

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)	
		Categoria		Descrizione									
Olivicoltori	Riconoscimento iniziale	Ubicazione degli oliveti	Le olive per la produzione della DOP Colline Teatine, con l'eventuale menzione geografica, devono essere prodotte nella zona di produzione prevista dal disciplinare di produzione. Dislocazione della zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine d'oliva <b>COLLINE TEATINE</b> nei comuni di: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atesa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carpineto Sinello, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalbordino, Casalincontrada, Celenza sul Trigno, Casoli, Castel Frentano, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crechchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara S. Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla al Mare, Fresagrandinaria, Furci, Frisa, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Montedisorio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennadomo, Pennapedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca S. Giovanni, Roccascalegna, S. Buono, S. Giovanni Teatino, S. Martino sulla Marruccina, San Salvo, Santa Maria Imbaro, Sant'Eusanio del Sangro, S. Vito Chietino, Scerni, Taranta Peligna, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Torricella Peligna, Treglio, Tuffillo, Vacri, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Villa S. Maria. Zona di produzione olive (DOP COLLINE TEATINE, menzione geografica <b>Frentano</b> ) Dislocazione della zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine d'oliva COLLINE TEATINE con menzione Frentano in tutto o in parte nel territorio amministrativo dei comuni di: Altino, Archi, Anelli, Atesa, Bomba, Canosa, Casoli, Castel Frentano, Crechchio, Civitella Messer Raimondo, Fara S. Martino, Fossacesia, Frisa, Gessopalena, Guardiagrele, Lama dei Peligni, Lanciano, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palombaro, Pennapedimonte, Perano, Poggiofiorito, Rocca S. Giovanni, Roccascalegna, Sant'Eusanio del Sangro, S. Vito Chietino, Santa Maria Imbaro, Tollo, Treglio, Torino di Sangro. Zona di produzione olive (DOP COLLINE TEATINE, menzione geografica <b>Vastese</b> ) Dislocazione della zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine d'oliva COLLINE TEATINE con menzione <b>Vastese</b> nel territorio dei comuni di: Casalanguida, Casalbordino, Cupello, Dogliola, Fresagrandinaria, Furci, Gissi, Lentella, Montedisorio, Palmoli, Pollutri, San Buono, San Salvo, Scerni, Tuffillo, Vasto, Villalfonsina.	Produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno (Modello MDC3 ed Eelenco Terreni). Obbligo di iscrizione al SIAN - costituire e/o aggiornare il fascicolo aziendale. Fornire informazioni riguardanti le superfici olivetate (numero delle piante, la varietà coltivata), tracciabilità di prodotto nonché altre informazioni previste nel disciplinare di produzione utilizzando il portale SIAN	1	Verifica attraverso il portale SIAN	T	Ad ogni riconoscimento	Oliveti fuori zona		Diniego riconoscimento		
		Adeguatezza impianti di coltivazione	Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva DOP COLLINE TEATINE devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative previste dal Disciplinare di produzione. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle olive e dell'olio. Composizione varietale in oliveto per la produzione di olio extravergine di oliva DOP COLLINE TEATINE secondo i rapporti percentuali specificati di seguito: Gentile ≥ 50 %, Leccino ≤ 40 %, altre varietà ≤ 10 %. Composizione varietale in oliveto per la produzione di olio extravergine di oliva DOP COLLINE TEATINE <b>Frentano</b> secondo i rapporti percentuali specificati di seguito: Gentile ≥ 60%, Leccino ≤ 30 %; altre varietà ≤ 10 %. Composizione varietale in oliveto per la produzione di olio extravergine di oliva DOP COLLINE TEATINE <b>Vastese</b> secondo i rapporti percentuali specificati di seguito: Lecino ≥ 40%, Gentile ≤ 30 %, Moraiolo e Nebbio, da sole o congiuntamente, ≥10%, altre varietà ≤ 10 %.	Costituire e aggiornare il fascicolo aziendale.	2	Verifica attraverso il portale SIAN	T	Ad ogni riconoscimento	Carenza di informazioni o non rispetto delle prescrizioni del disciplinare di produzione.		Sospensione procedura di riconoscimento.	Richiesta integrazione o completamento fascicolo aziendale.	
						3	Verifica ispettiva.	I	Ad ogni riconoscimento	Inadeguatezza impianti di coltivazione.		Sospensione procedura di riconoscimento.	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
		Mantenimento dei requisiti.	Ubicazione degli oliveti e anagrafica dell'olivicoltore.	Variazioni anagrafica aziendale, superfici, ubicazione terreni.	Aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive.	4	Controllo modifiche attraverso il portale SIAN.	T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Grave	Esclusione prodotto.	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale.
