

	SOGGETTO	PROCEDURA 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 MIPAAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
			3	4										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
1	Olivicoltori	<i>Riconoscimento iniziale</i>	Ubicazione degli oliveti	Le olive per la denominazione "Val di Mazara" devono essere prodotte nella zona di produzione prevista dal disciplinare C.1 (crf. DC Val di Mazara)	Produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno (mediante il modulo MDC3 e l'allegato elenco terreni).	controllo documentazione	D	ad ogni riconoscimento	sogg. richiedente il riconoscimento	Elenco completo, alla fine di ogni anno solare, degli olivicoltori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli oliveti (dati catastali), la tipologia degli oliveti (nr. piante, varietà), le potenzialità produttive	oliveti fuori zona		Diniego riconoscimento iscrizione agli oliveti fuori zona	
Carenza documentale												Sospensione procedura di riconoscimento.	Integrazione documentazione	
Adeguatezza impianti di coltivazione			Varietà presenti negli oliveti B.1 Sesti di impianti, sistemi di potatura, condizioni di coltura. D.1; D.2 (crf. DC denominazione "Val di Mazara")	Iscrivere solo gli oliveti che hanno complessivamente la composizione varietale conforme e nei quali sono applicati metodi di coltura disciplinati	Verifica elenco dei terreni	D	ad ogni riconoscimento	sogg. richiedenti il riconoscimento		Elenco completo olivicoltori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli oliveti (dati catastali), la tipologia degli oliveti (nr. piante, varietà), le potenzialità produttive	Presenza di varietà e/o composizione varietale non conforme		Diniego riconoscimento particelle non idonei per varietà e/o composizione varietale	
				Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimento		Elenco completo olivicoltori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli oliveti (dati catastali), la tipologia degli oliveti (nr. piante, varietà), le potenzialità produttive	Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Adeguamento presentazione di nuova domanda e nuova verifica ispettiva	
										Inadeguatezza impianti di coltivazione per parametri non modificabili (sesti di impianto, forme di allevamento)		Diniego riconoscimento	Adeguamento presentazione di nuova domanda e nuova verifica ispettiva	
6	Olivicoltori	<i>Mantenimento dei requisiti</i>	Ubicazione degli oliveti e anagrafica dell'olivicoltore	Le olive per la denominazione "Val di Mazara" devono essere prodotte nella zona di produzione prevista dal disciplinare C.1 (crf. DC Val di Mazara)	Comunicare eventuali modifiche catastali (entro 15 gg) mediante il modulo MDC3 e/o l'allegato elenco 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 di variazioni dei dati catastali per l'aggiunta di nuove particelle (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.
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.	
Oliveti parzialmente fuori zona											Grave	Esclusione oliveti fuori zona	Presentazione nuova domanda con esclusione dei terreni non idonei	
Carenza documentale											Lieve	Notifica variazione	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc	
Adeguatezza impianti di coltivazione											Varietà presenti negli oliveti B.1 Condizioni ambientali e di coltura D.1; D.2 (crf. DC "Val di Mazara")	Comunicare solo gli oliveti che hanno complessivamente la composizione varietale conforme, utilizzare sistemi di coltura e di potatura tradizionalmente usati e tali da non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio	Verifica documentazione (elenco dei terreni)	D
				verifica ispettiva	I	35	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 corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione (aspetti sostanziali)	Grave	Esclusione oliveti non idonei	Adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva	
										Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione (aspetti formali)	Lieve	Adeguamento documentazione	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc	
										Inadeguatezza impianti di coltivazione per parametri non modificabili	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Eventuale presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva	
										Inadeguatezza impianti di allevamento per parametri modificabili	Lieve	Richiesta adeguamento e, in caso di inosservanza, esclusione prodotto non conforme	Adeguamento e presentazione nuovo elenco terreni non appena ripristinate le condizioni di conformità	
15			Olivicoltori	<i>Cessazione attività/ritiro per la produzione DOP</i>	Cessazione attività/ritiro		Comunicare ev. cessazione (entro 15 gg) o ritiro dall'iter di controllo della DOP entro il 15 ottobre	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
16	Olivicoltori	<i>Coltivazione</i>	Conformità al disciplinare	Sesti di impianto, forme di allevamento potatura D.1; D.2 (crf. DC "Val di Mazara")	Forme di allevamento sistemi di potatura	Verifiche ispettive a campione	I	35 (almeno 14% dei quali in	sogg. ricon.		Utilizzo di modalità colturali differenti dalle prescrizioni senza possibilità di interventi correttivi	Grave	Esclusione prodotto	Adeguamento prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna

	SOGGETTO	PROCEDURA 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 MIPAAF	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
17											Utilizzo di modalità colturali difformi dalle prescrizioni con possibilità di interventi correttivi	Lieve	Adeguamento sistemi di coltura	Richiamo scritto								
