

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)	
		Categoria	Descrizione										
Olivicoltori	riconoscimento iniziale	ubicazione degli oliveti	<p>Gli oliveti devono essere ubicati in Umbria ed in particolare devono ricadere nelle aree geografiche relative alle menzioni geografiche:</p> <p>Zona di produzione olive (DOP UMBRIA, menzione geografica Colli Assisi Spoleto) Dislocazione della zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine d'oliva UMBRIA con menzione Colli Assisi Spoleto nei comuni di: Nocera Umbra, Gubbio, Scheggia e Pascelupo, Costacciaro, Sigil-fo, Fossato di Vico, Gualdo Tadino, Valfabbrica, Assisi, Spello, Valtopina, Foligno, Trevi, Sellano, Campello sul Clitunno, Spoleto (la parte ad est della SS n. 3 Flaminia), Scheggino, S. Anatolia di Narco, Vallo di Nera, Cerreto di Spoleto, Preci, Norcia, Cascia, Poggiodomo, Monteleone di Spoleto, Montefranco, Arrone, Polino, Ferentillo, Terni, Stroncone.</p> <p>Zona di produzione olive (DOP UMBRIA, menzione geografica Colli Martani) Dislocazione della zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine d'oliva UMBRIA con menzione Colli Martani nei comuni di: Acquasparta, Spoleto (la parte ad ovest della SS n. 3 Flaminia), Massa Martana, Todi, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria, Montefalco, Gualdo Cattaneo, Collazzone, Bevagna, Cannara, Bettona, Deruta, Torgiano, Bastia Umbra.</p> <p>Zona di produzione olive (DOP UMBRIA, menzione geografica Colli Amerini) Dislocazione della zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine d'oliva UMBRIA con menzione Colli Amerini nei comuni di: Calvi, Otricoli, Narni, Amelia, Penna in Teverina, Giove, Attigliano, Lugnano in Teverina, Alviano, Guardia, San Gemini, Montecastelli, Avigliano.</p> <p>Zona di produzione olive (DOP UMBRIA, menzione geografica Colli del Trasimeno) Dislocazione della zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine d'oliva UMBRIA con menzione Colli del Trasimeno nei comuni di: Perugia, Piegara, Paciano, Panicale, Castiglione del Lago, Magione, Tuoro sul Trasimeno, Passignano sul Trasimeno, Lisciano Niccone, Umbertide, Città di Castello, Monte Santa Maria Tiberina, Corciano, Citerna, San Giustino, Montone, Pietralunga.</p> <p>Zona di produzione olive (DOP UMBRIA, menzione geografica Colli Orvietani) Dislocazione della zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine d'oliva UMBRIA con menzione Colli Orvietani nei comuni di: Montecchio, Baschi, Orvieto, Porano, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Allerona, Ficulie, Parrano, San Venanzo, Monteleone d'Orvieto, Fabro, Montegabbione, Montecastello di Vibio, Fratta Todina, Marsciano, Città della Pieve.</p>	produrre specifica richiesta (Richiesta di iscrizione all'Elenco Oliveti Allegato 2) entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di iscrizione al SIAN - costituire e/o aggiornare il fascicolo aziendale. Fornire informazioni riguardanti le superfici olivetate (numero delle piante, la varietà coltivata), tracciabilità di prodotto nonché altre informazioni previste nei diversi disciplinari di produzione (es. superficie specializzata o promiscua, altitudine slm, capacità produttiva per singola particella, sesto d'impianto, produzione per pianta etc.) utilizzando il portale SIAN	1	verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	fuori zona			Diniego riconoscimento	
		adeguatezza impianti di coltivazione	<p>Condizioni ambientali e di coltura degli oliveti tradizionali e caratteristiche della zona, comunque atte a conferire alle olive le specifiche caratteristiche previste dal Disciplinare di produzione.</p> <p>Composizione varietale in oliveto per la produzione di olio extravergine di oliva DOP UMBRIA Colli Assisi Spoleto secondo i rapporti percentuali specificati di seguito: Moraiolo ≥ 60 %, Leccino e/o Frantoio ≤ 30 %, altre varietà ≤ 10 %.</p> <p>Composizione varietale in oliveto per la produzione di olio extravergine di oliva DOP UMBRIA Colli Martani secondo i rapporti percentuali specificati di seguito: Moraiolo ≥ 20 %, Leccino e/o S. Felice e/o Frantoio ≤ 80 %, altre varietà ≤ 10 %.</p> <p>Composizione varietale in oliveto per la produzione di olio extravergine di oliva DOP UMBRIA Colli Amerini secondo i rapporti percentuali specificati di seguito: Moraiolo ≥ 15 %, Leccino e/o Frantoio e/o Rajo ≤ 85 %, altre varietà ≤ 10 %.</p> <p>Composizione varietale in oliveto per la produzione di olio extravergine di oliva DOP UMBRIA Colli del Trasimeno secondo i rapporti percentuali specificati di seguito: Moraiolo e Dolce Agogia ≥ 15 %, Leccino e/o Frantoio ≥ 65 %, altre varietà ≤ 20 %.</p> <p>Composizione varietale in oliveto per la produzione di olio extravergine di oliva DOP UMBRIA Colli Orvietani secondo i rapporti percentuali specificati di seguito: Moraiolo ≥ 15 %, Frantoio ≤ 30 %, Leccino ≤ 60 % altre varietà ≤ 20 %.</p>	Costituire e aggiornare il fascicolo aziendale	2	verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	carenze informazioni o non rispetto delle prescrizioni del disciplinare			Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento fascicolo aziendale
