

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
Olivicoltori	riconoscimento iniziale	ubicazione degli oliveti	Gli oliveti devono essere ubicati nei seguenti territori delle Regioni Lazio e Campania. Provincia di Latina: Intero territorio amministrativo dei comuni di Bassiano, Campodimele, Castellforte, Cori, Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccamassima, Roccasecca dei Volsci, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Spigno Saturnia, SS. Cosma e Damiano, Terracina e parte del territorio del Comune di Cisterna di Latina. Relativamente al Comune di Cisterna di Latina il limite inferiore della zona di produzione è coincidente con il tracciato della linea ferroviaria Roma - Napoli; Provincia di Frosinone: Intero territorio amministrativo dei comuni di Amaseno, Ausonia, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio, Esperia, Pico; Provincia di Roma: Intero territorio amministrativo dei comuni di Castel Madama, Castel S. Pietro, Palestrina, Labico, Valmontone, Artena, San Gregorio da Sassola, Casape, Poli e Tivoli. Provincia di Caserta: Intero territorio amministrativo dei comuni di Sessa Aurunca e Cellole.	produrre specifica richiesta (Richiesta di iscrizione all'Elenco Oliveti Allegato 2 al PDC 81) entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di iscrizione al SIAN e/o di costituire e mantenere aggiornato il fascicolo aziendale anche tramite documentazione di pertinenza. Fornire informazioni riguardanti le superfici olivetate (estensione, numero delle piante, varietà coltivate), nonché altre informazioni previste all'art. 5 del disciplinare di produzione. Allegare documentazione così come prevista da par. 4.1	1	verifica documentale attraverso il portale SIAN e documentazione ricevuta	T/D	ad ogni ricons.	fuori zona		Diniogo riconoscimento	
		adeguatezza impianti di coltivazione	Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona come specificato all'art. 5 del disciplinare di produzione, punti 5.1 e 5.2	Costituire e aggiornare il fascicolo aziendale e allegare documentazione così come prevista da par. 4.1	2	verifica documentale attraverso SIAN e documentazione ricevuta	T/D	ad ogni ricons.	carenza informazioni o non rispetto delle prescrizioni del disciplinare		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento fascicolo aziendale
					3	verifica ispettiva	I	ad ogni ricons.	inadeguatezza impianti di coltivazione		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione degli oliveti e anagrafica dell'olivicoltore	ubicazione all'interno dell'area territoriale delimitata di cui al rigo 1. Comunicazione modifiche occorse come da PDC 81	aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN comunicare eventuali variazioni aggiornando il fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN e allegando opportuna documentazione così come previsto da par. 4.1	4	verifica documentale attraverso SIAN e documentazione ricevuta	T/D	ad ogni modifica	mancata comunicazione variazione	Grave	richiesta adeguamento e verifica ispettiva	in caso di inadeguatezza esclusione impianto
					5		T/D	ad ogni modifica	mancata comunicazione variazione anagrafica operatore	Lieve	richiesta integrazione documentale	richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e richiesta invio documentazione attestante nuova anagrafica

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
		adeguatezza impianti di coltivazione	Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona come specificato all'art. 5 del disciplinare di produzione, punti 5.1 e 5.2	aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN; comunicare eventuali modifiche aggiornando il fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN e allegando documentazione opportuna documentazione come da par. 9.1 PDC 81	6	controllo modifiche attraverso il portale SIAN; verifica documentale attraverso SIAN e documentazione ricevuta	T/D	ad ogni modifica	mancata comunicazione / mancata comunicazione modifiche entro i termini previsti con pregiudizio di conformità	Grave	Esclusione prodotto fino ad adeguamento condizioni	richiesta aggiornamento fascicolo aziendale e se non è possibile risolvere la nc documentalmente VI a riscontro adeguamento
					7	verifica in campo degli impianti di coltivazione	I	In caso di variazioni significative	inadeguatezza impianti di coltivazione	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	8	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco degli olivicoltori	