						5		T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Lieve in caso di passaggio ereditario tra familiari in linea diretta di 1° grado.	Se non è stato ottenuto prodotto procedere adeguamento SIAN.	Richiesta aggiornamento portale SIAN.
			Adeguatezza impianti di coltivazione		Aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive.	6	Controllo modifiche attraverso il portale SIAN.	T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Grave	Esclusione del prodotto.	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		<b>Categoria</b>		<b>Descrizione</b>								
					7	Verifica in campo degli impianti di coltivazione.	I	In caso di variazioni significative.	Inadeguatezza impianti di coltivazione.	Lieve	Se non è stato ottenuto prodotto procedere adeguamento SIAN.	Richiesta adeguamento.
					8		I	In caso di variazioni significative.	Inadeguatezza impianti di coltivazione.	Grave	Esclusione prodotto (se sono state ottenute olive).	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
	<b>Cessazione attività</b>	Cessazione attività.		Comunicazione l'eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno.	9	Controllo comunicazione cessazione.	D	Ad ogni comunicazione.	Mancata comunicazione.	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco degli olivicoltori.	
	<b>Coltivazione</b>	Eventuali pratiche agronomiche e requisiti strutturali.	Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e atte a conferire alle olive e all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle olive e dell'olio.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare di produzione.	10	Verifiche ispettive a campione.	I	35 / 20% (nota 12)	Utilizzo sistemi di coltivazione non conformi.	Grave	Esclusione particelle e/o prodotto.	Verifica ispettiva supplementare nella stessa campagna.
				Registrare i parametri di processo "disciplinati".	11	Controllo idoneità registrazione.	I	35%	Registrazioni mancanti e/o non idonee.	Grave	Esclusione prodotto DOP.	Verifica ispettiva supplementare nella stessa campagna.
	<b>Raccolta olive e vendita</b>	Identificazione e rintracciabilità.	Le olive destinate alla DOP COLLINE TEATINE devono essere distinte dalle altre prima del trasporto al frantoio. Registrare la loro destinazione su documento di trasporto (DDT). L'identificazione varietale delle olive destinate alla DOP COLLINE TEATINE e la eventuale menzione geografica devono risultare nel DDT delle partite di olive trasportate.	Registrare identificazione (anche varietale) delle partite di olive vendute e conservare tutti i documenti relativi ai conferimenti (DDT, Fattura immediata o sull'apposito documento previsto dall'ODC.) Nel caso di produzione di olive destinate a mensa comunicare all'ODC i quantitativi destinati a tale consumo	12	Controllo idoneità registrazione dati identificativi. (Conservare copia dei documenti di tutti i conferimenti di olive provenienti dagli oliveti iscritti al sistema dei controlli dai quali è possibile risalire alla data di raccolta e ai quantitativi raccolti). Verifica dei quantitativi destinati ad olive da mensa per il rispetto dei limiti di resa previsti dal disciplinare.	D - I	100 / 35%	Mancanza di documentazione ma giustificabile attraverso altre modalità. La reiterazione comporta NC Grave.	Lieve	Esclusione prodotto ottenuto fino alla dimostrazione giustificativa.	Richiesta adeguamento alle prescrizioni.
