

1	2	3		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Categoria	Descrizione										
1	Riconoscimento iniziale	Ubicazione degli oliveti	Le olive per la DOP "Cartoceto" devono essere prodotte nella zona di produzione prevista dal disciplinare C.L.(crf. Dispositivo per il controllo di conformità Dop Cartoceto)	Produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno (mediante il modulo MDC3 e l'allegato Elenco dei terreni)	Controllo documentazione	D	ad ogni riconoscimento	soggetti riconosciuti	Elenco completo, alla fine di ogni anno solare, degli olivicoltori specificando per ognuno: l'elenco degli oliveti (dati catastali), la tipologia degli oliveti (nr. piante, varietà), le potenzialità produttive	Zona di ubicazione degli oliveti non conforme (per area geografica)		Diniego riconoscimento oliveti fuori zona	
2										Carenza documentale			
3		Adeguatezza impianti di coltivazione	Varietà presenti negli oliveti <b>B.1.</b> Condizioni ambientali e di coltura <b>D1.</b> Oliveti di nuovo impianto <b>D.3.</b>	Iscrivere oliveti che presentano complessivamente la composizione varietale conforme, e che utilizzano sistemi di coltura tradizionalmente usati tali da non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.  Per i nuovi impianti iscrivere gli oliveti a partire dal terzo anno di messa a dimora delle piantine	verifica documentazione	D	ad ogni riconos.	sogg. ricon.	Presenza di varietà e/o composizione varietale non conforme		Diniego riconoscimento terreni non idonei per varietà/composizione varietale		
4													
5						Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	sogg. ricon.		Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento	Adegumento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
6											Inadeguatezza impianti di coltivazione per parametri non modificabili (ambiente, terreno, sesti di impianto)	Diniego riconoscimento	Adegumento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva

SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
		Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
7	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione degli oliveti e anagrafica dell'olivicoltore	Le olive per la produzione della DOP "Cartoceto" devono essere prodotte nella zona di produzione prevista dal disciplinare C.1.	Comunicare ev. modifiche dati catastali (entro 15 gg.) mediante il modulo MDC3 e/o l'allegato Elenco dei terreni	Controllo comunicazione modifiche dati catastali	D	ad ogni comunic.	sogg. ricon.	Elenco completo olivicoltori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli oliveti (dati catastali), la tipologia degli oliveti (nr. piante, varietà), le potenzialità produttive	Mancata comunicazione variazioni anagrafiche e/o dei terreni (sostanziale)	Grave	A raccolta cominciata esclusione prodotto non conforme fino a che non vengono riportate le condizioni di conformità	Richiesta adeguamento. Ripetere iter nuovo riconoscimento
8										Mancata comunicazione variazioni anagrafiche e/o dei terreni (formale)	Lieve	A raccolta non cominciata: richiesta comunicazione modifiche	Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC. Eventuale immediata verifica riconoscimento oliveti
9										Oliveti parzialmente fuori zona	Grave	Esclusione oliveti fuori zona	Presentazione nuova domanda con esclusione dei terreni non idonei
10										Carenza documentale	Lieve	Notifica variazione	Integrazione documentazione entro 15 gg. dall'avvenuta notifica riscontro della NC
11	Adeguatezza impianti di coltivazione	Varietà presenti negli oliveti B.1. Condizioni ambientali e di coltura D1.Oliveti di nuovo impianto D.3.	Iscrivere oliveti che presentano complessivamente la composizione varietale conforme, situati in ambienti idonei, utilizzare sistemi di coltura tradizionalmente usati tali da non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.	Verifica documentazione	D	ad ogni comunic.	sogg. ricon.	Presenza di varietà e/o composizione varietale non conforme	Grave	Esclusione oliveti non conformi	Presentazione nuova domanda con esclusione dei terreni non idonei		
12									Carenza Documentale	Lieve	Notifica variazione	Integrazione documentazione entro 15 gg. dall'avvenuta notifica riscontro della NC	