	coltivazione	eventuali pratiche agronomiche e requisiti strutturali	Tecnica colturale come da art. 5 del disciplinare di produzione riepilogati di seguito. La principale condizione tecnico-culturale degli olivi della varietà "Itrana" (detta anche Gaetana), da cui provengono le drupe destinate alla produzione dell'"Oliva di Gaeta", è quella di un ciclo colturale tipicamente biennale. La forma di allevamento delle piante è quella in volume riconducibile al "vaso policonico". Limitatamente agli oliveti di nuovo impianto sono ammesse anche altre forme di allevamento quali: monocono, fuso, monocale libero. E' ammesso il rifittimento degli oliveti già esistenti, a condizione che i soggetti di nuovo impianto siano allevati con la medesima forma delle altre piante preesistenti. La coltivazione degli oliveti deve essere improntata al principio generale della buona e razionale tecnica agraria. Relativamente alle pratiche agronomiche della concimazione, diserbo e difesa fitosanitaria, queste devono essere effettuate nel rispetto delle norme vigenti. Le drupe da destinare alla produzione dell'"Oliva di Gaeta" a Denominazione di Origine Protetta devono essere raccolte allo stadio di piena maturità, che viene raggiunto quando l'epicarpo si presenta nero, brillante e talora ricoperto da una velatura pruinoso localmente definita "panno", mentre la polpa vira dal colore bianco verso il colore rosso vinoso scuro (insanguamento) a partire dalla periferia del frutto. E' vietato l'impiego sulle piante di prodotti ad azione maturante e/o cascolante, in qualsiasi fase del ciclo di coltivazione. E' vietato l'uso di ormoni, siano essi di origine vegetale che di origine sintetica. La raccolta del prodotto dalle piante deve essere effettuata a mano (brucatura) o con altre forme di raccolta che prevedono l'impiego di macchine e/o attrezzature agevolatrici, a condizione che la metodica utilizzata sia tale da non arrecare danneggiamenti alle drupe ed alle piante. L'epoca di raccolta delle olive ha inizio quando almeno il 60% delle drupe recate dalle piante presenti lo stadio di maturazione di cui sopra. Dopo la raccolta le drupe devono essere conservate e trasportate in contenitori inerti, provvisti di adeguate aperture o fessurazioni per consentire la circolazione dell'aria; in ogni caso lo strato del prodotto ivi contenuto non può superare l'altezza di 25 cm. E' vietato il trasporto e la conservazione delle drupe in sacchi di qualsiasi tipo ovvero in contenitori chiusi a tenuta. La quantità di olive da destinare alla lavorazione dell'"Oliva di Gaeta" non può superare la quantità di 7,0 t per ettaro di oliveto. Il prodotto, una volta raccolto, viene sottoposto alla calibratura, allo	attenersi alle disposizioni del disciplinare	9	verifiche ispettive a campione	I	35 (nota 11)	assenza/carenza/incompletezza della documentazione presente presso l'operatore a supporto del soddisfacimento del requisito di conformità; registrazioni assenti	Grave	Esclusione prodotto. Richiesta adeguamento	Comunicazione informativa circa gli obblighi dell'olivicoltore e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentalmente, verifica ispettiva supplementare entro un anno
					10				registrazione incompleta o imprecisa senza perdita di tracciabilità	Lieve	richiesta adeguamento	avvio corrette procedura di registrazione e invio evidenza adeguamento. In caso di mancato adeguamento VI

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
				registrare i parametri di processo "disciplinati"	11	controllo idoneità registrazione	I	35	assenza oppure carenza/incompletezza della documentazione tale da pregiudicare il soddisfacimento del requisito di conformità	Grave	esclusione prodotto ; richiesta adeguamento	comunicazione informativa circa gli obblighi dell'olivicoltore e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica ispettiva 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' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
					12				registrazione incompleta o imprecisa senza perdita di tracciabilità	Lieve	richiesta adeguamento	avvio corretta procedura di registrazione e invio evidenza adeguamento. In caso di mancato adeguamento, qualora non fosse possibile la verifica della risoluzione documentalmente, verifica ispettiva supplementare
	raccolta olive e vendita	identificazione e rintracciabilità	Le olive destinate alla DOP devono essere distinte dalle altre prima del trasporto al trasformatore. Durante il trasporto l'identificazione delle olive destinate alla DOP Oliva di Gaeta deve risultare nella dichiarazione dell'olivicoltore (Allegato 3 al PDC 81) 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 da 3A PTA) Dichiarazione Olivicoltore Allegato 3 al PDC 81.	13	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 al circuito DOP Oliva di Gaeta tramite dichiarazione olivicoltore	I	35	Carenza documentale tale da non precludere la tracciabilità del prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento	Comunicazione informativa circa gli obblighi dell'olivicoltore e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentalmente, verifica ispettiva supplementare
					14				Assenza o carenza documentale tale da precludere la tracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto; richiesta adeguamento	Comunicazione informativa circa gli obblighi dell'olivicoltore e richiesta adeguamento alle prescrizioni, qualora non fosse possibile la verifica della risoluzione documentalmente, Verifica ispettiva 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' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