18	Olivicoltori	Raccolta olive e vendita	conformità al disciplinare	Periodo e modalità di raccolta delle olive E.1; E.2 (crf. DC "Val di Mazara")	Raccogliere le olive entro il periodo di raccolta, non utilizzare cascolanti e registrare la data di raccolta sul DDT o altro documento di accompagnamento della merce	controllo registrazioni, DDT o documentazione di conferimento delle olive. Verifica del periodo e delle modalità di raccolta	I	35 (almeno 14% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Raccolta con mezzi diversi dalla brucatura e/o da quelli meccanici	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna								
19											Raccolta fuori dal periodo	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna								
20											Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc								
21											Carenze nella documentazione che non pregiudicano l'accertamento dei requisiti	Lieve	Richiesta adeguamento tenuta documentazione	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc								
22												Conservazione fino alla fase di molitura E.3 (crf. DC "Val di Mazara")	Le olive raccolte devono essere conservate in recipienti rigidi ed aerati, fino alla fase di molitura, disposti in strati sottili ed in locali che garantiscono condizioni di bassa umidità relativa (50 - 60%) e temperature massime di 15 °C	Verifica modalità e tempi di conservazione	I	35 (almeno 5% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Utilizzo di contenitori non idonei	Grave	Esclusione prodotto	Ripristino delle condizioni di conservazione idonee e nuova verifica ispettiva
23												Resa olive/ha F.1; F.2; F.3 (crf. DC "Val di Mazara")	Non superare la produzione massima di olive/ha. Conservare copia dei documenti di tutti i conferimenti di olive provenienti dagli oliveti iscritti al sistema dei controlli e inviare tale documentazione ad Agroqualità a fine raccolta	controllo resa su registrazioni partite di olive raccolte	I	35	sogg. ricon.		Superamento dei limiti di produzione	Grave	Esclusione prodotto della campagna	Richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva la campagna successiva
24																			Ritardo nell'invio ad Agroqualità della documentazione relativa ai conferimenti (entro 7 gg)	Lieve	Sollecito invio comunicazione dati produzione	Mancato rilascio delle autorizzazioni al confezionamento delle partite di olio provenienti da produzioni di olive non documentate
25																			Mancato invio della documentazione ad Agroqualità	Grave	Esclusione prodotto	Mancato rilascio delle autorizzazioni al confezionamento delle partite di olio provenienti da produzioni di olive non documentate
26									Carenze nelle registrazioni non tali da impedire la verifica della resa	Lieve	Adeguamento tenuta registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc										
27									Assenza, incompletezza o inesattezza delle registrazioni tali da non permettere la verifica della resa	Grave	Esclusione di prodotto	Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna										
28			identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla DOP deve essere distinto da altro prima del trasporto al frantoio. Durante il trasporto l'identificazione di olive destinate alla denominazione "Val di Mazara" deve risultare nel DDT delle partite di olive trasportate. A.1 (crf. DC "Val di Mazara")	Prima della molitura, tenere separate le olive destinate alla DOP dalle rimanenti, tenere registrazione del prodotto raccolto e non molito, registrare sul DDT le partite di olive portate al frantoio per la DOP	Controllo registrazioni e DDT	D	100	sogg. ricon.	Quantità immesse nel circuito della DOP (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								

	SOGGETTO	PROCEDURA 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 MIPAAF	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											Identificazione carente non a tal punto da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione	Richiamo scritto	
30											Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire per una partita di olive al quantitativo raccolto e venduto	Grave	Esclusione prodotto	Eventuale verifica aggiuntiva la campagna successiva	
31											Registrazioni carenti non tali da determinare l'impossibilità di risalire per una partita di olive al quantitativo raccolto e venduto	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiamo scritto	
32	Frantoiani	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	Ubicazione frantoi C.I (crf. DC "Val di Mazara")	Produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno mediante il modulo MDC4	Controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedenti il ricon.	Elenco frantoi e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Ubicazione esterna al territorio della DOP		Diniego riconoscimento		
33											Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione	
34											Carenze nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione	
35			Adeguatezza strutture, impianti	Metodi estrattivi, attrezzature G.1 (crf DC "Val di Mazara")	Controllo autorizzazione sanitaria vigente e certificato di iscrizione alla CCIAA. Comunicare le caratteristiche degli impianti e modalità di molitura G.1	Controllo documentazione descrittiva degli impianti e dei metodi di molitura	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il ricon.		Carenze nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione	
36		Carenze nella documentazione										Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione		
37		Mancata consegna autorizzazione sanitaria										Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione		
38		Autorizzazione sanitaria scaduta										Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione		
