto	Divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento delle confezioni/etichette
					129						Utilizzo di colori che non mettano in sufficiente rilievo la dicitura della DOP o che la confondano con altre diciture.	Grave	Esclusione prodotto	Divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento delle confezioni/etichette
			E' obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto 9.1.1.7 del MAP 11		130	verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	100 (almeno il 14% dei quali in questa fase)	soggetti riconosciuti		Mancata o errata indicazione dell'annata di produzione	Grave	Esclusione prodotto	Divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento delle confezioni/etichette
			E' obbligatoria l'indicazione in etichetta della dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) 510/2006" 9.1.1.7 del MAP 11		131						Mancata o errata indicazione della indicazione relativa alla garanzia MIPAAF	Grave	Esclusione prodotto	Divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento delle confezioni/etichette
			I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine "ALTO CROTONESE" ai fini dell'immissione al consumo non devono essere di capacità superiore a litri 5 e costituiti dai seguenti materiali: vetro o banda stagnata 9.1.1.7 del MAP 11		132	verifica recipienti					Utilizzo di recipienti non prescritti	Grave	Esclusione prodotto	Divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento dei recipienti
			E' obbligatoria l'indicazione in etichetta del logotipo costituito da un'ellisse che racchiude in primo piano l'antico vescovado della vecchia Acherenta su un'altura, sullo sfondo il cielo. Marrone del vescovado pantone 464 C verde dell'altura pantone 340 C celeste del cielo pantone 2985 C. 9.1.1.7 del MAP 11		133	verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione					Utilizzo errato del logotipo da utilizzare in abbinamento inscindibile con la DOP 9.1.1.8 del MAP 11	Grave	Esclusione prodotto	Divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento delle confezioni/etichette