		operazioni di raccolta e produzione	Le drupe da destinare alla produzione dell'"Oliva di Gaeta" a Denominazione di Origine Protetta devono essere raccolte allo stadio di piena maturità, che viene raggiunto quando l'epicarpo si presenta nero, brillante e talora ricoperto da una velatura pruinoso localmente definita "panno", mentre la polpa vira dal colore bianco verso il colore rosso vinoso scuro (insanguamento) a partire dalla periferia del frutto. E' vietato l'impiego sulle piante di prodotti ad azione maturante e/o cascolante, in qualsiasi fase del ciclo di coltivazione. E' vietato l'uso di ormoni, siano essi di origine vegetale che di origine sintetica. La raccolta del prodotto dalle piante deve essere effettuata a mano (brucatura) o con altre forme di raccolta che prevedono l'impiego di macchine e/o attrezzature agevolatrici, a condizione che la metodica utilizzata sia tale da non arrecare danneggiamenti alle drupe ed alle piante. L'epoca di raccolta delle olive ha inizio quando almeno il 60% delle drupe recate dalle piante presenti lo stadio di	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrarli. Dichiarazione Olivicoltore Allegato 3 al PDC 81	15	controllo delle registrazioni e dei requisiti di conformità	T/I	35 (nota 11)	Mancata, errata o incompleta identificazione/registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed evidenze a supporto. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentalmente, verifica ispettiva supplementare
					16				registrazione incompleta o imprecisa senza perdita di tracciabilità	Lieve	richiesta adeguamento	avvio corrette procedura di registrazione e invio evidenza adeguamento. In caso di mancato adeguamento VI
Trasformatori	Riconoscimento iniziale	ubicazione	Ubicazione all'interno dell'area territoriale delimitata di cui al rigo 1	produrre specifica richiesta con allegata documentazione prevista (Richiesta di iscrizione all'Elenco Trasformatori Allegato 4 al PDC 81) entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	17	controllo iscrizione CCIAA	T/D	ad ogni riconos.	fuori zona		diniego riconoscimento	
		adeguatezza strutture impianti	Locali e impianti che consentano di attuare quanto previsto dall'art. 5 del Disciplinare di Produzione applicabile.		18	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN (ove applicabile) o attraverso documentazione prodotta dai trasformatori	T/D	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN o completamento documentazione
					19	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN (ove applicabile) o attraverso documentazione prodotta dai trasformatori	T/D	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN o completamento documentazione
					20	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	T/D	ad ogni riconos.	carezza della documentazione carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento 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 %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
					21	controllo ispettivo degli impianti di produzione	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione 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' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)		
		Categoria	Descrizione											
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Variazioni dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del trasformatore (ubicazione dei laboratori di trasformazione all'interno dell'area territoriale delimitata di cui al rigo 1)	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia. Comunicare a 3A PTA la variazione entro 15 giorni	22	controllo modifiche inserite	T/D	ad ogni modifica	carezza documentale e/o incompleto aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	Richiesta edeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare		
						23			T/D	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN o mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed evidenze a supporto. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentalmente, verifica ispettiva supplementare
	adeguatezza strutture impianti		Strutture ed impianti atti al conseguimento delle caratteristiche disciplinate nel Disciplinare di Produzione applicabile	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia. Comunicare a 3A PTA, la variazione entro 15 giorni	24	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN; controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T/D	ad ogni modifica	carezza documentale e/o incompleto aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	Richiesta edeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare		
						25			T/D	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN o mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed evidenze a supporto. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentalmente, verifica ispettiva supplementare