39						Verifica ispettiva	I	ad ogni ricon	sogg ricon		Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento. Ripetere iter nuovo riconoscimento	
40		Frantoiani	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	Ubicazione frantoi C.I (crf. DC "Val di Mazara")	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	Ripetere iter nuovo riconoscimento
41	Mancata comunicazione variazione anagrafica (formale)											Lieve	Notifica variazione	Integrazione documentazione	
42	Nuova ubicazione fuori zona											Grave	Revoca riconoscimento		
43				Adeguatezza strutture, impianti	Metodi estrattivi; conservazione olive G.1; G.2 (crf. DC "Val di Mazara")	allegare alla comunicazione autorizzazione sanitaria e documentazione descrittiva impianti (entro 15 gg.)	controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	ad ogni comunic.	sogg. ricon.		Carenze nella documentazione	Lieve	Richiamo scritto	Integrazione documentazione
44	Carenze nella documentazione											Lieve	Richiamo scritto	Integrazione documentazione	
45	Autorizzazione sanitaria scaduta o revocata											Grave	Esclusione prodotto	Integrazione documentazione	
46	Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione (sostanziale)											Grave	Esclusione prodotto	Adeguamento e presentazione nuova domanda	
47	Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione (formale)	Lieve	Adeguamento documentazione	Integrazione documentazione entro 15 gg dall'avvenuta notifica della nc											

	SOGGETTO	PROCEDURA 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 MIPAAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
			3	4										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
48											inadeguatezza strutture e impianti	Grave	Esclusione prodotto	Adeguamento con presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
49	Frantoiani	Cessazione attività/ritiro produzione per la DOP	Cessazione attività/ritiro		comunicare eventuale cessazione entro 15 giorni dall'evento e/o ritiro	controllo comunicazione cessazione e/o ritiro	D	ad ogni comunic.	sogg. ricon.	Elenco frantoi e relativa capacità produttiva	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto. Eliminazione dall'elenco dei Frantoi	Cancellazione dall'elenco dei Frantoi
50	Frantoiani	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Le olive devono provenire da olivicoltori iscritti al sistema dei controlli A.I (crf. DC "Val di Mazara")	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.		Materia prima proveniente da conferitori non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati o, in caso di miscelazione con altri oli, di tutto il prodotto risultante dalla miscelazione	Richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
51					Verificare documentazione di fornitura, data di raccolta olive e rese/ha, 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 nella 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
52											Carenza nella documentazione di fornitura non tale da impedire l'accertamento della provenienza del prodotto	Lieve	Richiesta integrazione informazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
53						Verifica regolare registrazione attività di frantoio e rilascio delle ricevute					Carenze nelle registrazioni 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
54											Carenze nelle registrazioni approvvigionamenti (quali, quanto e da dove) di materia prima per ciascun frantoio con possibilità di ricostruire le informazioni	Lieve	Richiesta integrazione informazioni	Richiamo scritto. Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
55	Frantoiani	Molitura	identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla DOP deve essere opportunamente identificato. A.I. (crf. DC "Val di Mazara")	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 del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella stessa campagna
56											Carenza dei mezzi di identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità del prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
57					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 vanno allegare copie dei modelli di attività di frantoio e dei DDT	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 prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
58											Carenza delle registrazioni non tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Richiamo scritto. Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
59			Conformità al disciplinare	Le olive devono essere molite nei due giorni successivi dalla raccolta G.3 (crf. DC "Val di Mazara")	Verificare le date di raccolta sulla documentazione di trasporto delle partite di olive e molire entro due giorni successivi alla raccolta	verifica del rispetto dei limiti temporali massimi per la molitura	I	100 (almeno 14% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Molitura oltre il termine previsto	Grave	Esclusione prodotto molito oltre il termine massimo previsto	Richiamo scritto e eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
60				Le olive devono essere conservate in condizioni idonee G.2 (crf. DC "Val di Mazara")	Controllo dell'adeguatezza delle condizioni di conservazione						Conservazione delle olive in ambienti e/o in contenitori non idonei	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Adeguamento alle prescrizioni e verifica dell'adeguamento
61				Resa in olio G.4 (crf. DC "Val di Mazara")	Conservare il modello attività di frantoio e registrare la resa in olio per singola molitura	Controllo registrazioni delle rese	I	100 (almeno 14% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Rese complessive superiori alle previsioni	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna

	SOGGETTO	PROCEDURA 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 MIPAAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
			1	2										
62											Carenza nelle registrazioni tale da pregiudicare il reperimento dei dati	Grave	Esclusione prodotto	Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
63											Carenza nelle registrazioni non tale da pregiudicare il reperimento dei dati	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
64	Frantoiani	<i>Olio sfuso</i>	Identificazione e rintracciabilità	I recipienti nei quali è conservato l'olio sfuso destinato alla DOP devono essere identificati e vi si deve indicare che contengono olio destinato alla denominazione "Val di Mazara" A.I.	Identificare i recipienti che contengono l'olio per la denominazione "Val di Mazara"	Controllo idoneità identificazione recipienti e indicazioni sui contenitori	I	100 (almeno 14% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.	Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ciascun frantoiano	Mancata, errata o incompleta identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella stessa campagna. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
65											Mancata, errata o incompleta identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione	Richiamo scritto
66					Registrare in corrispondenza delle partite di olio stoccate, i contenitori di stoccaggio utilizzati	Controllo idoneità registrazione dati identificativi	D	100	sogg. ricon.		Carenza delle registrazioni o delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
67											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
68	Confezionatori	<i>Riconoscimento iniziale</i>	Ubicazione	Gli impianti di confezionamento per la DOP "Val di Mazara" devono essere ubicati nell'area territoriale C.I (crf. DC Val di Mazara)	Produrre specifica richiesta (entro il 30 giugno di ogni anno) mediante il modulo MDC5	controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	sogg. ricon.	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Ubicazione degli impianti esterna alla zona indicata nel disciplinare		Diniego riconoscimento	
69											Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione
70			Adeguatezza strutture, impianti	Gli impianti dei confezionatori devono garantire la conservazione delle caratteristiche del prodotto L.1 (crf. DC "Val di Mazara")	Allegare alla richiesta documentazione descrittiva dell'impianto, autorizzazione sanitaria	Controllo planimetrie descrittive lay-out impianti e capacità produttiva	D	ad ogni riconos.	sogg. ricon.		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione
71						Controllo autorizzazione sanitaria					Mancata consegna autorizzazione sanitaria		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione
72						Verifica ispettiva sugli impianti	I	ad ogni ricon	sogg. ricon.		autorizzazione sanitaria scaduta		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazione documentazione
73											Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento. Ripetere iter nuovo riconoscimento
74											Inadeguatezza degli impianti che non garantiscono la conservazione delle caratteristiche del prodotto		Diniego riconoscimento	
75	Confezionatori	<i>Mantenimento dei requisiti</i>	Ubicazione	Gli impianti di confezionamento per la DOP "Val di Mazara" devono essere ubicati nell'area territoriale della DOP C.I (crf. DC Val di Mazara)	Comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg.) mediante invio MDC5	Controllo comunicazione modifiche	D	ad ogni comunic.	sogg. ricon.	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva	Mancata comunicazione variazione anagrafica (sostanziale)	Grave	Esclusione prodotto	Ripetere iter nuovo riconoscimento
76											Mancata comunicazione variazione anagrafica (formale)	lieve	Notifica variazione	Integrazione documentazione
77											Nuova ubicazione impianti fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
78			Adeguatezza strutture, impianti	Gli impianti dei confezionatori devono garantire la conservazione delle caratteristiche del prodotto L.1 (crf. DC Val di Mazara)	Allegare alla comunicazione documentazione descrittiva degli impianti, autorizzazione sanitaria (entro 15 gg)	Controllo documentazione descrittiva impianti	D	ad ogni comunic.	sogg. ricon.		Carenze nella documentazione	Lieve	Richiamo scritto	Integrazione documentazione
79						Controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto					Carenze nella documentazione	Lieve	Richiamo scritto	Integrazione documentazione
80						Controllo autorizzazione sanitaria					Autorizzazione sanitaria scaduta o revocata	Grave	Esclusione prodotto	Integrazione documentazione
81						Verifica ispettiva adeguatezza variazioni comunicate	I	ad ogni comunic.	sogg. ricon.		Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione	Lieve	Notifica carenza documentale	Richiesta adeguamento e presentazione nuova domanda

	SOGGETTO	PROCEDURA 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 MIPAAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA											
			Categoria	Descrizione																					
			3	4																					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14												
82											Inadeguatezza strutture e impianti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento con presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva											
83	Confezionatori	Cessazione attività/ritiro di confezionamento della DOP	Cessazione attività/ritiro		Comunicare eventuale cessazione entro 15 giorni dall'evento e/o ritiro	Controllo comunicazione cessazione e/o ritiro	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 dei confezionatori											