						3	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza impianti di coltivazione			Sospensione e procedura di riconoscimento
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione degli oliveti e anagrafica dell'olivicoltore		aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive	4	controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento fascicolo aziendale	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					5		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve in caso di passaggio ereditario tra familiari in linea diretta di 1° grado	se non è stato ottenuto prodotto procedere adeguamento SIAN	richiesta aggiornamento portale SIAN

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
		adeguatezza impianti di coltivazione		aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive	6	controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento fascicolo aziendale
					7	verifica in campo degli impianti di coltivazione	I	In caso di variazioni significative	inadeguatezza impianti di coltivazione	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto adeguamento SIAN	richiesta adeguamento
					8		I	In caso di variazioni significative	inadeguatezza impianti di coltivazione	Grave	Esclusione prodotto (se sono state ottenute)	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	9	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco degli olivicoltori	
	coltivazione	eventuali pratiche agronomiche e requisiti strutturali	Condizioni di coltura come da rigo 2 . Per tutte le menzioni geografiche assoggettate alla DOP UMBRIA la difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai disciplinari di produzione integrata approvati dalla Regione Umbria. A tal fine ogni anno 3A PTA acquisisce i disciplinari di produzione integrata approvati dalla Regione Umbria e ne verifica la corretta applicazione tramite i quaderni di campagna.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	10	verifiche ispettive a campione	I	35 / 20 (nota 12)	assenza/carenza/incompletezza della documentazione presente presso l'operatore a supporto del soddisfacimento del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	comunicazione informativa circa gli obblighi dell'olivicoltore e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica ispettiva supplementare
				registrare i parametri di processo "disciplinati"	11	controllo idoneità registrazione	I	35	assenza/carenza/incompletezza della documentazione presente presso l'operatore a supporto del soddisfacimento del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto DOP	comunicazione informativa circa gli obblighi dell'olivicoltore e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica ispettiva supplementare
	raccolta olive e vendita	identificazione e rintracciabilità	Le olive destinate alla DOP devono essere distinte dalle altre prima del trasporto al frantoio. Durante il trasporto l'identificazione delle olive destinate alla DOP Umbria deve risultare nella dichiarazione dell'olivicoltore (Allegato 3 al PdC 02) nonché nella documentazione accompagnatoria (ad es. DDT, fatture,...ecc)	registrare identificazione (anche varietale) delle partite di olive vendute e conservare tutti i documenti relativi ai conferimenti (DDT, Fattura immediata o su apposito documento eventualmente previsto dall'OdC) Nel caso di produzione di olive destinate ad altro circuito comunicare all'OdC i quantitativi destinati a tale consumo (ad esempio 100% italiano, autoconsumo,...ecc.) (Dichiarazione Olivicoltore Allegato 3 al PDC 02)	12	controllo idoneità registrazione dati identificativi. (Conservare copia dei documenti di tutti i conferimenti di olive provenienti dagli oliveti iscritti al sistema dei controlli dai quali è possibile risalire alla data di raccolta e ai quantitativi raccolti). Verifica dei quantitativi destinati a tale consumo (ad esempio 100% italiano, autoconsumo,...ecc.)	D - I	100 / 35	mancanza di documentazione ma giustificabile attraverso altre modalità. La reiterazione comporta NC Grave	Lieve	Esclusione prodotto ottenuto fino alla dimostrazione giustificativa	comunicazione informativa circa gli obblighi dell'olivicoltore e richiesta adeguamento alle prescrizioni.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					13		I	35	Reiterazione NC di cui al rigo 12	Grave	Esclusione prodotto	comunicazione informativa circa gli obblighi dell'olivicoltore e richiesta adeguamento alle prescrizioni.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
