Piano dei Controlli

DOCG CHIANTI CLASSICO

(Rev. 00 del 15.05.2024)

Il presente Piano dei controlli, redatto dall'Organismo di Controllo VALORITALIA SRL alla luce di quanto disposto dal <u>Decreto n. 7552 del 2 agosto 2018</u>, rinvia espressamente alle disposizioni contenute nell'Allegato 2 parte generale del medesimo decreto, come modificato dal <u>Decreto n. 102728 del 3 marzo 2022</u>, (pubblicati sul sito istituzionale alla pagina 13214) che costituiscono parte integrante del piano dei controlli della suindicata DOC, fatto salvo quanto riportato nella sottostante **Parte Speciale**:

1.	Ai fini della tracciabilità del vino è stata effettuata la scelta del:								
	□ Lotto	X Contrassegno	□ Contrassegno telematico						
2.	Produzione certificata r	nell'annata precedente X Si	superiore a 10.000 hl: □ No						
3.	Modalità di esecuzione	dei controlli analitici	e organolettici:						
		X Sistematica	□ A campione						
4.	Applicazione dell'anali trollo nella misura del 2	-	ividuazione degli operatori da sottoporre a con-						
		X Si	□ No						
5.	Presenza di altri operatori, che svolgono attività esclusive, non previsti nelle categorie indicate nel DM n. 7552 del 2 agosto 2018: NON SONO PREVISTE ULTERIORI CATEGORIE								
6.	Percentuale di operator	-	olli: iste dal DM Nuova proposta						
7.	Sono presenti imbottigli	liatori esteri:	X No						
8.	Presenza di convenzion contrassegno telematico		ela per distribuzione contrassegni/fascetta o del						
		X Si	□ No						
9.	Presenza convenzione p	per affidamento ad altı	ro OdC di parte dei controlli: X No						

10. Requisiti specifici, previsti dal disciplinare, per i quali la filiera richiede ulteriori controlli:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Soggetto	Fase di processo	Requisiti	Dati e documentazione	Attività di controllo	Tipo e entità del controllo	Non conformità (NC)	Gravità della NC	Misura adotta dall'OdC	Azione Correttiva (AC)
VINIFICATORE		Iscrizione all'Organismo di controllo Rispetto delle regole del disciplinare di produzione	Per i vini atti alla D.O. trasferiti in conto lavorazione e per i vini nuovi ancora in fermentazione destinati alla commercializzazione l'azienda che spedisce il prodotto (anche l'azienda che effettua il reso del prodotto atto in conto lavoro all'effettivo proprietario) dovrà inoltrare all'organismo di controllo, almeno 2 giorni lavorativi prima del trasferimento degli stessi, apposita comunicazione preventiva, corredata della relativa autodichiarazione del prodotto, come da modello allegato al presente Piano dei Controlli. Successivamente il destinatario trasmetterà copia del documento di trasporto dei vini atti alla DO trasferiti in conto lavorazione e dei vini nuovi ancora in fermentazione	Controllo ai fini della rispondenza quantitativa sui carichi e sulle movimentazioni dei vini atti alla DO e dei vini nuovi ancora in fermentazione	Documentale 100%	Accertamento di trasferimento senza regolare comunicazione preventiva all'OdC Carenza documentazione Errori formali relativi alla documentazione di carico di prodotti vitivinicoli a D.O. Non conformità già considerate lievi, che non sono state risolte con azioni correttive	Lieve	Eventuale campionamento sull'azienda che riceve il prodotto Sospensione iter certificazione fino alla messa in atto della AC Sospensione iter certificazione	Corretto utilizzo della procedura nelle future movimentazioni. Adeguamento con presentazione e/o integrazione della documentazione relativa al carico di prodotti atti alla DO Nessuna