1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		REQUISITO (3)												
		Categoria	Descrizione											
13						Verifica ispettiva	I	35%	sogg. ricon.		Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione (aspetti sostanziali)	Grave	Esclusione delle parcelle non idonee	Adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
14											Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione (aspetti formali)	Lieve	Adeguamento documentazione	Integrazione documentazione entro 15 gg. dall'avvenuta notifica riscontro della NC
15											Inadeguatezza impianti di coltivazione per parametri non modificabili (ambiente, terreno, sesti di impianto)	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Eventuale presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
16											Inadeguatezza impianti di coltivazione per parametri modificabili	Lieve	esclusione prodotto non conforme	Adeguamento e presentazione nuovo elenco terreni non appena ripristinate le condizioni di conformità
17	Cessazione attività per la produzione DOP	Cessazione attività		Comunicare ev. cessazione (entro 15 gg.) o ritiro dall'iter di controllo della DOP entro il 30 settembre	Controllo comunicazione cessazione/ritiro	D	ad ogni comunic.		sogg. ricon.	Elenco completo olivicoltori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli oliveti (dati catastali), la tipologia degli oliveti (nr. piante, varietà), le potenzialità produttive	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione del prodotto. Eliminazione dall'elenco degli olivicoltori	Cancellazione dall'elenco degli olivicoltori
18	Coltivazione	Conformità al disciplinare	Sistemi di coltura. <b>D.1.</b>	Utilizzare sistemi di coltura generalmente utilizzati, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.	verifiche ispettive a campione	I	35 (il 14% durante questa fase)	sogg. ricon.			Utilizzo di sistemi di coltura non idonei senza possibilità di interventi correttivi	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna .
Utilizzo di sistemi di coltura non idonei con possibilità di interventi correttivi											Lieve	Adeguamento sistemi di coltura	Richiamo scritto	
Trattamenti effettuati in periodi non consentiti			Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna .									
registrare i parametri di processo sui quaderni di campagna			Verifica idoneità	I	35 (il 14% durante questa fase)	sogg. ricon.	Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire al periodo di trattamento	Grave			Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna Integrazione documentazione entro 15 gg.		
21											Registrazioni carenti con la possibilità di risalire al periodo di trattamento	Lieve	Documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Integrazione documentazione entro 15 gg. dall'avvenuta notifica riscontro della NC
22														

SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
		Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
23	Raccolta olive e vendita	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla DOP deve essere distinto da altro prima del trasporto al frantoio. Durante il trasporto l'identificazione di	Prima dell'avvio alla molitura, tenere separato il prodotto destinato alla DOP dal rimanente, tenere registrazione del prodotto non avviato alla molitura, registrare sul DDT che si	Controllo registrazioni e DDT	D	100	sogg. ricon.	Quantità immesse nel circuito (quali, quanto e dove) per ciascun olivicoltore	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella stessa campagna. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. (cfr 7.2 dispositivo)
24			olive destinate alla DOP deve risultare nel DDT delle partite di olive trasportate. <b>A.1</b>	tratta di prodotto destinato alla DOP e destinazione delle partite di olive					Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	richiesta adeguamento identificazione	Richiamo scritto	
25									Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire per una partita di olive al quantitativo raccolto e venduto	Grave	Esclusione prodotto	Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna.	
26									Registrazioni carenti con la possibilità di risalire per una partita di olive alle modalità di raccolta e vendita	Lieve	richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiamo scritto	
27		Conformità al disciplinare	Periodo e modalità di raccolta delle olive, conservazione delle olive <b>E.1, E.2., E.3.</b>	Raccogliere le olive all'inizio dell'inviatura, entro il periodo di raccolta, a mano o con mezzi meccanici consentiti e registrare la data di raccolta sul DDT o altro documento di accompagnamento della merce, conservare le olive in contenitori idonei	Controllo DDT o documentazione di conferimento delle olive, verifica del periodo e delle modalità di raccolta, verifica delle condizioni di conservazione	I	35 (il 14% durante questa fase)	sogg. ricon.		Raccolta fuori dal periodo	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
28										Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti.	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC

	SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
29											Carenze nella documentazione che non pregiudicano l'accertamento dei requisiti	Lieve	richiesta adeguamento tenuta documentazione	Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC
30											Raccolta con mezzi diversi dalla quella manuale e da quelli meccanici ammessi	Grave	Esclusione prodotto	Verifica aggiuntiva nella successiva campagna
31											Periodo e/o Conservazione non idonea	Grave	Esclusione del prodotto	Ripristino delle condizioni di conservazione idonee e nuova verifica ispettiva
32				Produzione max olive/ha <b>F.1., F.2.</b>	Non superare la produzione massima. Conservare copia di tutti i conferimenti di olive provenienti dagli oliveti iscritti al sistema dei controlli	Controllo resa su registrazioni partite di olive raccolte	D	10000%	sogg. ricon.		Superamento dei limiti di produzione	Grave	Esclusione prodotto della campagna	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
33					e inviare tale documentazione ad Agroqualità						Ritardo nell' invio della documentazione ad Agroqualità (entro 7 giorni)	Lieve	Sollecito invio comunicazione dati produzione	Mancato rilascio autorizzazioni al confezionamento delle partite di olio provenienti da produzioni di olive non documentate.
34											Mancato invio della documentazione ad Agroqualità	Grave	Esclusione prodotto	Mancato rilascio autorizzazioni al confezionamento delle partite di olio provenienti da produzioni di olive non documentate.

	SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
35											Carenze nelle registrazioni non tali da impedire la verifica della produzione max di olive/ha	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC
36											Carenza delle registrazioni tali da non permettere la verifica della produzione max di olive/ha	grave	Esclusione di prodotto	Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC.Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
37	Frantoiani	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	Ubicazione frantoi C.1.G.1.	Produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno contenente la descrizione degli impianti, mediante il modulo MDC4	Controllo certificato iscrizione CCIAA	D	ad ogni riconos.	sogg. ricon.	Elenco frantoi e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Zona di ubicazione dei frantoi al di fuori del territorio della DOP		Diniego riconoscimento	
38											Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione
39			Adeguatezza strutture, impianti	Metodi estrattivi e modalità di conservazione G.3,G.4.,G.5,G.6.,G.7., G.9.	Allegare alla richiesta certificato di iscrizione CCIAA e autorizzazione sanitaria. Comunicare le caratteristiche degli impianti e dei locali e modalità di conservazione	Controllo documentazione descrittiva degli impianti, dei locali e delle modalità di conservazione	D	ad ogni riconos.	sogg. ricon.		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione
40						Controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto					Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione

SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
		Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
41					Controllo autorizzazione sanitaria					Mancata consegna autorizzazione sanitaria		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione
42										Autorizzazione sanitaria scaduta		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione
43					Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	sogg. ricon.		Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento. Ripetere iter nuovo riconoscimento
44										Inadeguatezza strutture e impianti		Diniego riconoscimento	
45	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	Ubicazione frantoi C.1.G.1.	Comunicare eventuali modifiche di ubicazione (entro 15 gg.) mediante il modulo MDC4	Controllo comunicazione modifiche	D	ad ogni comunic.	sogg. ricon.	Elenco frantoi e relativa capacità produttiva	Mancata comunicazione variazione anagrafica (sostanziale)	Grave	Esclusione prodotto.	Presentazione nuova domanda
46										Mancata comunicazione variazione anagrafica (formale)	Lieve	Notifica variazione	Integrazione documentazione
47										Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
48		Adeguatezza strutture, impianti	Metodi estrattivi e modalità di conservazione G.3,G.4.,G.5,G.6.,G.7, G.9.	Allegare alla comunicazione autorizzazione sanitaria e documentazione descrittiva impianti (entro 15 gg.). Comunicare le caratteristiche degli impianti	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	ad ogni comunic.	sogg. ricon.		Carenze della documentazione	Lieve	Richiamo scritto	Integrazione documentazione
49					Controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto		ad ogni comunic.	sogg. ricon.		Carenze della documentazione	Lieve	Richiamo scritto	Integrazione documentazione
50					controllo autorizzazione sanitaria					Autorizzazione sanitaria scaduta/revocata	Grave	Esclusione prodotto	Integrazione documentazione

SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
		Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
51					Verifica ispettiva adeguatezza variazioni comunicate	I	100 (almeno 14% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione (aspetti sostanziali)	Grave	esclusione prodotto	Adeguamento e presentazione nuova domanda
52										Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione (aspetti formali)	Lieve	Adeguamento documentazione	Integrazione documentazione entro 15 gg dall'avvenuta notifica della nc
53										Inadeguatezza strutture e impianti	Grave	Esclusione prodotto	Adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
54	Cessazione attività di produzione per la DOP	Cessazione attività		Comunicare eventuale cessazione (entro 15 gg.)	Controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	sogg. ricon.	Elenco frantoi e relativa capacità produttiva	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione del prodotto Eliminazione dall'elenco dei frantoi	Cancellazione dall'elenco dei frantoi
55	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Le olive devono provenire da olivicoltori iscritti al sistema dei controlli, notificati al Frantoio. <b>A.1</b>	Accertarsi che il conferitore sia iscritto al sistema dei controlli.	Controllo iscrizione al sistema dei controlli dei soggetti conferitori	I	100 (almeno 14% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Conferitori non assoggettati.	Grave	Esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati	Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
56				Verificare documentazione di fornitura, compilare attività di frantoio e ricevuta del conferimento, apporre visto di controllo su DDT	Verifica idoneità della documentazione di fornitura, e apposizione del visto	D	100	sogg. ricon.	Registrazione approvvigionamenti (quali, quanto e da dove) di materia prima per ciascun frantoio	Carenza della documentazione di fornitura tale da non poter accertare provenienza e requisiti del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto al frantoiano e al conferitore. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
57										Carenza della documentazione di fornitura non tale da non poter accertare provenienza e requisiti del prodotto	Lieve	Adeguamento informazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC
58					Verifica regolare registrazione attività di frantoio e del rilascio delle ricevute					Carenza della registrazione approvvigionamenti (quali, quanto e da dove) di materia prima per ciascun frantoio senza possibilità di ricostruire le informazioni	Grave	Esclusione della partita	Richiamo scritto al frantoiano e al conferitore. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna

SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
		Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
59										Carenza della registrazione approvvigionamenti (quali, quanto e da dove) di materia prima per ciascun frantoio con possibilità di ricostruire le informazioni	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Richiamo scritto. Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC
60		Conformità al disciplinare	Modalità di conservazione e trasporto olive <b>E.3 G.5.,G.2.</b>	Verificare l' idoneità dei contenitori utilizzati per il trasporto/conservazione e registrare tale controllo	Verifica delle modalità di conservazione e delle condizioni di conservazione	I	100 (almeno 14% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Contenitori per il trasporto/conservazione non idonei.	Grave	Esclusione del prodotto	Richiamo scritto.Eventuale verifica aggiuntiva nella campagna successiva
61										Mancata registrazione	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.Eventuale verifica aggiuntiva. Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC
62	Fasi di processo	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla DOP deve essere opportunamente identificato. <b>A.1.</b>	Identificare le linee di produzione e/o i contenitori utilizzati per lo stoccaggio del prodotto destinato alla DOP e le movimentazioni effettuate	Controllo idoneità identificazione delle linee e/o dei contenitori di stoccaggio	I	100 (almeno 14% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni.Verifica aggiuntiva nella stessa campagna. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
63										Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione	Richiamo scritto
64				Registrare le attività di frantoio in appositi registri che devono contenere almeno: riferimento alla partita di olive in ingresso e recipiente di stoccaggio, a tale registro va allegata copia del modulo ricevuta conferimento olive, modulo attività di frantoio, ed i DDT relativi alle partite di olive molite	Controllo idoneità delle registrazioni delle attività di frantoio	I	100 (almeno 14% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Carenza delle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione del prodotto del quale non è possibile accertare la provenienza	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC
65										Carenza delle registrazioni o incompletezza non tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Richiamo scritto. Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC

1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
		Categoria	Descrizione												
66		Conformità al disciplinare	Modalità di conservazione E.3; G.2.	Utilizzare le modalità di conservazione idonee	Verifica delle modalità di conservazione		100 (almeno 14% in questa fase)	sogg. ricon.			Contenitori e/o modalità di conservazione non idonei	Grave	Esclusione del prodotto interessato (presenza di muffe e fermentazioni)	Richiamo scritto. Adeguamento alle prescrizioni. Verifica dell'adeguamento	
67			Le olive devono essere molite entro 48 ore dalla raccolta e sostare in frantoio solo poche ore.G.2.	Verificare le date di raccolta sulla documentazione di trasporto delle partite di olive e molite entro 48 ore dalla raccolta	Verifiche del rispetto del termine temporale per la molitura						Molitura oltre il termine previsto	Grave	Esclusione prodotto molto oltre il termine previsto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna	
68			I metodi ammessi sono quelli universalmente noti, tradizionali o continui osservando le prescrizioni riportate nella tabella al punto G.3.	Rispetto delle metodologie consentite, mantenimento parametri di temperatura, frangitura, tempi di granolazione, grado invaiatura..	Verifiche del rispetto delle metodologie consentite							Mancato rispetto delle metodologie consentite	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
69			Non è ammesso il "ripasso", l'utilizzo di prodotti chimici-biochimici durante la trasformazione in olio, o apparecchiature di filtraggio non di tipo meccanico.G.4.	Utilizzare solo metodologie e apparecchiature idonee	Controllo rispetto delle metodologie di estrazione consentite							Mancato rispetto delle metodologie consentite	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
70			Per l'estrazione dell'olio sono ammessi processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari del frutto.G.6.	Utilizzo metodologie di estrazione idonee	Controllo che le metodologie di estrazione rispettino le caratteristiche del frutto							Mancato rispetto delle metodologie consentite	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
71			Le olive devono essere sottoposte a preventivo defogliamento.G.7.	Controllo esecuzione defogliamento	Controllo presenza apparecchiature per il defogliamento							Mancata esecuzione del defogliamento	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna

	SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
72				Resa in olio G.S.	Conservare il modelloattività di frantoio e registrare la resa in olio	Controllo conservazione registrazioni delle rese e coerenza tra registro di frantoio e resa registrata			sogg. ricon.		Rese complessive superiori alle previsioni	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna .
73											Carenza delle registrazioni non tale da pregiudicare il reperimento dei dati	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC
74											Carenza delle registrazioni tale da pregiudicare il reperimento dei dati	Grave	Esclusione del prodotto interessato	Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della NC
75		Olio sfuso	Identificazione e rintracciabilità	I recipienti nei quali è conservato l'olio sfuso destinato alla DOP devono essere identificati, si deve registrare che contengono olio destinato alla DOP, la capienza A.1.	Identificare i recipienti che contengono l'olio DOP	Controllo idoneità identificazione recipienti e indicazioni DOP sui contenitori	1	100 (almeno 14% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.	Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ciascun frantoiano	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Adeguamento alle prescrizioni.Verifica aggiuntiva nella stessa campagna. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
76											Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione	Richiamo scritto
77					Registrare in corrispondenza delle partite di olio stoccate, i contenitori di stoccaggio utilizzati	controllo idoneità registrazione dati identificativi	1	100	sogg. ricon.		Carenza delle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC
78											Carenza delle registrazioni non tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Richiamo scritto. Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC
79			Conformità disciplinare	Gli oli prodotti dovranno essere stoccati, fino al momento dell' imbottigliamento, in botti di acciaio inox condizionati con azoto.G.9.	Stoccaggio dell'olio secondo quanto previsto dal disciplinare	Controllo presenza idonei recipienti di stoccaggio					Olio non stoccato come da disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna

1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Categoria	Descrizione											
80	Vendita olio sfuso	Identificazione e rintracciabilità	Registrare lo scarico del prodotto venduto sfuso e conservare i DDT sui quali deve essere indicato il prodotto destinato alla DOP A.1.	Accompagnare le partite di olio sfuso destinato alla dop con DDT che contengano l'indicazione olio destinato alla DOP e il peso del lotto	controllo idoneità DDT		I	100 (almeno 14% in questa fase)	sogg. ricon.	Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ciascun frantoiano	Carenza nella registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna .Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg.
81				Carenza nella registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione informazioni	Richiamo scritto. Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC							
82				Registrare le vendite di olio sfuso nel registro di carico e scarico	Controllo idoneità registrazioni di carico e scarico	D	100	sogg. ricon.		Carenza nella registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna . Integrazione documentazione entro 15 gg.	
83				Carenza nella registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Integrazione informazioni	Richiamo scritto. Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC							
84	Intermediari olio	NA												
85	Confezionatori	Riconoscimento iniziale	ubicazione	Gli impianti di confezionamento per la DOP "Cartoceto" devono essere ubicati nell'area della DOP C.1.,G.1.	produrre specifica richiesta di adesione al sistema dei controlli (entro il 30 giugno di ogni anno) mediante il modulo MDC5	controllo certificato iscrizione CCIAA	D	ad ogni riconos.	sogg. ricon.	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Ubicazione degli impianti fuori dalla zona indicata nel disciplinare		Diniego riconoscimento	
86											Carenza della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione
87			adeguatezza strutture, impianti	Gli impianti dei confezionatori devono garantire la conservazione delle caratteristiche del prodotto G.9.	allegare alla richiesta documentazione descrittiva dell'impianto, autorizzazione sanitaria	controllo planimetrie descrittive lay-out impianti		ad ogni riconos.	sogg. ricon.		Carenza della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione
88						controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto		ad ogni riconos.	sogg. ricon.		Carenza della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione
89						controllo autorizzazione sanitaria		ad ogni riconos.	sogg. ricon.		Mancata consegna autorizzazione sanitaria		Sospensione sistema di certificazione	Integrazione documentazione

SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
		Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
90										autorizzazione sanitaria scaduta		sospensione sistema di certificazione	Integrazione documentazione
91					verifica ispettiva	1	ad ogni riconos.	sogg. ricon.		Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento. Ripetere iter nuovo riconoscimento
92										Inadeguatezza strutture e impianti		diniego riconoscimento	

SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
		Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
93	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Gli impianti di confezionamento per la DOP "Cartoceto" devono essere ubicati nell'area della DOP. C.I.,G.1.	comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg.) mediante il modulo MDC5	controllo comunicazione modifiche	D	ad ogni comunic.	sogg. ricon.	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva	Mancata comunicazione variazione anagrafica (sostanziale)	Grave	Esclusione prodotto,	Presentazione nuova domanda
94										Mancata comunicazione variazione anagrafica (formale)	Lieve	Notifica variazione	Integrazione documentazione
95										Nuova ubicazione impianti fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
96		Adeguatezza strutture, impianti	Gli impianti dei confezionatori devono garantire la conservazione delle caratteristiche del prodotto G.9.	Allegare alla comunicazione documentazione descrittiva degli impianti, autorizzazione sanitaria(entro 15 gg.)	Controllo planimetrie descrittive lay-out impianti	D	ad ogni comunic.	sogg. ricon.	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva	Carenze nella documentazione	Lieve	Richiamo scritto	Integrazione documentazione
97										Carenze nella documentazione	Lieve	Richiamo scritto	Integrazione documentazione
98										autorizzazione sanitaria scaduta	Grave	Esclusione prodotto	Integrazione documentazione
99										Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione	Lieve	notifica carenza documentale	Adegumento e presentazione nuova domanda
100									Inadeguatezza strutture e impianti	Grave	Esclusione prodotto	Adegumento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva	
101	Cessazione attività	Cessazione attività		Comunicare eventuale cessazione (entro 15 gg.)	Controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	sogg. ricon.	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione del prodotto. Eliminazione dall'elenco dei confezionatori	Cancellazione dall'elenco degli Confezionatori

SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA	
		Categoria	Descrizione											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
102	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	L'olio deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia dei DDT. A.1	Accertarsi dell'iscrizione del conferitore al sistema dei controlli e della corretta documentazione di fornitura	Controllo iscrizione dei conferitori al sistema dei controlli e idoneità documentazione fornitura	I	35 (il 14% durante questa fase)	sogg. ricon.		Conferitori non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto e nel caso di mescolazione esclusione dell'intera partita.	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella campagna	
											Carenza della documentazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto al confezionatore e al conferitore. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della NC
											Carenza della documentazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Richiamo scritto al confezionatore e al conferitore. Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC
											Le partite di olio devono essere registrate in accettazione A.1.	Registrare i dati di conservare la documentazione di fornitura controfirmata per visto di controllo	Controllo registrazioni/conservazione dei documenti	D
106										Carenza in registrazioni/documenti non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg. Dal riscontro della NC	
107	Fasi di processo	Identificazione e rintracciabilità	L'olio destinato alla DOP deve essere idoneamente identificato in ogni fase del processo di confez.: stoccaggio iniziale e intermedio, immissione nel processo di imbottigliamento A.1.	Identificare i contenitori di stoccaggio del prodotto in ogni fase del processo.	controllo idoneità identificazione olio destinato alla DOP	I	35 (almeno 14 % dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella stessa campagna. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. (secondo le modalità cfr 7.2 dispositivo)	
108										Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Adeguamento identificazione	Richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva.	

	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITÀ DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITÀ (8)	GRAVITÀ DELLA NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
109					Registrare in corrispondenza delle partite di olio lavorate i contenitori di stoccaggio utilizzati	Controllo idoneità registrazione dati identificativi					Carenza nella registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta invio quindicinale delle registrazioni delle attività. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg.
110											Carenza nella registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Integrazione registrazioni	Richiamo scritto. Richiesta invio quindicinale delle registrazioni delle attività. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC
111		Olio pronto per il confezionamento	Identificazione e rintracciabilità	L'olio destinato alla dop deve essere idoneamente identificato in modo da distinguere quello autorizzato per il confezionamento da quello non autorizzato A.1	Identificare i contenitori di olio pronto per il confezionamento	Controllo idoneità identificazione contenitori	1	35%	soggetti riconosciuti		Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella stessa campagna. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
112											Identificazione carente non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione	Richiamo scritto. Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC

SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
		Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
113				Registrare in relazione alle partite di olio pronte per il confezionamento i contenitori utilizzati	Controllo idoneità registrazione	D	100	sogg. ricon.		Carenza nella registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella stessa campagna. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC
114										Carenza nella registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella stessa campagna. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC
115		Conformità disciplinare	Caratteristiche al consumo <b>H</b>	Verificare che l'olio identificato come pronto al confezionamento abbia superato positivamente le prove chimico fisiche ed organolettiche e non abbia subito successivamente al prelievo lavorazioni che ne possano aver alterato le caratteristiche	Controllo dell'acquisizione del rapporto di conformità	I	35 (almeno 14% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		assenza dei rapporti di conformità per partite pronte per il confezionamento come olio DOP	Grave	Esclusione prodotto	Invio quindicinale delle registrazioni delle attività. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC
116					Prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	A	100	partite di olio da confezionare		Non conformità di almeno uno dei parametri	Grave	Esclusione prodotto, lotto non conforme	
117					Prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100	partite di olio da confezionare		Punteggio inferiore al minimo	Grave	Esclusione prodotto	
118			Limite di validità delle analisi. <b>6.6</b>	Se non si dispone per l'olio DOP di serbatoi in acciaio inox con immissione di azoto a temperatura costante tra 13°C e 15°C	Monitoraggio scadenza rapporti di analisi e registrazioni di confezionamento.	D	100			Confezionamento di partite con analisi scadute	Grave	Esclusione del prodotto	Richiamo scritto. Verifica presso gli impianti delle attività di estrazione del prodotto dalle confezioni. Segnalazione agli organi di vigilanza

SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA					
		Categoria	Descrizione															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14					
119	Utilizzo della denominazione	conformità della partita	Utilizzo della denominazione	Accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione sia accompagnata dalla documentazione relativa a tutto il ciclo produttivo ( DDT, modelloreleva conferimento olive, modello attività di frantoio) e sia stata rilasciata l'attestazione di conformità di Agroqualità	Controllo delle registrazioni relative al ciclo produttivo della partita	I	35 (almeno 14% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Carenza nella documentazione tale da compromettere la rintracciabilità o l'accertamento della conformità.	Grave	Esclusione prodotto	Ricerca della causa della NC e, se del caso, verifica sugli operatori presso i quali si è determinata, ovvero richiamo scritto al confezionatore. Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC					
Carenza nella documentazione non tale da compromettere la rintracciabilità o l'accertamento della conformità.										Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Richiamo scritto. Richiesta invio quindicinale delle registrazioni delle attività. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna Integrazione documentazione entro 15 gg. dalla notifica della NC						
Utilizzare la denominazione esclusivamente per il prodotto per il quale si hanno le evidenze oggettive di cui sopra, e registrare i quantitativi di olio confezionati										Controllo registrazioni del confezionamento	D	100	prodotto	Quantità immesse nel circuito per ciascun confezionatore	Utilizzo di partite non idonee laddove sono state correttamente seguite le procedure di rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
														Utilizzo di partite non idonee per gestione non adeguata delle procedure di rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.	
123				utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite	controllo del corretto utilizzo della denominazione, verifica delle etichette	I	35%	sogg. ricon.		Utilizzo scorretto della denominazione sul prodotto tale da trarre in inganno il consumatore	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto					

SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
		Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
124	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Utilizzo della denominazione, menzioni aggiuntive, indicazioni geografiche, nomi, ragioni sociali, marchi; grafica e colori. <b>L.1., L.2., L.3., L.4., L.5., L.6., L.7., L.8.,</b>	Utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione prescritto, consentito e autorizzato da Agroqualità	Verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	35%	sogg. ricon.		Utilizzo di qualificazioni non espressamente previste dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento delle confezioni/etichette
125										Utilizzo di menzioni geografiche o altre indicazioni geografiche o toponomastiche non previste dal disciplinare			
126										Utilizzo di nomi,ragioni sociali marchi privati con significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore sull'origine			
127										Utilizzo di nomi di aziende in riferimento al confezionamento,quando il prodotto non è stato ottenuto da olive raccolte esclusivamente in quelle aziende			
128										In etichetta il nome della DOP non è nettamente distinto dalle altre indicazioni che compaiono			
129										E' obbligatoria l'indicazione in etichetta della dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/06". <b>L.10.</b>			
130			I recipienti in cui e' confezionato l'olio di oliva extravergine "Cartoceto" ai fini dell'immissione al consumo non devono essere di capacita' superiore a litri 5 in vetro. <b>L.9.</b>	Utilizzare esclusivamente recipienti prescritti.	Verifica sui recipienti	I	35%	sogg. ricon.		Utilizzo di recipienti non prescritti	Grave	Esclusione prodotto	Divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento dei recipienti

	SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
131				Inserimento numerazione progressiva L.11.		Verifica registrazioni numerazione progressiva	I	35	sogg. Ricon.		Assenza numerazione progressiva	Grave	Esclusione prodotto	Divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento delle confezioni/etichette. Segnalazione agli organi di Vigilanza se già immesso sul
132			controllo registrazione della numerazione progressiva sulle confezioni DOP	il confezionatore deve registrare la numerazione assegnata correlandola al lotto per il quale ha avuto l'attestato di conformità	conservare le registrazioni	controllo registrazioni numerazione progressiva , numero di confezioni e quantitativi di olio per cui è stata rilasciata l'attestazione di conformità	D	100	sogg. Ricon.		Mancata comunicazione numerazione progressiva	Grave	Esclusione prodotto	Divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento delle confezioni/etichette. Segnalazione agli organi di Vigilanza se già immesso sul mercato