		operazioni di raccolta e produzione	<p>Raccolta delle olive entro il 31 dicembre di ogni annata produttiva e registrazione nella dichiarazione dell'olivicoltore (Allegato 4 al PDC 02), nonché nella documentazione accompagnatoria (ad es. DDT, fatture,..ecc).</p> <p>La raccolta deve essere effettuata per brucatura o con mezzi meccanici.</p> <p>Resa olive/ha. Produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione della DOP Umbria entro i limiti previsti per le 5 menzioni geografiche come segue:</p> <p>Produzione unitaria oliveti (DOP UMBRIA, menzione geografica Colli Assisi Spoleto) non superiore a 5.000 kg/Ha.</p> <p>Produzione unitaria oliveti (DOP UMBRIA, menzione geografica Colli Martani) non superiore a 5.500 kg/Ha.</p> <p>Produzione unitaria oliveti (DOP UMBRIA, menzione geografica Colli Amerini) non superiore a 6.500 kg/Ha.</p> <p>Produzione unitaria oliveti (DOP UMBRIA, menzione geografica Colli del Trasimeno) non superiore a 6.500 kg/Ha.</p> <p>Produzione unitaria oliveti (DOP UMBRIA, menzione geografica Colli Orvietani) non superiore a 6.500 kg/Ha.</p> <p>In annate eccezionalmente favorevoli la produzione massima non può eccedere di oltre il 20% del limite previsto da ciascuna menzione geografica.</p>	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrarli	14	controllo delle registrazioni e dei requisiti di conformità	I	35 / 14 (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti. Superamento dei limiti di produzione	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
	olio sfuso	identificazione e rintracciabilità	Nel caso in cui l'olivicoltore dovesse provvedere direttamente al trasferimento dell'olio presso l'impianto di confezionamento, l'eventuale stoccaggio dell'olio ritirato dal frantoio nella fase intermedia della consegna può avvenire unicamente presso idonei locali ubicati nell'Azienda dell'olivicoltore stesso in possesso di specifica autorizzazione sanitaria/DIA/Segnalazione Certificata Inizio Attività. Lo stoccaggio dell'olio in tal caso deve avvenire in recipienti identificati, quantificati, separati per menzione geografica e garanti dei requisiti di identificazione e rintracciabilità.	registrare identificazione prodotto finito e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN. Identificare i recipienti che contengono l'olio atto a divenire DOP Umbria, specificandone la capienza.	15	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	Mancata, errata o incompleta identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
					16		T		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
				Registrare sul portale SIAN la ricezione del prodotto finito. Identificare il prodotto finito	17	controllo identificazione prodotto finito	I	35 (nota 11)	Mancata, errata o incompleta identificazione/registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	richiesta inserimento registrazione e	verifica ispettiva nel periodo di ricezione olio sfuso nell'anno successivo

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)		
		Categoria	Descrizione											
					18		I	35 (nota 11)	Mancata, errata o incompleta identificazione/registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di annotazione dei dati nel registro telematico entro e non oltre il 10 di ogni mese / il sesto giorno successivo a quello dell'operazione (a seconda dei quantitativi di olio molito). Verifica aggiuntiva nella successiva campagna (in caso di riconferma dell'iscrizione del soggetto)		
Frantoiani	Riconoscimento iniziale	ubicazione	La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva DOP UMBRIA comprende l'intero territorio amministrativo dei conseguenti comuni: Nocera Umbra, Gubbio, Scheggia e Pascelupo, Costacciaro, Sigillo, Fossato di Vico, Gualdo Tadino, Valfabbrica, Assisi, Spello, Valtopina, Foligno, Trevi, Sellano, Campello sul Clitunno, Spoleto, Scheggino, S. Anatolia di Narco, Vallo di Nera, Cerreto di Spoleto, Preci, Norcia, Cascia, Poggiodomo, Monteleone di Spoleto, Montefranco, Arrone, Polino, Ferentillo, Terni, Stroncone, Acquasparta, Massa Martana, Todi, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria, Montefalco, Gualdo Cattaneo, Collazzone, Bevagna, Cannara, Bettona, Deruta, Torgiano, Bastia Umbra, Calvi, Otricoli, Narni, Amelia, Penna in Teverina, Giove, Attigliano, Lugnano in Teverina, Alviano, Guardia, San Gemini, Montecastrilli, Avigliano, Perugia, Piegara, Paciano, Panicale, Castiglione del Lago, Magione, Tuoro sul Trasimeno, Passignano sul Trasimeno, Lisciano Niccone, Umbertide, Città di Castello, Monte Santa Maria Tiberina, o Frantoio e/o Rajo ≤ 85 %, altre varietà ≤ 10 %. Composizione varietale in oliveto per la produzione di olio extravergine di oliva DOP UMBRIA Colli del Trasimeno secondo i rapporti percentuali specificati di seguito: Moraiolo e Dolce Agogia ≥ 15 %, Leccino e/o Frantoio ≥ 65 %.	produrre specifica richiesta (Richiesta di iscrizione all'Elenco Frantoi Allegato 4 al PDC 02) entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	19	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona		diniego riconoscimento			
				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.	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	20	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
							21	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
							22	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carezza della documentazione carezza informazioni		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