						26	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni comunicazione	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento	
						27	controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunicazione di variazione significativa	inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva	
	Cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	28	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco trasformatori			
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Le olive devono provenire da olivicoltori iscritti al sistema dei controlli ed essere accompagnate dalla documentazione di trasporto comprensiva della dichiarazione dell'olivicoltore (Allegato 3 al PDC 81) nonché nella documentazione accompagnatoria (ad es. DDT, fatture, dichiarazione dell'intermediario, ecc...)	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	29	controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	incompletezza documentazione fornitura che non pregiudichi la tracciabilità	Lieve	Richiesta edeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare		
						30					olivicoltori non assoggettati al controllo e /o assenza documentazione fornitura	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale o verifica ispettiva in caso non sia possibile risolvere la non conformità documentalmente

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
				Registrare sul portale SIAN o, laddove non applicabile, su appropriata documentazione 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 PDC 81).	31	verifica attraverso il portale SIAN, se applicabile e/o controllo delle registrazioni	T/I	35 (nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	Richiesta edeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					32		T/I	35 (nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale o verifica ispettiva in caso non sia possibile risolvere la non conformità documentalmente
		conformità disciplinare	L'oliva in ingresso deve pervenire all'impianto di trasformazione oliva entro 24 ore dalla raccolta. Provvedere ad una eventuale calibratura, allo scopo di eliminare drupe troppo piccole (inferiore al calibro 13 mm) e alla cernita manuale per allontanare le olive non sufficientemente mature, attaccate dai parassiti, danneggiate dal gelo o durante il trasporto.	controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione della materia prima e registrare tale controllo	33	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	Richiesta edeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					34		I	35 (nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale o verifica ispettiva in caso non sia possibile risolvere la non conformità documentalmente
	Trasformazione alla Itrana	identificazione e rintracciabilità	i Tank utilizzati per la trasformazione delle olive destinate alla DOP devono essere opportunamente identificati.	registrare identificazione prodotto sul SIAN o, laddove non applicabile, su idonea documentazione	35	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 edeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					36		I	35 (nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale o verifica ispettiva in caso non sia possibile risolvere la non conformità documentalmente
		conformità disciplinare	Inizio trasformazione oliva entro 24 ore dalla raccolta con "sistema alla Itrana". Tale sistema prevede l'avvio naturale della fermentazione lattica escludendo l'aggiunta immediata di sale e/o di sostanze acidificanti di sintesi. Allo scopo, le drupe vengono poste in recipienti ad uso alimentare che, a seguire, saranno riempiti con acqua potabile fino alla completa sommersione delle drupe stesse. Il prodotto dovrà essere mantenuto in tale stato al fine di permettere l'avvio e lo sviluppo naturale del processo di fermentazione, al termine del quale il pH diventa inferiore o uguale a 4,5. Successivamente si procede all'aggiunta al liquido di governo del sale da cucina (cloruro di sodio) in quantità non superiore ai 7,0 kg di sale per ogni 100 kg di drupe allo stato fresco, in modo da ottenere la salamoia. E' assolutamente vietata in ogni fase del processo di trasformazione (intendendo con lo stesso la fase che intercorre tra la data di salatura fino al quinto mese successivo alla salatura) l'aggiunta di acidificanti di sintesi per favorire o provocare la riduzione del pH, il cui andamento deve essere conseguente solo alla fermentazione lattica naturale. La salamoia deve presentare caratteristiche quali: colore rosso vinoso brillante, odore lattico con leggero spunto acetico, stato liquido limpido e pH inferiore o uguale a 4,5. Dopo almeno 5 mesi dalla salatura, le olive sono pronte per essere confezionate ed avviate al consumo come olive da mensa a Denominazione di Origine Protetta "Oliva di Gaeta". Prima del confezionamento la salamoia deve essere opportunamente filtrata e, eventualmente, corretta nel tenore in sale per riportare il pH ad un valore inferiore o uguale a 4,5	attenersi alle disposizioni del disciplinare (per tutti i requisiti tranne pH)	37	verifiche ispettive a campione	I	35 (nota 11)	supero tempistica	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica ispettiva