					13		I	35%	Reiterazione NC di cui al rigo 12.	Grave	Esclusione del prodotto.	Richiesta adeguamento alle prescrizioni.
		Operazioni di raccolta e produzione.	La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva DOP Colline Teatine deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 20 ottobre e il 20 dicembre di ogni anno direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva DOP Colline Teatine non può superare kg 9.000 per ettaro per gli impianti intensivi. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata a tale valore (Kg 9000/ha) attraverso accurata cernita, purché la produzione globale non superi di oltre il 20% tali limiti massimi.	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrarli. Raccogliere le olive entro il periodo di raccolta e registrare la data di raccolta e l'eventuale menzione geografica sul DDT o altro documento di accompagnamento della merce.	14	Controllo delle registrazioni e dei requisiti di conformità.	I	35 / 14 % (nota 11)	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti. Superamento dei limiti di produzione.	Grave	Esclusione del prodotto.	Richiamo scritto e richiesta adeguamento prescrizioni per la successiva campagna.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)		
		Categoria		Descrizione										
Frantoiani	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva DOP <b>COLLINE TEATINE</b> comprende l'intero territorio amministrativo dei conseguenti comuni: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carpineto Sinello, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalbordino, Casalcontrada, Celenza sul Trigno, Casoli, Castel Frentano, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara S. Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla al Mare, Fresagrandinaria, Furci, Frisa, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennadomo, Pennapedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca S. Giovanni, Roccascalegna, S. Buono, S. Giovanni Teatino, S. Martino sulla Marruccina, San Salvo, Santa Maria Imbaro, Sant'Eusanio del Sangro, S. Vito Chietino, Scerni, Taranta Peligna, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Torricella Peligna, Treglio, Tuffillo, Vacri, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Villa S. Maria. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva DOP <b>COLLINE TEATINE</b> con menzione <b>Frentano</b> comprende in tutto o in parte il territorio amministrativo dei comuni di: Altino, Archi, Anelli, Atessa, Bomba, Canosa, Casoli, Castel Frentano, Crecchio, Civitella Messer Raimondo, Fara S. Martino, Fossacesia, Frisa, Gessopalena, Guardiagrele, Lama dei Peligni, Lanciano, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palombaro, Pennapedimonte, Perano, Poggiofiorito, Rocca S. Giovanni, Roccascalegna, Sant'Eusanio del Sangro, S. Vito Chietino, Santa Maria Imbaro, Tollo, Treglio, Torino di Sangro. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva DOP <b>COLLINE TEATINE</b> con menzione <b>Vastese</b> comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Casalanguida, Casalbordino, Cupello, Dogliola, Fresagrandinaria, Furci, Gissi, Lentella, Monteodorisio, Palmoli, Pollutri, San Buono, San Salvo, Scerni, Tuffillo, Vasto, Villalfonsina.	Produrre specifica richiesta entro il 30 settembre di ogni anno (Modulo MDC4 corredato dei necessari allegati). Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	15	Controllo iscrizione CCIAA Chieti.	T	Ad ogni riconoscimento.	Ubicazione dei frantoi esterna al territorio previsto dal disciplinare di produzione.			Diniego riconoscimento.		
				Adeguatezza strutture ed impianti.	Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva DOP Colline Teatine sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%.	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	16	Controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN.	T	Ad ogni riconoscimento.	Carenza di informazioni.		Sospensione procedura di riconoscimento.	Richiesta di aggiornamento del portale SIAN.
							17	Controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN.	T	Ad ogni riconoscimento.	Carenza di informazioni.		Sospensione procedura di riconoscimento.	Richiesta di aggiornamento del portale SIAN.
							18	Controllo autorizzazione sanitaria o SCIA.	D	Ad ogni riconoscimento.	Carenza della documentazione e carenza di informazioni.		Sospensione procedura di riconoscimento.	Richiesta integrazione o completamento della documentazione.
							19	Controllo ispettivo degli impianti di produzione.	I	Ad ogni riconoscimento.	Inadeguatezza degli impianti.		Sospensione procedura di riconoscimento.	Richiesta di adeguamento e nuova verifica ispettiva.
				Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	Variazioni dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del frantoio (ubicazione dei frantoi all'interno dell'area territoriale delimitata di cui al rigo 15).	Registrare le eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della molitura delle olive. Comunicare a ODC la variazione.	20	Controllo modifiche inserite.	T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Lieve	Se non è stato ottenuto prodotto effettuare l'adeguamento sul SIAN.
	21		T					Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Grave	Esclusione del prodotto (se è stato ottenuto).	Richiesta aggiornamento e registrazione SIAN.		
	Adeguatezza strutture ed impianti.	Variazioni idoneità sanitaria, capacità produttiva, anagrafica aziendale.	Registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della molitura delle olive. Comunicare a ODC la variazione.		22	Controllo della documentazione descrittiva degli impianti attraverso il portale SIAN.	T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Lieve	Se non è stato ottenuto prodotto effettuare l'adeguamento sul SIAN.	Richiesta di adeguamento.		
					23		T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Grave	Esclusione del prodotto.	Richiesta di aggiornamento del portale SIAN.		

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		<b>Categoria</b>		<b>Descrizione</b>								
					24	Controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN.	T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Lieve	Se non è stato ottenuto prodotto effettuare l'adeguamento sul SIAN.	Richiesta di adeguamento.
					25		T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Grave	Esclusione del prodotto.	Richiesta di aggiornamento del portale SIAN.
					26	Controllo autorizzazione sanitaria o SCIA.	D	Ad ogni comunicazione di variazione significativa.	Mancata comunicazione di sospensione o di revoca dell'autorizzazione.	Grave	Esclusione del prodotto.	Richiesta di aggiornamento.
					27	Controllo adeguatezza degli impianti.	I	Ad ogni comunicazione.	Inadeguatezza degli impianti.	Grave	Esclusione del prodotto.	Richiesta di adeguamento e nuova verifica ispettiva.
	<b>Cessazione attività</b>	Cessazione attività.	Cessazione attività.	Comunicazione di eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno.	28	Controllo comunicazione di cessazione.	D	Ad ogni comunicazione.	Mancata comunicazione.	Grave	Esclusione del prodotto, eliminazione dall'elenco dei frantoi.	