							23	controllo ispettivo degli impianti di produzione	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Variazioni dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del frantoio (ubicazione dei frantoi all'interno dell'area territoriale delimitata di cui al rigo 14)	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della molitura delle olive. Comunicare a OdC la variazione.	24	controllo modifiche inserite	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta adeguamento

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					25		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
		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.	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della molitura delle olive. Comunicare a OdC la variazione.	26	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta adeguamento
					27		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN
					28	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta adeguamento
					29		T	ad ogni riconos.	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN
					30	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni comunicazione di variazione significativa	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento
					31	controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	32	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei frantoi	
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Le olive devono provenire da olivicoltori iscritti al sistema dei controlli ed essere accompagnate dalla documentazione di trasporto (ad es. DDT, fatture,...ecc) comprensiva della dichiarazione dell'olivicoltore (Allegato 3 al PdC 02).	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	33	controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica adeguamento
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei produttori, della data di raccolta e dei quantitativi di olive conferite, segnalare nell'apposito campo note la presenza o meno del documento Dichiarazione dell'olivicoltore (Allegato 3 al PD C 02).	34	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazione e	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					35		T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
		conformità disciplinare		controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione della materia prima e registrare tale controllo	36	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazioni	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					37		I	35 (nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni
	Molitura	identificazione e rintracciabilità	le olive destinate alla DOP devono essere opportunamente identificate.	registrare identificazione prodotto sul SIAN	38	controllo identificazione prodotto e separazione temporale o spaziale delle lavorazioni di prodotto inserito nel circuito della denominazione	I	35 (nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazioni	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					39		I	35 (nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni
		conformità disciplinare	Resa olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva: DOP UMBRIA Colli Assisi Spoleto non superiore al 21%; DOP UMBRIA Colli Martani non superiore al 19%; DOP UMBRIA Colli Amerini non superiore al 17%; DOP UMBRIA Colli del Trasimeno non superiore al 17%; DOP UMBRIA Colli Orvietani non superiore al 17%.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	40	verifiche ispettive a campione	I	35 (nota 11)	rese complessive superiori ai limiti	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica adeguamento
				registrare i parametri di processo "disciplinati"	41	controllo registrazione	I	35 (nota 11)	registrazioni errate, incomplete o assenti tali da non consentire la verifica del requisito (resa in olive/olio)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di annotazione dei dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna (in caso di riconferma dell'iscrizione del soggetto)
	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	registrare identificazione prodotto finito e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN. Identificare i recipienti che contengono l'olio atto a divenire DOP Umbria, specificandone la capienza.	42	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa	Mancata, errata o incompleta identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
							e/o	in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)				

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
				Registrare sul portale SIAN le lavorazioni effettuate. Identificare il prodotto finito	43	controllo identificazione prodotto finito	I	35 (nota 11)	Mancata, errata o incompleta identificazione/regis- trazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	richiesta inserimento registrazion e	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)		
		Categoria	Descrizione											