84	Confezionatori	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	L'olio deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia dei DDT controfirmati per visto di controllo. A.I (crf. DC "Val di Mazara")	Accertarsi dell'iscrizione del conferitore al sistema dei controlli e della corretta documentazione di fornitura, vistarla dopo il controllo	Controllo iscrizione dei conferitori al sistema dei controlli e idoneità documentazione fornitura	I	35 (almeno 14% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Olio proveniente da conferitori non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto e, in caso di miscelazione, esclusione dell'intera partita	Richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna											
85															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							
86															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							
87															Le partite di olio devono essere registrate in accettazione A.I. (crf. DC "Val di Mazara")	Registrare i dati di conservazione la documentazione di fornitura controfirmata per visto di controllo	Controllo registrazioni/conservazione dei documenti	D	100	sogg. ricon.	Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) di materia prima per ciascun confezionatore	Carenza registrazioni/documenti non tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Eventuale verifica aggiuntiva nella stessa campagna, se possibile. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
88															Carenza registrazioni/documenti non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc							
89	Confezionatori	Fasi di processo	Identificazione e rintracciabilità	L'olio destinato alla DOP deve essere idoneamente identificato in ogni fase del processo di confezionamento: stoccaggio iniziale e intermedio, immissione nel processo di imbottigliamento A.I. (crf. DC "Val di Mazara")	Identificare i contenitori di stoccaggio del prodotto in ogni fase del processo	Controllo idoneità identificazione olio destinato alla DOP "Val di Mazara"	I	35 (almeno 14% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Carenza nell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella stessa campagna. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna											
90															Carenza nell'identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione	Richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva							
91															Registrazione in corrispondenza delle partite di olio lavorate i contenitori di stoccaggio utilizzati	Controllo idoneità registrazione dati identificativi	D	100	sogg. ricon.	Carenza nella registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc		
92															Carenza nella registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Richiamo scritto. Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc							
93	Confezionatori	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.I (crf. DC "Val di Mazara")	Identificare i contenitori di olio pronto per il confezionamento	Controllo idoneità identificazione contenitori	I	35	sogg. ricon.		Carenza dell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna											
94															Carenza dell'identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Richiamo scritto. Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc							
95															Registrazione 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	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella stessa campagna. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna		
96															Carenza della registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Richiamo scritto. Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc							
97															conformità disciplinare	Caratteristiche al consumo. H.I. (crf. DC "Val di Mazara")	Verificare che l'olio identificato come pronto al confezionamento abbia superato positivamente le analisi e non abbia subito successivamente al prelievo lavorazioni che ne possano aver alterato le caratteristiche	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	Richiesta invio quindicinale delle registrazioni delle attività. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc

	SOGGETTO	PROCEDURA 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 MIPAAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
			3	4										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
98						prove analitiche su campione (chimico-fisiche)	A	100	partite di olio da confezionare		Non conformità di almeno uno dei parametri	Grave	Esclusione prodotto	
99						prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100	partite di olio da confezionare		Punteggio inferiore al minimo	Grave	Esclusione prodotto	
100				Limite di validità delle prove 6.6 (crf. DC "Val di Mazara")	Se non si dispone per l'olio DOP di serbatoi in acciaio inox con immissione di azoto (o in alternativa argon) a temperatura costante tra 13°C e 15°C (attraverso piastre refrigeranti od in alternativa condizionatori) o di vasconi porcellanati interati, bui, a temperatura costante tra i 15°C e i 18°C, non confezionare prodotto con più di 45 giorni dalla data del rapporto di prova	Monitoraggio scadenza rapporti di analisi e registrazioni di confezionamento	D	100	sogg. ricon.		Confezionamento di partite con analisi scadute	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta ripristino tempi di imbottigliamento pari a 45 giorni dalla data delle analisi. Inibizione alla vendita dell'olio confezionato oltre i termini. Segnalazione agli organi di vigilanza (Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari, Consorzio di tutela incaricato dal MipAAF), se già immesso sul mercato.