				registrare le operazioni svolte relative ai parametri di processo "disciplinati"	38	controllo registrazione	I	35 (nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	Richiesta edeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva 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' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
					39				informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale o verifica ispettiva in caso non sia possibile risolvere la non conformità documentalmente

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
				attenersi alle disposizioni del disciplinare (solamente per pH)	40	verifiche ispettive a campione	I	35 (nota 11)	pH > 4,5	Lieve	identificazione prodotto e evidenziazione con dicitura "acidificazione da eseguire" e comunicazione al condizionatore	richiesta adeguamento alle prescrizioni circa l'obbligo di notifica al condizionatore

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)		
		Categoria	Descrizione											
		identificazione e rintracciabilità	Gestione stabilimenti di lavorazione/depositi. Dichiarazioni mensili produzioni olive da tavola, eventuale Dichiarazione sospensione/cessazione attività	registrare per ogni stabilimento di lavorazione/deposito i dati applicabili e le relative movimentazioni (entro il 10 del mese successivo in quest'ultimo caso) attraverso il portale SIAN	41	verifica attraverso il portale SIAN	T	100	registrazione tardiva sul portale SIAN	Lieve	sospensione del prodotto dalla possibilità di certificazione fino ad aggiornamento del portale SIAN	richiesta di adeguamento alle prescrizioni.		
						42		T	100	Mancata o errata registrazione sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta di adeguamento alle prescrizioni.	
						Registrare su idonea documentazione le lavorazioni effettuate. Identificare il prodotto finito	43	controllo identificazione prodotto finito	I	35 (nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	Richiesta adeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
							44		I	35 (nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale o verifica ispettiva in caso non sia possibile risolvere la non conformità documentalmente
Intermediario olive	Riconoscimento iniziale	ubicazione	Non vi è limitazione geografica	produrre specifica richiesta (Richiesta di iscrizione all'Elenco Intermediari Allegato 5 al PDC 81) entro il 30 giugno di ogni anno.	45	controllo iscrizione CCIAA	D	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale		
					46	controllo documentazione descrittiva impianti (se presenti)	D	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale		
					47	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto (se presente)	D	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale		
					48	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carezza della documentazione carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale		
		49	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica ispettiva					
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Variazioni alle condizioni iniziali di riconoscimento	Comunicare a 3A PTA le variazioni entro 15 giorni	50	controllo modifiche	D	ad ogni modifica	carezza documentale comunicazione	Lieve	Richiesta adeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva		
										mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed evidenze a supporto. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentalmente, verifica ispettiva	
	adeguatezza strutture impianti		Comunicare a 3A PTA le variazioni entro 15 giorni		51	controllo documentazione descrittiva impianti	D	ad ogni modifica	mancato aggiornamento	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed evidenze a supporto. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentalmente, verifica ispettiva		
				52	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto	D	ad ogni modifica	mancato aggiornamento	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed evidenze a supporto. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentalmente, verifica ispettiva			
				53	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni modifica	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed evidenze a supporto. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentalmente, verifica ispettiva			
				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' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (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	