					44		I	35 (nota 11)	Mancata, errata o incompleta identificazione/registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di annotazione dei dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna (in caso di riconferma dell'iscrizione del soggetto)		
Intermediario olio/olive	Riconoscimento iniziale	ubicazione	Gli impianti di stoccaggio per la DOP devono essere ubicati nell'area territoriale della DOP ovvero devono ricadere entro i territori amministrativi della regione Umbria.	produrre specifica richiesta (Richiesta di iscrizione all'Elenco Intermediari Allegato 5 al PDC 02) entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	45	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona		diniego riconoscimento			
					adeguatezza strutture impianti (se presenti)	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	46	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
							47	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto (se presente)	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
							48	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carenza della documentazione carenza informazioni		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
							49	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
Mantenimento dei requisiti	ubicazione	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN (entro 6 giorni) e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio. Comunicare all'OdC le variazioni	50	controllo modifiche	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN				
			adeguatezza strutture impianti	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN (entro 6 giorni) e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio. Comunicare all'OdC le variazioni	51	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN		
					52	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN		
					53	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni comunicazione di variazione significativa	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento		

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					54	verifica ispettiva	I	ad ogni comunicazione di variazione significativa	inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
	Cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	55	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco intermediari	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Le olive devono provenire da olivicoltori iscritti al sistema dei controlli ed essere accompagnate dalla documentazione di trasporto (ad es. DDT, fatture,...ecc) comprensiva della dichiarazione dell'olivicoltore (Allegato 3 al PdC 02).	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	56	verifica idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei produttori, della data di raccolta e dei quantitativi di olive conferite.	57		T	100	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazione	richiesta adeguamento
					58		T	100	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento
	Stoccaggio olio	identificazione e rintracciabilità	L'olio deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia dei documenti di trasporto.	identificare il prodotto	59	controllo idoneità identificazione prodotto	I	35 (nota 11)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento
				registrare identificazione prodotto	60	controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	35 (nota 11)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento
	vendita olio sfuso/olive	identificazione e rintracciabilità	L'olio al momento della vendita deve essere accompagnato dalla documentazione accompagnatoria (ad es. DDT, fatture, ecc.) e dalla Dichiarazione sostitutiva atto di notorietà (all 9 al PDC 02).	Registrare sul portale SIAN le movimentazioni effettuate. Identificare il prodotto	61	controllo idoneità identificazione prodotto finito	I	35 (nota 11)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
				registrare identificazione prodotto e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN..	62	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento
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 (Richiesta di iscrizione all'Elenco Confezionatori Allegato 6 al PDC 02) entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	63	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona (se non consentito dal disciplinare)		diniego riconoscimento	
		adeguatezza strutture impianti	Indicare nella richiesta di iscrizione tipologia impianto e allegare autorizzazione sanitaria/SCIA Segnalazione Certificata Inizio Attività	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	64	controllo documentazione descrittiva impianti e capacità di stoccaggio	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					65	controllo della capacità produttiva dell'impianto dichiarata dall'operatore	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					66	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carenza della documentazione carenza informazioni		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione.