	<b>Accettazione materia prima.</b>	Identificazione e rintracciabilità.	Le olive devono provenire da olivicoltori iscritti al sistema dei controlli ed appartenenti alla zona della medesima menzione geografica se specificata, nonché essere accompagnate dalla documentazione di trasporto (es. DDT, fatture, ecc.).	Accertarsi della corretta documentazione di fornitura.	29	Controllo idoneità della documentazione di fornitura.	I	35% (nota 11)	Carenza della documentazione di fornitura tale da non poter accertare provenienza del prodotto.	Grave	Esclusione del prodotto.	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica adeguamento.
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei produttori, della data di raccolta e dei quantitativi di olive conferite.	30	Verifica attraverso il portale SIAN.	T	In preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e / o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti).	Informazioni rintracciabili.	Lieve	Richiesta inserimento registrazione.	Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo.
					31		T	In preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e / o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti).	Informazioni non rintracciabili.	Grave	Esclusione prodotto.	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni.
		Conformità disciplinare		Controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione della materia prima e registrare tale controllo.	32	Controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità.	I	35% (nota 11)	Informazioni rintracciabili.	Lieve	Richiesta inserimento registrazione.	Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria		Descrizione								
					33		I	35% (nota 11)	Informazioni non rintracciabili.	Grave	Esclusione prodotto.	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni.
	<b>Molitura</b>	Identificazione e rintracciabilità.	Il prodotto ( olive ) destinato alla D.O.P. deve essere opportunamente identificato.	Registrare l'identificazione del prodotto sul SIAN.	34	Controllo identificazione prodotto e separazione temporale o spaziale delle lavorazioni di prodotto inserito nel circuito della denominazione.	I	35% (nota 11)	Informazioni rintracciabili.	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione e invio evidenze a ODC.	Verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo.
					35		I	35% (nota 11)	Informazioni non rintracciabili.	Grave	Esclusione prodotto.	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni.
		Conformità disciplinare	La resa massima delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva DOP COLLINE TEATINE non può superare il 22%	Attenersi alle disposizioni del disciplinare.	36	Verifiche ispettive a campione.	I	35% (nota 11)	Resa superiore al 22%.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica adeguamento.
				Registrare i parametri di processo "disciplinati".	37	Controllo registrazione.	I	35% (nota 11)	registrazioni errate, incomplete o assenti tali da non consentire la verifica del requisito (resa in olive/olio)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di annotazione dei dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna (in caso di riconferma dell'iscrizione del soggetto)
	<b>Olio sfuso</b>	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 "Colline Teatine" con l'indicazione dell'eventuale menzione geografica.	Registrare l'identificazione del prodotto finito e le relative movimentazioni attraverso il portale SIAN.	38	Verifica attraverso il portale SIAN.	T	In preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa  e / o  in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti).	Carenza delle registrazioni o delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto.	Grave	Esclusione prodotto non conforme dal circuito della DOP.	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
				Registrare sul portale SIAN le lavorazioni effettuate. Identificare il prodotto finito	39	Controllo identificazione prodotto finito.	I	35% (nota 11)	Errata o incompleta identificazione tale da non compromettere la rintracciabilità.	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e invio evidenze a ODC.	Verifica documentale adeguamento. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria		Descrizione								
					40		I	35% (nota 11)	Mancata, errata o incompleta identificazione/registrazione tale da compromettere la rintracciabilità.	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Richiesta di annotazione dei dati nel registro telematico . Verifica aggiuntiva nella successiva campagna (in caso di riconferma dell'iscrizione del

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria		Descrizione								
Intermediario olio/olive	Riconoscimento iniziale	Ubicazione degli impianti.	Gli impianti di stoccaggio per la DOP devono essere ubicati nell'area territoriale della DOP ovvero devono ricadere entro i territori amministrativi della provincia di Chieti.	Produrre specifica richiesta entro il 30 settembre di ogni anno (Modello MDC6 corredato degli allegati). Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	41	Controllo iscrizione CCIAA Chieti.	T	Ad ogni riconoscimento.	Impianti intermediari fuori zona.		Diniego riconoscimento.	
		Adeguatezza strutture ed impianti (se presenti).	Attrezzature e luoghi di stoccaggio.	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	42	Controllo documentazione descrittiva degli impianti.	T	Ad ogni riconoscimento.	Carenza di informazioni.		Sospensione procedura di riconoscimento.	Richiesta di aggiornamento del portale SIAN.