	Accettazione materia prima/prodotto trasformato	identificazione e rintracciabilità	Le olive devono provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli ed essere accompagnate dalla documentazione di trasporto comprensiva della dichiarazione dell'olivicoltore (Allegato 3 al PDC 81) e della Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà – Trasformatore / Intermediario (Allegato 9 al PDC 81) in caso di prodotto trasformato oltre alla documentazione accompagnatoria (ad es. DDT, fatture,...ecc)	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	56	verifica idoneità documentazione di fornitura	I	35 (nota 11)	incompletezza documentazione fornitura che non pregiudichi la tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
				57			olivicoltori/trasformatori non assoggettati al controllo e /o assenza documentazione fornitura			Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale o verifica ispettiva in caso non sia possibile risolvere la non conformità documentalmente
Registrare su idonea documentazione le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei produttori, della data di raccolta e dei quantitativi di olive conferite.				58	verifica registrazioni	I	35 (nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	Richiesta adeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare	
				59		I	35 (nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale o verifica ispettiva in caso non sia possibile risolvere la non conformità documentalmente	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
	Stoccaggio temporaneo oliva (materia prima / prodotto trasformato)		Identificazione e rintracciabilità	identificare area di stoccaggio/prodotto	60	controllo idoneità identificazione aree di stoccaggio/prodotto	I	35 (nota 11)	identificazione carente tale da non precludere la possibilità di discernimento del prodotto destinato alla DOP Oliva di Gaeta da altra oliva da mensa	Lieve	Richiesta adeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					61		I	35 (nota 11)	identificazione assente e/o incompleta tale da precludere la possibilità di discernimento del prodotto destinato alla DOP Oliva di Gaeta da altra oliva da mensa	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale o verifica ispettiva in caso non sia possibile risolvere la non conformità documentalmente
	vendita olive	identificazione e rintracciabilità	Le olive (al momento della vendita devono essere accompagnate da idonea documentazione accompagnatoria (ad es. DDT, fatture,...ecc) e dalla Dichiarazione sostitutiva atto di notorietà (Allegato 9 al PDC 81) in caso di prodotto trasformato e dalla Disciurazione dell'Olivicoltore (Allegato 3 al Pdc 81) in caso di oliva non trasformata.	Registrare le movimentazioni effettuate e i quantitativi	62	controllo idoneità documentazione prodotta	I	35 (nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	Richiesta adeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					63				informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale o verifica ispettiva in caso non sia possibile risolvere la non conformità documentalmente
Condizionatore	Riconoscimento iniziale	ubicazione	Non vi è limitazione geografica	produrre specifica richiesta (Richiesta di iscrizione all'Elenco Condizionatori Allegato 6 al PDC 81) entro il 30 giugno di ogni anno.	64	controllo iscrizione CCIAA	D	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale
		adeguatezza strutture impianti	Indicare nella richiesta di iscrizione tipologia impianto e allegare autorizzazione sanitaria/SCIA Segnalazione Certificata Inizio Attività		65	controllo documentazione descrittiva impianti e capacità di stoccaggio	D	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale
					66	controllo della capacità produttiva dell'impianto dichiarata dall'operatore	D	ad ogni riconos.	carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale
					67	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carezza della documentazione carezza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale
					68	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica ispettiva
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Variazioni alle condizioni iniziali di riconoscimento	Comunicare a 3A PTA le variazioni entro 15 giorni	69	controllo modifiche	D	ad ogni modifica	carezza documentale comunicazione	Lieve	Richiesta adeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento 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' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
					70				mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed evidenze a supporto. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentalmente, verifica ispettiva
		adeguatezza strutture impianti	Impianti di condizionamento in regola con la vigente normativa igienico salitaria atti, eventualmente, ad eseguire le operazioni di filtrazione, acidificazione e pastorizzazione	Comunicare a 3A PTA le variazioni entro 15 giorni	69	controllo documentazione descrittiva impianti	D	ad ogni modifica	mancato aggiornamento	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed evidenze a supporto. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentalmente, verifica ispettiva