					67	controllo ispettivo degli impianti	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione e procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
	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 utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio	68	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione del prodotto eventualmente confezionato	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
		adeguatezza strutture impianti		comunicare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio	69	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato o prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta aggiornamento portale SIAN

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					70		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione del prodotto eventualmente confezionato	richiesta aggiornamento portale SIAN

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					71	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato o prodotto effettuare adeguament	richiesta aggiornamento portale SIAN

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					72		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione del prodotto eventualmente confezionato	richiesta aggiornamento portale SIAN
					73	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D - T	ad ogni comunicazione di variazione significativa	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento
					74	verifica ispettiva	I	ad ogni comunicazione di variazione significativa	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato o prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN
					75		I	ad ogni comunicazione di variazione significativa	inadeguatezza degli impianti	Grave	esclusione del prodotto eventualmente	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	76	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei frantoi	
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	L'olio deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia dei documenti di trasporto.	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	77	controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	Conferitori non assoggettati	Grave se informazioni non rintracciabili	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
					78		I	35 (nota 11)	Carenza della documentazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve se informazioni rintracciabili (entro 6 giorni dall'evento)	adeguamento documentazione e rintracciabilità	richiesta aggiornamento SIAN
					79		I	35 (nota 11)	Carenza della documentazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave se informazioni non rintracciabili	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto	80	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	Carenza registrazioni/documenti tale da compromettere la rintracciabilità. Registrazioni su portale SIAN incomplete o errate	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
		conformità disciplinare		controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione della materia prima e registrare tale controllo	81	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)		Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
	olio pronto per il confezionamento	identificazione e rintracciabilità		identificare l'olio pronto per il confezionamento	82	controllo idoneità delle registrazioni e apposizione cartelli identificativi (olio atto a divenire)	I	35 (nota 11)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
				Richiedere (Richiesta di Prelievo Allegato 7 al PDC 02) la certificazione delle partite di olio pronte per il confezionamento. Registrare sul portale SIAN le operazioni di imbottigliamento entro 6 gg	83	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	disattesa del requisito di conformità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
		conformità disciplinare	le partite di olio devono provenire da soggetti in possesso dei requisiti previsti dal disciplinare. Registrare il ricevimento di olio attraverso il portale SIAN e conservare la documentazione di fornitura (dichiarazione dell'olivicoltore)	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrare il relativo esito	84	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	Carenza registrazioni/documenti tale da compromettere la rin-tracciabilità. Registrazioni sul registro di ricevimento olio incomplete.	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
					85	prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	A	100	non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Verifica dell'avvenuta registrazione dell'esclusione del prodotto dal circuito attraverso il portale SIAN entro sei giorni. In caso di mancata registrazione viene eseguita una verifica ispettiva entro quindici giorni dall'accertamento del mancato aggiornamento.
					86	prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100	non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Verifica dell'avvenuta registrazione dell'esclusione del prodotto dal circuito attraverso il portale SIAN entro sei giorni. In caso di mancata registrazione viene eseguita una verifica ispettiva entro quindici giorni dall'accertamento del mancato aggiornamento.