					43	Controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto (se presente).	T	Ad ogni riconoscimento.	Carenza di informazioni.		Sospensione procedura di riconoscimento.	Richiesta di aggiornamento del portale SIAN.
					44	Controllo autorizzazione sanitaria o SCIA.	D	Ad ogni riconoscimento.	Carenza della documentazione e carenza di informazioni.		Sospensione procedura di riconoscimento.	Richiesta di integrazione o di completamento della documentazione.
					45	Verifica ispettiva.	I	Ad ogni riconoscimento.	Inadeguatezza degli impianti.		Sospensione procedura di riconoscimento.	Richiesta di adeguamento e nuova verifica ispettiva.
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione degli impianti.		Registrare le eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN (entro 6 giorni) e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio. Comunicare all'ODC le variazioni.	46	Controllo delle modifiche.	T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiesta di aggiornamento e registrazione sul SIAN.
		adeguatezza strutture impianti	Attrezzature e luoghi di stoccaggio.	Registrare le eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN (entro 6 giorni) e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio. Comunicare all'ODC le variazioni.	47	Controllo della documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN.	T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiesta di aggiornamento del portale SIAN.
					48	Controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto (se presente).	T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiesta di aggiornamento del portale SIAN.
					49	Controllo autorizzazione sanitaria o SCIA.	D	Ad ogni comunicazione di variazione significativa.	Mancata comunicazione di sospensione o di revoca dell'autorizzazione.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiesta di aggiornamento.
					50	Verifica ispettiva.	I	Ad ogni comunicazione di variazione significativa.	Inadeguatezza degli impianti.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiesta di adeguamento e nuova verifica ispettiva.
Cessazione attività	Cessazione attività.	Cessazione attività.	Comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno.	51	Controllo comunicazione cessazione.	D	Ad ogni comunicazione.	Mancata comunicazione.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP, eliminazione dall'elenco intermediari.		
Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità.	Le olive devono provenire da olivicoltori iscritti al sistema dei controlli ed appartenenti alla zona della medesima menzione geografica se specificata, nonché essere accompagnate dalla documentazione di trasporto (es. DDT, fatture, ecc.).	Accertarsi della corretta documentazione di fornitura.	52	Controllo idoneità della documentazione di fornitura.	I	35% (nota 11)	Carenza della documentazione di fornitura tale da non poter accertare provenienza del prodotto.	Grave	Esclusione del prodotto.	Richiamo scritto, richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica adeguamento.	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		<b>Categoria</b>		<b>Descrizione</b>								
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei produttori, della data di raccolta e dei quantitativi di olive conferite.	53	Controllo registrazioni documentazione di fornitura e ricevuta di conferimento.	T	100%	Informazioni rintracciabili.	Lieve	Richiesta di inserimento della registrazione.	Richiesta adeguamento.
					54		T	100%	Informazioni non rintracciabili.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiesta adeguamento.
	<b>Stoccaggio olio</b>	Identificazione e rintracciabilità.	L'olio deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia dei documenti di trasporto.	Identificare il prodotto.	55	Controllo idoneità identificazione delle linee di produzione e/o dei contenitori di stoccaggio.	I	35% (nota 11)	Non idoneità dei mezzi di identificazione tale da non permettere la rintracciabilità del prodotto.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiesta adeguamento.
				Registrare l'identificazione del prodotto.	56	Controllo idoneità della registrazione dei dati identificativi.	I	35% (nota 11)	Carenza delle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiesta adeguamento.
	<b>Vendita olio sfuso/olive</b>	Identificazione e rintracciabilità.	Registrare lo scarico del prodotto venduto sfuso e conservare i DDT sui quali deve essere indicato il prodotto destinato alla DOP e l'eventuale menzione geografica.	Registrare sul portale SIAN le movimentazioni effettuate. Identificare il prodotto.	57	Controllo idoneità identificazione del prodotto finito.	I	35% (nota 11)	Carenza delle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiesta adeguamento.
				Registrare identificazione prodotto e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN..	58	Verifica attraverso il portale SIAN.	T	In preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa  e / o  in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti).	Carenza delle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiesta adeguamento.



SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)	
		Categoria		Descrizione									
Confezionatore	Riconoscimento iniziale.	Ubicazione.	Gli impianti di confezionamento dell'olio extravergine di oliva DOP Colline Teatine devono essere ubicati nel territorio amministrativo dei comuni di: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atesa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carpineto Sinello, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalbordino, Casalincontrada, Celenza sul Trigno, Casoli, Castel Frentano, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara S. Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla al Mare, Fresagrandinaria, Furci, Frisa, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennadomo, Pennapedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca S. Giovanni, Roccascalegna, S. Buono, S. Giovanni Teatino, S. Martino sulla Marruccina, San Salvo, Santa Maria Imbaro, Sant'Eusanio del Sangro, S. Vito Chietino, Scerni, Taranta Peligna, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Torricella Peligna, Treglio, Tuffillo, Vacri, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Villa S. Maria.	Produrre specifica richiesta entro il 30 settembre di ogni anno (Modello MDC5 corredato degli allegati). Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	59	Controllo iscrizione CCIAA Chieti.	T	Ad ogni riconoscimento.	Ubicazione fuori zona.			Diniego di riconoscimento.	
