

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

Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	ID	Non Conformità (N.C.)	Gravità della N.C.	Trattamento della N.C.	Azione a cura dell'OdC
	Categoria	Descrizione										
Processo di produzione	Tipologia e caratteristiche delle olive da destinare alla produzione di olive nella tipologia ripiena.	Le olive devono rispettare le caratteristiche indicate nel Disciplinare di produzione applicabile (articolo 6- Metodo di ottenimento)	Destinare alla filiera DOP "Oliva Ascolana del Piceno" le olive aventi le caratteristiche previste dalDisciplinare di produzione applicabile (articolo 6- Metodo di ottenimento)	verifica delle caratteristiche delle olive di cui al Disciplinare di produzione applicabile (articolo 6- Metodo di ottenimento)	I	100%	Soggetto riconosciuto	11	Le olive non idonee alle caratteristiche previste dal Disciplinare di produzione applicabile (articolo 6- Metodo di ottenimento)	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
	Ingredienti obbligatori	Gli ingredienti obbligatori da utilizzare sono quelli previsti dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) Caratteristiche degli ingredienti)	Utilizzo degli ingredienti obbligatori previsti dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) Caratteristiche degli ingredienti)	verifica dell'utilizzo degli ingredienti obbligatori previsti dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) Caratteristiche degli ingredienti)	I	100%	Soggetto riconosciuto	12	non utilizzo di tutti gli ingredienti obbligatori previsti dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) Caratteristiche degli ingredienti)	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
	Ingredienti facoltativi	Utilizzo di eventuali ingredienti facoltativi nel rispetto di quanto indicato nel Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) Caratteristiche degli ingredienti)	Utilizzo, eventuale, di ingredienti facoltativi nel rispetto di quanto previsto dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) Caratteristiche degli ingredienti)	verifica degli ingredienti facoltativi eventualmente utilizzati secondo quanto previsto dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) Caratteristiche degli ingredienti)	I	100%	Soggetto riconosciuto	13	utilizzo di ingredienti facoltativi non previsti dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) Caratteristiche degli ingredienti)	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
	Produzione dell'impasto	La preparazione dell'impasto deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma b) Lavorazione)	Rispettare la modalità di preparazione dell'impasto prevista dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma b) Lavorazione)	verifica della modalità di preparazione dell'impasto secondo quanto previsto dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma b) Lavorazione)	I	100%	Soggetto riconosciuto	14	preparazione dell'impasto non conforme a quanto previsto dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma b) Lavorazione)	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
	Panatura	Gli ingredienti obbligatori da utilizzare per la panatura sono quelli previsti dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) Caratteristiche degli ingredienti)	Per la panatura utilizzo degli ingredienti obbligatori previsti dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) Caratteristiche degli ingredienti)	Per la panatura verifica dell'utilizzo degli ingredienti obbligatori previsti dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) Caratteristiche degli ingredienti)	I	100%	Soggetto riconosciuto	15	per la panatura non vengono utilizzati tutti gli ingredienti obbligatori previsti dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 6 - Metodo di ottenimento- Oliva ripiena-comma a) Caratteristiche degli ingredienti)	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
	Resa	La resa deve rispettare quanto previsto dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 7 - Caratteristiche al consumo-comma b) Oliva ripiena-caratteristiche fisiche)	Rispetto della resa prevista dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 7 - Caratteristiche al consumo-comma b) Oliva ripiena-caratteristiche fisiche)	verifica della resa prevista dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 7 - Caratteristiche al consumo-comma b) Oliva ripiena-caratteristiche fisiche)	I	100%	Soggetto riconosciuto	16	resa non conforme a quanto previsto dal Disciplinare di produzione applicabile (Articolo 7 - Caratteristiche al consumo-comma b) Oliva ripiena-caratteristiche fisiche)	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione
Identificazione e rintracciabilità	Devono essere garantite l'identificazione e la rintracciabilità delle olive ripiene in tutte le fasi di trasformazione, dall'approvvigionamento delle olive in salamoia, sino alla cessione ad altro soggetto.	Adottare idonei sistemi di identificazione e rintracciabilità	Verifica della modalità di identificazione e gestione della rintracciabilità delle olive ripiene	I	100%	Soggetto riconosciuto	17	Identificazione e rintracciabilità non idonei; la conformità del prodotto non è compromessa	Lieve	Richiamo scritto	Richiesta adeguamento	
							18	Identificazione e rintracciabilità non idonei; la conformità del prodotto è compromessa	Grave	Esclusione del prodotto/lotto dal circuito	Richiesta adeguamento e nuova ispezione	

Identificazione e rintracciabilità	Invio documentazione	Il soggetto deve inviare a 3A PTA le informazioni previste dal Piano rispettandone le tempistiche (Rif. Capitolo 14)	Inviare a 3A PTA la documentazione prevista rispettando le tempistiche indicate al Capitolo 14 del Piano	Controllo documentazione	D	Ad ogni comunicazione	19	mancato invio della documentazione entro i termini previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 giorni dalla trasmissione della N.C.	In caso di mancata trasmissione della documentazione apertura N.C. grave
				Ispezione	I	100%					
							20	mancato invio della documentazione entro i termini previsti dalla N.C. lieve	Grave	Ispezione	Acquisizione dati in azienda