101	Confezionatori	<i>Utilizzo della denominazione</i>	Conformità della partita	Utilizzo della denominazione I (crf. DC "Val di Mazara")	Accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la DOP sia accompagnata dalla documentazione relativa a tutto il ciclo produttivo (es DDT, attività di frantoio, ricevute conferimento olive) e sia stata rilasciata l'attestazione di conformità	controllo delle registrazioni relative al ciclo produttivo della partita	I	35 (almeno 14% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Carenza della 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. Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
102											Carenza della documentazione non tale da compromettere la rintracciabilità o l'accertamento della conformità.	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Richiamo scritto. Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
103					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 ma per le quali sia garantita la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
104											Utilizzo di partite non idonee per gestione non adeguata delle procedure di rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
105					Utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite	Controllo del corretto utilizzo della denominazione, verifica che le etichette utilizzate siano state approvate dal Consorzio	I	35	sogg. ricon.		Utilizzo scorretto della denominazione sul prodotto tale da trarre in inganno il consumatore	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
106	Confezionatori	<i>Designazione e presentazione</i>	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Utilizzo etichette autorizzate. L.1; L.2; L.3; L.4; L.5; L.7; L.8 (crf. DC "Val di Mazara")	Utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione prescritto, consentito e autorizzato dal Consorzio	Verifica che siano utilizzate solo le etichette approvate o, in mancanza del Consorzio, verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	100	sogg. ricon.		Utilizzo etichette non corrette	Grave	Esclusione prodotto	Divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento delle confezioni/etichette
107				I recipienti in cui e' confezionato l'olio DOP "Val di Mazara" ai fini dell'immissione al consumo non devono essere di capacità superiore a litri 5. L.6 (crf. DC "Val di Mazara")	Utilizzare esclusivamente recipienti prescritti	Verifica sui recipienti utilizzati					Utilizzo di recipienti non prescritti	Grave	Esclusione prodotto	Divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento dei recipienti
108	Confezionatori	<i>Identificazione e rintracciabilità</i>	Controllo registrazione della numerazione progressiva sulle confezioni DOP	Il confezionatore deve registrare i contrassegni utilizzati correlandoli 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 i quali è stata rilasciata attestazione di conformità	D	100	soggetti riconosciuti		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
109	Intermediari	<i>Riconoscimento iniziale</i>	Ubicazione degli impianti	Ubicazione degli impianti nella zona descritta dal disciplinare C.I (crf DC "Val di Mazara")	Produrre specifica richiesta entri il 30 giugno di ogni anno (mediante modulo MDC6)	Controllo documentazione	D	ad ogni riconoscimento	sogg. richiedente il riconoscimento	Elenco completo alla fine di ogni anno solare degli intermediari riconosciuti	Impianti fuori zona		Diniego riconoscimento iscrizione agli impianti fuori zona	

	SOGGETTO	PROCEDURA 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 MIPAAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' A'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
			3	4										
110											Carenze documentazione		Richiesta integrazione documentazione	
111			adeguatezza locali e impianti	attrezzature, luoghi di stoccaggio	controllo autorizzazione sanitaria vigente. Comunicare caratteristiche impianti	controllo documentazione descrittiva impianti	D	ad ogni riconoscimento	sogg richiedente il riconoscimento		Carenze documentazione		Richiesta integrazione documentazione	
112						controllo autorizzazione sanitaria					Mancata consegna autorizzazione sanitaria		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
113											Autorizzazione sanitaria scaduta		Sospensione procedura di riconoscimento	
114						Verifica ispettiva	I	100% dei rich	sogg richiedente il riconoscimento		Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento
115											impianti non idonei		Diniego riconoscimento	
116	Intermediari	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione degli impianti	Ubicazione degli impianti nella zona descritta dal disciplinare C.I (crf DC "Val di Mazara")	Comunicare eventuali modifiche di ubicazione entro 15 gg tramite iol modulo MDC6	Controllo comunicazione modifiche	D	ad ogni comunic.	sogg riconosc		Mancata comunicazione variazione anagrafica (sostanziale)	Grave	Esclusione del prodotto	Presentazione nuova domanda
117											Mancata comunicazione variazione anagrafica (formale)	Lieve	Notifica variazione	Integrazione documentazione