		Adeguatezza strutture ed impianti.	Idoneità sanitaria, capacità produttiva, attrezzature e impianti.	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	60	Controllo della documentazione descrittiva degli impianti e della capacità di stoccaggio.	T	Ad ogni riconoscimento.	Carenza di informazioni.			Sospensione della procedura di riconoscimento.	Richiesta di aggiornamento del portale SIAN.
					61	Controllo della capacità produttiva dell'impianto dichiarata dall'operatore.	T	Ad ogni riconoscimento.	Carenza di informazioni.			Sospensione della procedura di riconoscimento.	Richiesta di aggiornamento del portale SIAN.
					62	Controllo autorizzazione sanitaria o SCIA.	D	Ad ogni riconoscimento.	Carenza della documentazione e carenza di informazioni.			Sospensione della procedura di riconoscimento.	Richiesta di integrazione o completamento della documentazione.
				63	Controllo ispettivo degli impianti.	I	Ad ogni riconoscimento.	Inadeguatezza degli impianti.			Sospensione della procedura di riconoscimento.	Richiesta di adeguamento e nuova verifica ispettiva.	
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione.	Variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del confezionatore.	Comunicare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio.	64	Controllo della documentazione descrittiva degli impianti.	T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Grave		Esclusione del prodotto eventualmente confezionato.	Richiesta di aggiornamento e di registrazione sul SIAN.
		Adeguatezza strutture ed impianti.	Idoneità sanitaria, capacità produttiva, attrezzature e impianti.	Comunicare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio	65	Controllo della documentazione descrittiva degli impianti e della capacità di stoccaggio.	T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Lieve		Se non è stato confezionato prodotto effettuare adeguamento sul SIAN.	Richiesta di aggiornamento del portale SIAN.
					66		T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Grave		Esclusione del prodotto eventualmente confezionato.	Richiesta di aggiornamento del portale SIAN.
					67	Controllo della capacità produttiva dell'impianto dichiarata dall'operatore.	T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Lieve		Se non è stato confezionato prodotto effettuare adeguamento sul SIAN.	Richiesta di aggiornamento del portale SIAN.
					68		T	Ad ogni modifica.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Grave		Esclusione del prodotto eventualmente confezionato.	Richiesta di aggiornamento del portale SIAN.
				69	Controllo autorizzazione sanitaria o SCIA.	D - T	Ad ogni comunicazione di variazione significativa.	Mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione.	Grave		Esclusione del prodotto.	Richiesta di aggiornamento.	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		<b>Categoria</b>		<b>Descrizione</b>								
					70	Verifica ispettiva.	I	Ad ogni comunicazione di variazione significativa.	Mancato aggiornamento sul portale SIAN.	Lieve	Se non è stato confezionato prodotto effettuare adeguamento sul SIAN.	Richiesta di aggiornamento del portale SIAN.
					71		I	Ad ogni comunicazione di variazione significativa.	Inadeguatezza degli impianti.	Grave	Esclusione del prodotto eventualmente confezionato.	Richiesta di adeguamento e nuova verifica ispettiva.
	<b>Cessazione attività</b>	Cessazione attività.	Cessazione attività.	Comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno.	72	Controllo comunicazione cessazione.	D	Ad ogni comunicazione.	Mancata comunicazione.	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei frantoi	
	<b>Accettazione materia prima</b>	Identificazione e rintracciabilità.	L'olio deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia dei documenti di trasporto.	Accertarsi della corretta documentazione di fornitura.	73	Controllo idoneità della documentazione fornitura.	I	35% (nota 11)	Olio proveniente da conferitori non assoggettati e/o carenza della documentazione.	Grave se olio proveniente da conferitori non assoggettati e/o se informazioni non rintracciabili.	Esclusione del prodotto.	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
					74		I	35% (nota 11)	Carenza della documentazione.	Lieve se informazioni rintracciabili (entro 6 giorni dall'evento)	Adeguamento documentazione e tracciabilità.	Richiesta di aggiornamento sul SIAN.