					71	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto	D	ad ogni modifica	mancato aggiornamento	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed evidenze a supporto. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentalmente, verifica ispettiva
					72	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni modifica	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed evidenze a supporto. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentalmente, verifica ispettiva
					73	verifica ispettiva	I	ad ogni comunicazione di variazione significativa	inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	74	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei condizionatori	
	Accettazione oliva trasformata	identificazione e rintracciabilità	L'oliva trasformata deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia dei documenti di trasporto.	accertarsi della corretta documentazione di fornitura (Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà – Trasformatore / Intermediario di cui all'Allegato 9 al PDC 81)	75	verifica idoneità documentazione di fornitura	I	35 (nota 11)	incompletezza documentazione fornitura che non pregiudichi la tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					76				intermediari/trasformatori non assoggettati al controllo e /o assenza documentazione fornitura	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale o verifica ispettiva in caso non sia possibile risolvere la non conformità documentalmente
				Registrare su idonea documentazione le forniture di olive trasformate al fine di consentire l'individuazione dei trasformatori/intermediari e dei quantitativi di olive trasformate conferite.	77	verifica registrazioni	I	35 (nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	Richiesta adeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					78				informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale o verifica ispettiva in caso non sia possibile risolvere la non conformità documentalmente
	oliva pronta per il confezionamento	identificazione e rintracciabilità		identificare l'oliva pronta per il confezionamento	79	controllo idoneità delle registrazioni e apposizione cartelli identificativi (oliva atta a divenire)	I	35 (nota 11)	carenze nella registrazione o identificazione che non pregiudichi la tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva 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' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
					80				assenza registrazione o identificazione	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale o verifica ispettiva in caso non sia possibile risolvere la non conformità documentalmente
				Richiedere la certificazione mediante la Richiesta di Prelievo (Allegato 7 al PDC 81) ed il modulo M 00 Domanda di certificazione (Allegato 1 al PDC 81, come specificato nel punto 17 dello stesso PDC 81) delle partite pronte per il confezionamento.	81	verifica	D	ad ogni richiesta di prelievo	carezza documentale	Lieve	Richiesta adeguamento	verifica adeguamento documentale. In caso di mancato adeguamento impossibilità di procedere con le operazioni di prelievo del campione ai fini certificativi
		conformità disciplinare	requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione (prima del confezionamento devono essere intercorsi almeno 5 mesi dalla salatura presso il trasformatore e la salamoia deve essere opportunamente filtrata e, eventualmente, corretta nel tenore in sale per riportare il pH ad un valore inferiore o uguale a 4,5. All'atto del confezionamento, è consentito l'impiego di sostanze acidificanti e/o conservanti, quali acido L-ascorbico e acido citrico, al fine di favorire e prolungare la conservabilità del prodotto. È ammessa la pastorizzazione della salamoia. È tassativamente vietata la pastorizzazione delle olive. All'atto dell'immissione al consumo l'"Oliva di Gaeta" deve rispondere alle seguenti caratteristiche: Forma: sferoidale; Calibro: minimo 12 mm; N° di frutti/Kg: non maggiore di 410; Colore: da rosa intenso a violaceo; Rapporto polpa/nocciolo: non inferiore a 3; Polifenoli totali: non inferiore a 12 mg/kg; Tocoferoli totali: non inferiore a 42 mg/kg. Inoltre la polpa deve presentare: distacco dal nocciolo netto e completo, consistenza morbida, sapore tipico, lievemente amaro, acetico e/o lattico, colore da rosa intenso a violaceo. Eventuali difetti delle drupe, quali difetti della pellicola con o senza alterazioni della polpa,	accertarsi della correttezza delle operazioni di processo di pertinenza	82	controllo delle operazioni di processo presso l'impianto di condizionamento	I	35 (nota 11)	inadeguatezza delle operazioni di processo	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale o verifica ispettiva in caso non sia possibile risolvere la non conformità documentalmente
					83	prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	A	100	non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Il lotto di olive non conforme può essere miscelato con altri lotti atti a divenire DOP OLIVA DI GAETA per una nuova richiesta di certificazione.