118											Nuova ubicazione impianti fuori zona	Lieve	revoca riconoscimento	
119			Adeguatezza impianti	attrezzature, luoghi di stoccaggio	Controllo autorizzazione sanitaria vigente. Comunicare caratteristiche impianti	Controllo planimetrie descrittive lay-out impianti e capacità produttiva	D	ad ogni comunic.	sogg. ricon.		Carenze nella documentazione	Lieve	Richiamo scritto	Integrazione documentazione
120						Controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto					Carenze nella documentazione	Lieve	Richiamo scritto	Integrazione documentazione
121						Controllo autorizzazione sanitaria					Autorizzazione sanitaria scaduta	Grave	Esclusione prodotto	Integrazione documentazione
122						Verifica ispettiva adeguatezza variazioni comunicate	I	ad ogni comun	sogg. ricon.		Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione	Lieve	Notifica carenza documentale	Adeguamento e presentazione nuova domanda
123											Inadeguatezza strutture e impianti	Grave	Esclusione prodotto	Presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
124	Intermediari	Cessazione attività/ritiro di intermediazione per la DOP	Cessazione attività e/o ritiro		Comunicare eventuale cessazione entro 15 giorni dall'evento e/o ritiro entro il 15 ottobre	Controllo comunicazione cessazione e/o ritiro	D	ad ogni comunic	sogg ricon	elenchi intermediari	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione del prodotto che non ha i requisiti di conformità. Cancellazione dall'elenco degli Intermediari	Eliminazione dall'elenco degli intermediari
125		Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto (olive/olio) deve provenire da conferitori assoggettati A.I (crf DC "Val di Mazara")	Accertarsi che il conferitore sia iscritto al sistema dei controlli.	Controllo iscrizione al sistema dei controlli dei soggetti conferitori	D	100	sogg ricon		Conferitori non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati o, in caso di miscelazione con altri oli, di tutto il prodotto risultante	Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
126					Verificare documentazione di fornitura, data di raccolta olive e rese/ha, 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		Carenza nella documentazione di fornitura tale da non poter accertare provenienza e requisiti del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto all'intermediario e al conferitore. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna

	SOGGETTO	PROCEDURA 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 MIPAAF	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
			1	2										
127											Carenza nella documentazione di fornitura tale da poter accertare provenienza e requisiti del prodotto	Lieve	Adeguamento informazioni	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
128						Verifica regolare registrazione attività di frantoio e rilascio delle ricevute					Carenza delle registrazioni approvvigionamenti (quali, quanto e da dove) di materia prima per ciascun frantoio senza possibilità di ricostruire le informazioni	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto all'intermediario e al conferitore. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
129											Carenza delle registrazioni 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
130	Intermediari	Fasi di processo	Identificazione e rintracciabilità	Le olive e l'olio destinati alla DOP devono essere idoneamente identificati in ogni fase del processo: stoccaggio iniziale e intermedio, immissione nel processo di molitura e di imbottigliamento A.I. (crf. DC "Val di Mazara")	Identificare i contenitori utilizzati per lo stoccaggio del prodotto destinato alla dOP e le movimentazioni effettuate	Controllo idoneità identificazione contenitori	I	35 (almeno 5% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Carenza nell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
131											Carenza nell'identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione	Richiamo scritto
132					Registrare le attività di movimentazione in appositi registri	controllo idoneità registrazioni	I	35 (almeno 5% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Carenza nella registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna. Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
133											Carenza nella registrazione non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Richiamo scritto. Richiesta integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
134			Conformità al disciplinare	le olive e l'olio devono essere conservati in modo da non alterare le caratteristiche G.2. L.1 (Crf. DC "Val di Mazara")	Conservare le olive in recipienti rigidi e areati e l'olio in modo da non alterarne le caratteristiche	Controllo correttezza conservazione olive e/o olio	I	35 (almeno 5% dei quali in questa fase)	sogg. ricon.		Conservazione in modo non adeguato delle olive e/o dell'olio	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e eventuale verifica aggiuntiva