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto.	75	Verifica attraverso il portale SIAN.	T	In preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e / o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti).	Carenza delle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
		Conformità al disciplinare di produzione.		Controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione della materia prima e registrare tale controllo.	76	Controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità.	I	35% (nota 11)	Carenza delle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
	<b>Olio pronto per il confezionamento.</b>	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.	Identificare i contenitori di olio pronto per il confezionamento.	77	Controllo dell'idoneità delle registrazioni ed apposizione dei cartelli identificativi (olio atto a divenire).	I	35% (nota 11)	Carenza nell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
				Richiedere la certificazione delle partite di olio pronte per il confezionamento. Registrare sul portale SIAN le operazioni di imbottigliamento entro 6 giorni.	78	Verifica attraverso il portale SIAN.	T	In preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e / o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti).	Carenza delle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		<b>Categoria</b>		<b>Descrizione</b>								
		Conformità al disciplinare di produzione.	le partite di olio devono provenire da soggetti in possesso dei requisiti previsti dal disciplinare. Registrare il ricevimento di olio attraverso il portale SIAN e conservare la documentazione di fornitura.	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrare il relativo esito.	79	Controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità.	I	35% (nota 11)	Carenza delle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiamo scritto con richiesta di adeguamento alle prescrizioni.
					80	Prove analitiche su campione (chimico/fisiche).	A	100%	Non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Verifica dell'avvenuta registrazione del prodotto dal circuito attraverso il portale SIAN entro sei giorni. In caso di mancata registrazione viene eseguita una verifica ispettiva entro quindici giorni dall'accertamento del mancato aggiornamento.
					81	Prove analitiche su campione (organolettiche).	A	100%	Non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Verifica dell'avvenuta registrazione del prodotto dal circuito attraverso il portale SIAN entro sei giorni. In caso di mancata registrazione viene eseguita una verifica ispettiva entro quindici giorni dall'accertamento del mancato aggiornamento.
	<b>Utilizzo della denominazione</b>	Conformità della partita.	Accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione sia accompagnata dalla documentazione relativa a tutto il ciclo produttivo e sia stato rilasciato il certificato di conformità.	Accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuta secondo quanto "disciplinato".	82	Controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità della partita.	I	35% (nota 11)	Carenza delle documentazione tale da compromettere la rintracciabilità o l'accertamento delle conformità.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Ricerca della causa della NC e richiamo scritto al confezionatore. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna (in caso di riconferma dell'iscrizione del soggetto).
				Utilizzare la denominazione esclusivamente per il prodotto per il quale si hanno le evidenze oggettive di cui sopra, e registrare i relativi quantitativi utilizzando il portale SIAN.	83	Verifica delle registrazioni, comprese, se previste, quelle per fascette o collarini.	T	In preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa  e / o  in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti).	Confezionamento di partite non idonee.	Grave	Esclusione prodottodal Circuito della DOP.	Blocco del prodotto fino alla risoluzione della non conformità con ulteriore verifica.
				Utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite.	84	Controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo del marchio autorizzato.	I	35% (nota 11)	Utilizzo scorretto della denominazione sul prodotto tale da trarre in inganno il consumatore.	Grave	Esclusione prodottodal Circuito della DOP.	Richiesta adeguamento prescrizioni. Eventuale verifica aggiuntiva.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria		Descrizione								
	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione.	All'olio extravergine di oliva DOP Colline Teatine è vietata l'aggiunta in etichetta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal Disciplinare di Produzione, ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore". E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situate nell'area di produzione e' consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima. Le menzioni geografiche aggiuntive "Frentano" e "Vastese" devono essere riportate in etichetta con dimensione non superiore a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine protetta "Colline Teatine". L'uso di altre indicazioni consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del Decreto Ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie, da cui l'olio effettivamente deriva, deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della DOP Colline Teatine. Il nome della DOP Colline Teatine deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione. E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio e' ottenuto. E' obbligatorio indicare in etichetta la dicitura "olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".	Utilizzare esclusivamente il materiale di designazione e presentazione prescritto, consentito e autorizzato.	85	Verifica della correttezza delle diciture degli elementi di designazione e presentazione.	I	35% (nota 11)	Utilizzo etichette non autorizzate.	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP.	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare.