					84	prove sensoriali su campione (organolettiche)	A	100	non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Il lotto di olive non conforme può essere miscelato con altri lotti atti a divenire DOP OLIVA DI GAETA per una nuova richiesta di certificazione.
	Utilizzo della denominazione	conformità della partita	utilizzo della denominazione esclusivamente per i lotti di condizionamento a fronte dei quali sia stato rilasciato il certificato di conformità.	accertarsi della corrispondenza tra prodotto certificato e condizionato	85	corrispondenza tra prodotto certificato e condizionato	I	35 (nota 11)	Non corrispondenza quantitativa tra prodotto certificato e condizionato.	Grave	Esclusione prodotto in carico dalla possibilità di immissione al consumo con i contrassegni di conformità previsti	Richiesta di adeguamento alle prescrizioni applicabili

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
				accertare che il prodotto certificato venga registrato in apposito supporto da inviare mensilmente a 3A PTA entro il 10 del mese successivo	86	rispetto della tempistica di invio della comunicazione di confezionamento	D	100	mancato invio mensile entro il 10 del mese successivo	Lieve	sollecito al rispetto della tempistica.	In caso di mancato adempimento entro 5 giorni lavorativi dopo il sollecito, 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' (9)	AZIONE EFFETTUATA da 3A PTA (10)
		Categoria	Descrizione									
	Designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione	La DOP "Oliva di Gaeta" può essere confezionata: a) in recipienti ad uso alimentare della capacità massima di 25 litri. Per tale tipologia di confezione deve essere riportata sul contenitore la data di confezionamento a caratteri marcati e ben visibili e indelebili; b) in contenitori di vetro trasparenti fino alla capacità massima di 4 litri; c) in contenitori monouso di plastica fino alla capacità massima di 4 litri. Il prodotto "Oliva di Gaeta" D.O.P., dovrà recare obbligatoriamente sulle etichette a caratteri di stampa chiari e leggibili oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori informazioni: 1) "Oliva di Gaeta" seguita dall'acronimo DOP e dal simbolo comunitario nello stesso campo visivo; 2) il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice; 3) il logo del prodotto di cui all'art. 8 del Disciplinare di Produzione; 4) la dicitura "Controllato da organismo di Certificazione autorizzato dal Mipaaf" o, in alternativa all'acronimo "Mipaaf" la dicitura estesa "Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali".	utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato, prescritto e consentito	87	verifica correttezza diciture e caratteristiche recipienti/contenitori con gli elementi di designazione e presentazione	I	35 (nota 11)	Disattesa dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare

Note	Argomento	Testo
1	Generale per tutti gli Organismi di controllo	S'intendono i soggetti presenti nella filiera di produzione dell'oliva tutelata, così distinti: l'agricoltore per la produzione di olive, l'intermediario per la vendita/stoccaggio temporaneo olive/calibratura/cernita, il trasformatore per la produzione del prodotto finito, il condizionatore per il confezionamento del prodotto atto all'immissione al consumo con i contrassegni di conformità applicabili alla DOP Oliva di Gaeta.
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, oliva 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 requisiti 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 requisiti 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 da 3A PTA s'intende l'insieme delle azioni intraprese da 3A PTA per la verifica delle azioni correttive intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause di non conformità rilevate.
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.