

Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	ID	Non Conformità (N.C.)	Gravità della N.C.	Trattamento della N.C.	Azione a cura dell'OdC
	Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Riconoscimento iniziale	Presentazione domanda	La domanda di adesione deve essere effettuata utilizzando l'apposito modello (Mod. 01)	Prodotte specifica richiesta mediante l'apposito modello (Mod. 01) ed allegando la documentazione indicata nel modello stesso	Controllo della documentazione inviata dal soggetto	D	Ad ogni riconoscimento	Soggetto richiedente il riconoscimento	1	Carenza documentale			Sospensione procedura di riconoscimento. Richiesta di integrazione
								2	Inadeguatezza caratteristiche trasformatori olive in salamoia			Diniego riconoscimento
	Adeguatezza trasformatori olive in salamoia	Veridicità delle informazioni riportate nella domanda di adesione, gestione della rintracciabilità, autorizzazioni previste dalla normativa per lo svolgimento dell'attività.		Verifica adeguatezza trasformatori olive in salamoia	I	Ad ogni riconoscimento	Soggetto richiedente il riconoscimento	3	Inadeguatezza trasformatori olive in salamoia			Diniego riconoscimento
								4	Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione allegata alla domanda di adesione e/o situazioni che ne pregiudicano il riconoscimento			Sospensione procedura di riconoscimento. Richiesta di integrazione documentazione/chiarimenti. Nuova ispezione qualora la situazione che pregiudica il riconoscimento non sia sanabile attraverso l'invio della documentazione
Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza trasformatori olive in salamoia	Variazioni caratteristiche trasformatori olive in salamoia	Comunicare le eventuali variazioni entro 30 giorni lavorativi dal loro verificarsi	Controllo della documentazione inviata dal soggetto	D	Ad ogni comunicazione	Soggetto riconosciuto	5	Comunicazione inviata non rispettando i tempi previsti dal Piano senza che la conformità del prodotto sia compromessa	Lieve	Richiamo scritto	Richiesta rispetto delle tempistiche previste dal Piano
								6	Comunicazione inviata non rispettando i tempi previsti dal Piano tale da compromettere la conformità del prodotto	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
				Verifica adeguatezza trasformatori olive in salamoia	I	100%	Soggetto riconosciuto	7	Comunicazione non inviata, senza che la conformità del prodotto sia compromessa	Lieve	Richiamo scritto	Richiesta rispetto delle tempistiche previste dal Piano
								8	Comunicazione non inviata che determina la non conformità del prodotto	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
Cessazione/Recesso dall'attività	Recesso/cessazione e dell'attività	L'operatore chiede il recesso o cessa la propria attività	L'operatore deve comunicare il recesso/cessazione utilizzando l'apposito modello (Mod. 04)	controllo comunicazione	D	Ad ogni comunicazione	Soggetto riconosciuto	9	Mancata comunicazione	Lieve	Esclusione del soggetto dal circuito	Comunicazione al soggetto dell'avvenuta cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti
Sospensione volontaria attività	Sospensione attività	L'operatore vuole sospendere l'attività relativamente alla filiera	L'operatore deve comunicare la volontà di sospendere l'attività, relativamente alla filiera, utilizzando l'apposito modello (Mod. 04)	controllo comunicazione	D	Ad ogni comunicazione	Soggetto riconosciuto	10	Mancata comunicazione	Lieve	Sospensione del soggetto dal circuito	Comunicazione al soggetto della conferma della sospensione

Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	ID	Non Conformità (N.C.)	Gravità della N.C.	Trattamento della N.C.	Azione a cura dell'OdC
	Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Processo di produzione	Varietà olive da destinare alla trasformazione rispettando le caratteristiche indicate nel Piano, al paragrafo 9.3.1 - lettera A	Le olive devono rispettare le caratteristiche indicate nel Piano, al paragrafo 9.3.1 - lettera A	Destinare alla filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno" le olive aventi le caratteristiche previste dal Piano, al paragrafo 9.3.1 - lettera A	verifica delle caratteristiche delle olive di cui al paragrafo 9.3.1 - lettera A	I	100%	Soggetto riconosciuto	11	Le olive non idonee alle caratteristiche previste dal Piano al paragrafo 9.3.1 - lettera A	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
	Caratteristiche del frutto fresco da destinare alla trasformazione	Il frutto fresco deve rispettare le caratteristiche previste dal Disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "a" caratteristiche del frutto)	Destinare alla filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno" le olive aventi le caratteristiche previste dal Disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "a" caratteristiche del frutto)	verifica delle caratteristiche delle olive previste dal dal Disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "a" caratteristiche del frutto)	I	100%	Soggetto riconosciuto	12	olive non conformi a quanto previsto dal Disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "a" caratteristiche del frutto)	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
	Deamarizzazione	La deamarizzazione deve rispettare la tempistica prevista dal disciplinare di controllo applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	Rispettare la tempistica prevista dal disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	verifica del rispetto della tempistica prevista dal disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	I	100%	Soggetto riconosciuto	13	tempistica di deamarizzazione non conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
	Deamarizzazione in soluzione sodica di (NaOH)	La deamarizzazione in soluzione sodica deve rispettare quanto indicato nel disciplinare di controllo applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	Rispettare la modalità di deamarizzazione sodica prevista dal disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	verifica della modalità di deamarizzazione sodica prevista dal disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	I	100%	Soggetto riconosciuto	14	deamarizzazione sodica non conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
	Deamarizzazione al naturale in soluzione di (NaCl)	La deamarizzazione al naturale deve rispettare quanto indicato nel disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	Rispettare la modalità di deamarizzazione al naturale prevista dal disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	verifica della modalità di deamarizzazione al naturale prevista dal disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	I	100%	Soggetto riconosciuto	15	deamarizzazione al naturale non conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
	Fermentazione	La fermentazione deve rispettare quanto indicato nel disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	Rispettare la modalità di fermentazione prevista dal disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	verifica della modalità di fermentazione prevista dal disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	I	100%	Soggetto riconosciuto	16	fermentazione non conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia "comma "b" Lavorazione)	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
	Caratteristiche del frutto in lavorazione	Il frutto deve rispettare le caratteristiche previste dal Disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia )	Rispettare la modalità operative previste dal Disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia)	verifica della modalità di operare deve rispettare quanto previsto dal Disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia)	I	100%	Soggetto riconosciuto	17	il frutto in lavorazione, dopo identificazione come prodotto destinato alla DOP "Oliva Ascolana del Piceno, non rispetta le caratteristiche previste dal Disciplinare di produzione applicabile (Art.6-Metodo di ottenimento- Oliva in Salamoia)	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
	Ingredienti	Utilizzo di eventuali ingredienti nel rispetto di quanto indicato nel Disciplinare di produzione applicabile (articolo 8 - Conservazione)	Utilizzo, eventuale, di ingredienti nel rispetto di quanto previsto dal Disciplinare di produzione applicabile (articolo 8 - Conservazione)	verifica degli ingredienti eventualmente utilizzati secondo quanto previsto dal Disciplinare di produzione applicabile (articolo 8 - Conservazione)	I	100%	Soggetto riconosciuto	18	utilizzo di ingredienti non previsti dal Disciplinare di produzione applicabile (articolo 8 - Conservazione)	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
	Identificazione e rintracciabilità	Devono essere garantite l'identificazione e la rintracciabilità delle olive in tutte le fasi di trasformazione, dall'approvvigionamento, sino alla cessione ad altro soggetto.	Adottare idonei sistemi di identificazione e rintracciabilità	Verifica della modalità di identificazione e gestione della rintracciabilità delle olive	I	100%	Soggetto riconosciuto	19	Identificazione e rintracciabilità non idonei; la conformità del prodotto non è compromessa	Lieve	Richiamo scritto	Richiesta adeguamento
Identificazione e rintracciabilità	Invio documentazione	Il soggetto deve inviare a 3A PTA le informazioni previste dal Piano rispettandone le tempistiche (Rif. Capitolo 14)	Inviare a 3A PTA la documentazione prevista rispettando le tempistiche indicate al Capitolo 14 del Piano	Controllo documentazione	D	Ad ogni comunicazione	20	Identificazione e rintracciabilità non idonei; la conformità del prodotto è compromessa	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione	
							21	mancato invio della documentazione entro i termini previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 giorni dalla trasmissione della N.C.	In caso di mancata trasmissione della documentazione apertura N.C. grave	



**SDC TRASFORMATORE OLIVE IN SALAMOIA**  
SCHEMA DEI CONTROLLI TRASFORMATORE OLIVE IN SALAMOIA  
DOP Oliva Ascolana del Piceno

PDC 93  
REV. 2  
14/03/2019

				Ispezione	I	100%	<sup>22</sup> mancato invio della documentazione entro i termini previsti dalla N.C. lieve	Grave	Ispezione	Acquisizione dati in azienda
--	--	--	--	-----------	---	------	--	-------	-----------	------------------------------