					86		I	35 (nota 11)	Utilizzo di menzioni geografiche o toponomastiche aggiuntive non previste dal Disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
					87		I	35 (nota 11)	utilizzo di nomi, ragioni sociali marchi privati con significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
					88		I	35 (nota 11)	utilizzo di nomi di aziende e loro localizzazione, quando il prodotto non è stato ottenuto da olive raccolte esclusivamente in quelle aziende.	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
					89		I	35 (nota 11)	Apposizione della DOP in etichetta in caratteri che non siano chiari, indelebili in ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta, o non nettamente distinta dalle altre indicazioni in etichetta.	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria		Descrizione								
					90		I	35 (nota 11)	Mancata o errata indicazione della dicitura La dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali" o in alternativa "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare
			I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine ai fini dell'immissione al consumo non devono essere di capacità superiore a litri 5 e devono essere in vetro o banda stagnata.	Utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato, prescritto e consentito.	91		I	35 (nota 11)	Utilizzo di recipienti non conformi	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento e esecuzione di verifica supplementare

Note	Argomento	Testo
1	Generale per tutti gli Organismi di controllo	S'intendono i soggetti presenti nella filiera di produzione dell'olio di oliva tutelato, così distinti : l'agricoltore per la produzione di olive, il frantoiano per la produzione di olio sfuso, l'intermediario e il confezionatore per la produzione del prodotto finito.
2	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per procedura s'intende una o più procedure necessarie per poter essere riconosciuto dall'Organismo di controllo come idoneo a far parte del circuito della produzione tutelata. Per fase di processo s'intende una o più fasi potenzialmente determinanti per l'ottenimento del prodotto finito conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione.
3	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per requisito s'intendono le categorie di potenziali requisiti minimi che ciascuno soggetto deve possedere per poter conferire materie prime, olio sfuso e prodotti finiti al circuito della produzione tutelata. Nella colonna descrizione vanno riportati i requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione per quella categoria di requisito, elaborando tante righe quanti sono i requisiti "disciplinati".
4	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per autocontrollo s'intende l'insieme della attività di riscontro che consentono di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità, attuate dallo stesso soggetto identificato, "ex ante", "in fieri" e/o "ex post".
5	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per attività di controllo s'intendono le attività di riscontro e documentazione, attuate "in fieri" e/o "ex post", che consentono, all'Organismo di controllo, di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità.
6	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per tipologia di controllo s'intende: - con la lettera D s'intende il controllo di tipo documentale - con la lettera I s'intende il controllo di tipo ispettivo esercitato presso il soggetto riconosciuto - con la lettera A s'intende il controllo analitico sul prodotto - con la lettera T s'intende il controllo telematico dal portale SIAN
7	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Elencare le non conformità possibili per ciascun requisito individuato, predisponendo tante righe quante sono le non conformità possibili relativamente a ciascun requisito riportato nella colonna descrizione. Lo schema prevede alcune ipotesi minime ed altre da esplicitare (evidenziate con la dicitura "di vario tipo"). Ogni eventuale modifica "riduttiva" va opportunamente giustificata.
8	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per ogni non conformità identificata specificare se lieve o grave. Per non conformità lieve s'intende il mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto può essere identificato come DOP/IGP
9	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per non conformità grave s'intende il mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato come DOP/IGP. Nello schema vengono riportate solo alcune indicazioni minime. Ogni eventuale modifica "riduttiva" va opportunamente giustificata.
10	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per trattamento della non conformità s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto (per es. riparazione, rilavorazione, scarto, riesame di prodotti ottenuti in condizioni simili a quelli non conformi, esclusione del prodotto dal circuito tutelato, ecc.). Nei casi in cui si adottino misure di esclusione di prodotto già identificato con la denominazione è obbligatorio comunicare tale decisione al MIPAAF
11	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per azione effettuata dall'OdC s'intende l'insieme delle azioni intraprese dall'OdC per la verifica delle azioni correttive intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali. Nella colonna devono quindi essere specificati (quando la casella è evidenziata con la dicitura "di vario tipo") gli interventi da adottare, che a titolo esemplificativo ma non esaustivo di seguito si riportano: a) intensificazione temporanea delle verifiche ispettive b) intensificazione temporanea dei controlli analitici c) intensificazione temporanea dei controlli documentali d) sessioni formative
12	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Inoltre, l'Organismo deve provvedere ad elaborare ed adottare specifiche procedure per la gestione dei casi di reiterazione della medesima non conformità Del totale oggetto della verifica, almeno il 14% deve essere riscontrato in azienda durante la fase di processo. L'ICQRF territorialmente competente procederà ad estrarre annualmente dall'elenco degli operatori estratti dall'OdC (33%) con il metodo dei numeri casuali, e che non siano già stati estratti precedentemente, un campione pari al 20% degli olivicoltori iscritti. Sugli oliveti degli operatori così individuati, l'organismo di controllo autorizzato effettuerà visite ispettive finalizzate a verificare il mantenimento dell'idoneità degli stessi relativamente ai requisiti strutturali previsti nei disciplinari di produzione quali varietà presenti, modalità e forme di allevamento.