	Utilizzo della denominazione	conformità della partita	accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione sia accompagnata dalla documentazione relativa a tutto il ciclo produttivo (All.3 al PDC 02 o documento equivalente) e sia stato rilasciato il certificato di conformità.	accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stata ottenuta secondo quanto "disciplinato"	87	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità della partita	I	35 (nota 11)	Carenza della documentazione tale da compromettere la rintracciabilità o l'accertamento della conformità.	Grave	Esclusione prodotto	Ricerca della causa della NC e richiamo scritto al confezionatore. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna (in caso di riconferma dell'iscrizione del soggetto)

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
				utilizzare la denominazione esclusivamente per il prodotto per il quale si hanno le evidenze oggettive di cui sopra, e registrare i relativi quantitativi utilizzando il portale SIAN	88	verifica registrazioni comprese, se previsti, quelle per fascette o collarini	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione	confezionamento di partite non idonee	Grave	Esclusione prodotto	Blocco del prodotto fino alla risoluzione della non conformità con ulteriore verifica
				utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite	89	controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo del marchio autorizzato	I	35 (nota 11)	Utilizzo scorretto della denominazione sul prodotto o tale da trarre in inganno il consumatore.	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
	Designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione	L'etichetta deve riportare a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alla denominazione, alle menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge (la cui conformità è di esclusiva responsabilità del Richiedente confezionatore), le seguenti ulteriori indicazioni: - anno di produzione delle olive (o campagna olearia) da cui l'olio è ottenuto (es. "c.o. 2017" o "anno di produzione olive 2017"); - La dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali" o in alternativa "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MiAAF". Per il prodotto destinato all'esportazione, tale dicitura, ad eccezione della denominazione del Ministero o suo acronimo, dovrà essere tradotta nella lingua del paese di destinazione. Può essere utilizzato il logo comunitario di cui al Regolamento UE 1151/2012 e succ. modd. in accordo ai dettami dello stesso regolamento. Il codice identificativo del lotto di confezionamento stabilito al momento del prelievo (ovvero codice alfanume-rico), pur non essendo obbligatorio, potrà essere riportato in etichetta al fine di garantire il controllo incrociato della rintracciabilità delle confezioni. L'utilizzo della denominazione sulle confezioni implica il totale rispetto dei requisiti di conformità previsti per la produzione "DOP UMBRIA", nonché la garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative. Sull'etichetta il nome della denominazione di origine protetta UMBRIA, deve figurare con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. Rispetto altresì delle norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione. Le dimensioni dei caratteri della menzione geografica non devono essere superiori a quelle utilizzate per i caratteri della denominazione di origine protetta "Umbria". Le dimensioni di eventuali indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva, non superiore alla metà di quella dei caratteri utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta "Umbria". Nell'etichetta è possibile fare uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore. È vietata l'aggiunta alla DOP UMBRIA di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal Disciplinare ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".	utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato, prescritto e consentito	90	verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	35 (nota 11)	Utilizzo di qualificazioni non espressamente previste dal Disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
					91		I	35 (nota 11)	Utilizzo di menzioni geografiche o toponomastiche aggiuntive non previste dal Disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
					92		I	35 (nota 11)	utilizzo di nomi, ragioni sociali marchi privati con significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
					93		I	35 (nota 11)	utilizzo di nomi di aziende e loro localizzazione, quando il prodotto non è stato ottenuto da olive raccolte esclusivamente in quelle aziende.	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
					94		I	35 (nota 11)	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	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					95		I	35 (nota 11)	Mancata o errata indicazione della dicitura La dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali" o in alternativa "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MiAAF".	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
					96		I	35 (nota 11)	Mancata o errata indicazione dei seguenti elementi: c.o. di produzione; dicitura Umbria; produttore; dicitura olio imbott. dal produttore all'origine o olio imbott. nella zona di produzione.	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
			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 e devono essere in vetro o banda stagnata	utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato, prescritto e consentito	97		I	35 (nota 11)	Utilizzo di recipienti non conformi	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									

Note	Argomento	Testo										
1	Generale per tutti gli Organismi di controllo	S'intendono i soggetti presenti nella filiera di produzione dell'olio di oliva tutelato, così distinti: l'agricoltore per la produzione di olive, il frantoiano per la produzione di olio sfuso, l'intermediario e il confezionatore per la produzione del prodotto finito.										
2	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per procedura s'intende una o più procedure necessarie per poter essere riconosciuto dall'Organismo di controllo come idoneo a far parte del circuito della produzione tutelata. Per fase di processo s'intende una o più fasi potenzialmente determinanti per l'ottenimento del prodotto finito conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione.										
3	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per requisito s'intendono le categorie di potenziali requisiti minimi che ciascuno soggetto deve possedere per poter conferire materie prime, olio sfuso e prodotti finiti al circuito della produzione tutelata. Nella colonna descrizione vanno riportati i requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione per quella categoria di requisito, elaborando tante righe quanti sono i requisiti "disciplinati".										
4	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per autocontrollo s'intende l'insieme della attività di riscontro che consentono di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità, attuate dallo stesso soggetto identificato, "ex ante", "in fieri" e/o "ex post".										
5	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per attività di controllo s'intendono le attività di riscontro e documentazione, attuate "in fieri" e/o "ex post", che consentono, all'Organismo di controllo, di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità.										
6	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per tipologia di controllo s'intende: - con la lettera D s'intende il controllo di tipo documentale - con la lettera I s'intende il controllo di tipo ispettivo esercitato presso il soggetto riconosciuto - con la lettera A s'intende il controllo analitico sul prodotto - con la lettera T s'intende il controllo telematico dal portale SIAN										
7	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Elencare le non conformità possibili per ciascun requisito individuato, predisponendo tante righe quante sono le non conformità possibili relativamente a ciascun requisito riportato nella colonna descrizione. Lo schema prevede alcune ipotesi minime ed altre da esplicitare (evidenziate con la dicitura "di vario tipo"). Ogni eventuale modifica "riduttiva" va opportunamente giustificata.										
8	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per ogni non conformità identificata specificare se lieve o grave. Per non conformità lieve s'intende il mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto può essere identificato come DOP/IGP Per non conformità grave s'intende il mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato come DOP/IGP. Nello schema vengono riportate solo alcune indicazioni minime. Ogni eventuale modifica "riduttiva" va opportunamente giustificata.										
9	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per trattamento della non conformità s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto (per es. riparazione, rilavorazione, scarto, riesame di prodotti ottenuti in condizioni simili a quelli non conformi, esclusione del prodotto dal circuito tutelato, ecc.). Nei casi in cui si adottino misure di esclusione di prodotto già identificato con la denominazione è obbligatorio comunicare tale decisione al MIPAAF										
10	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per azione effettuata dall'OdC s'intende l'insieme delle azioni intraprese dall'OdC per la verifica delle azioni correttive intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali. Nella colonna devono quindi essere specificati (quando la casella è evidenziata con la dicitura "di vario tipo") gli interventi da adottare, che a titolo esemplificativo ma non esaustivo di seguito si riportano: a) intensificazione temporanea delle verifiche ispettive b) intensificazione temporanea dei controlli analitici c) intensificazione temporanea dei controlli documentali d) sessioni formative Inoltre, l'Organismo deve provvedere ad elaborare ed adottare specifiche procedure per la gestione dei casi di reiterazione della medesima non conformità										
11	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Del totale oggetto della verifica, almeno il 14% deve essere riscontrato in azienda durante la fase di processo.										
12	Generale per tutti gli Organismi di controllo	L'ICQRF territorialmente competente procederà ad estrarre annualmente dall'elenco degli operatori estratti dall'OdC (33%) con il metodo dei numeri casuali, e che non siano già stati estratti precedentemente, un campione pari al 20% degli olivicoltori iscritti. Sugli oliveti degli operatori così individuati, l'organismo di controllo autorizzato effettuerà visite ispettive finalizzate a verificare il mantenimento dell'idoneità degli stessi relativamente ai requisiti strutturali previsti nei disciplinari di produzione quali varietà presenti, modalità e forme di allevamento.										