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Soggett o	Fase di process o	Requisiti	Dati e documentazion e	Attività di controllo	Tipo e entità del controllo	Non conformità (NC)	Gravit à della NC	Misura adotta dall'Od C	Azione Correttiva (AC)
VINIFICATORE	Produzione Vino DOCG CHIANTI CLASSICO	Rispetto delle regole del disciplinar e di produzione . Rispetto della normativa nazionale e comunitari a sui documenti di trasporto e sulla tenuta dei registri di cantina	Acquisizione della documentazione di vendita preventiva necessaria ai fini della verifica ispettiva	Controllo ai fini della rispondenza quantitativa delle movimentazioni di vino atto alla D.O. trasferiti in conto lavorazione e dei vini nuovi ancora in fermentazione destinati alla commercializzazione. Prelievo di campioni di vino atto alla D.O., trasferiti in conto lavorazione per effettuare i relativi esami chimico- fisici previsti all'art. 6 del Disciplinare di Produzione (Titolo Alcolometrico volumico totale, Acidità totale minima, Estratto non riduttore minimo). Alle partite sorteggiate che vengono rese all'effettivo proprietario si esegue nuovamente il prelievo per la verifica analitica. Prelievo di campioni di vino nuovo ancora in fermentazione destinato alla commercializzazione per la verifica della sussistenza dei requisiti previsti dal Reg. 1308/2013 (allegato 7 p. II)	Ispettivo/A nalitico 50% ** delle richieste preventive pervenute	Errori formali relativi alla documentazione di carico di prodotti vitivinicoli a D.O. o alla omessa o irregolare tenuta della contabilità obbligatoria di cantina. Non rispondenza dei quantitativi detenuti e/o dichiarati con la documentazione e i registri di cantina. Per i vini atti a DO trasferiti in conto lavorazione non rispondenza delle analisi chimico- fisiche rispetto agli esiti dell'eventuale giudizio di idoneità della partita, o rispetto ai parametri riscontrati nel campione del reso da conto lavoro. Per i vini ancora in fermentazione non rispondenza ai requisiti previsti dal Reg. 1308/2013 (allegato 7 p. II) Non conformità già considerate lievi, che non sono state risolte con azioni correttive.	Grave	Sospensi one iter certificaz ione fino alla messa in atto della AC Sospensi one iter certificaz ione	Adeguamento con presentazione e/o integrazione della documentazione relativa al carico di prodotti atti alla DO Operazioni tecnologiche e trattamenti consentiti dal disciplinare di produzione . Ricampionament o del prodotto Riclassificazione ove possibile

^{**} Sorteggio da effettuarsi mediante l'applicazione di un criterio numerico progressivo estraendo 1 comunicazione preventiva di vendita, di cui allegata al presente Piano dei controllo, ogni 2 pervenute alla struttura di controllo. (Nel caso di trasferimento di prodotto in conto lavoro la comunicazione da prendere in considerazione per il calcolo della % di sorteggio è solamente quella trasmessa dall'effettivo proprietario).

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Soggetto	Fase di processo	Requisiti	Dati e documentazione	Attività di controllo	Tipo e entità del controllo	Non conformità (NC)	Gravità della NC	Misura adotta dall'OdC	Azione Correttiva (AC)
INTERMEDIARIO DI VINO	Produzione Vino DOCG CHIANTI CLASSICO	Iscrizione all'Organismo di controllo Rispetto delle regole del disciplinare di produzione	Per i vini atti alla D.O. trasferiti in conto lavorazione e per i vini nuovi ancora in fermentazione destinati alla commercializzazione l'azienda che spedisce il prodotto (anche l'azienda che effettua il reso del prodotto atto in conto lavoro all'effettivo proprietario) dovrà inoltrare all'organismo di controllo, almeno 2 giorni lavorativi prima del trasferimento degli stessi, apposita comunicazione preventiva, corredata della relativa autodichiarazione del prodotto, come da modello allegato al presente Piano dei Controlli. Successivamente il destinatario trasmetterà copia del documento di trasporto dei vini atti alla DO trasferiti in conto lavorazione e dei vini nuovi ancora in fermentazione	Controllo ai fini della rispondenza quantitativa sui carichi e sulle movimentazioni dei vini atti alla DO e dei vini nuovi ancora in fermentazione	Documentale 100%	Accertamento di trasferimento senza regolare comunicazione preventiva all'OdC Carenza documentazione Errori formali relativi alla documentazione di carico di prodotti vitivinicoli a D.O. Non conformità già considerate lievi, che non sono state risolte con azioni correttive	Lieve	Eventuale campionamento sull'azienda che riceve il prodotto Sospensione iter certificazione fino alla messa in atto della AC Sospensione iter certificazione	Corretto utilizzo della procedura nelle future movimentazioni. Adeguamento con presentazione e/o integrazione della documentazione relativa al carico di prodotti atti alla DO Nessuna

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Soggetto	Fase di processo	Requisiti	Dati e documentazione	Attività di controllo	Tipo e entità del controllo	Non conformità (NC)	Gravità della NC	Misura adotta dall'OdC	Azione Correttiva (AC)
INTERMEDIARIO DI VINO	Produzione Vino DOCG CHIANTI CLASSICO	Rispetto delle regole del disciplinare di produzione. Rispetto della normativa nazionale e comunitaria sui documenti di trasporto e sulla tenuta dei registri di cantina	Acquisizione della documentazione di vendita preventiva necessaria ai fini della verifica ispettiva	controllo ai fini della rispondenza quantitativa delle movimentazioni di vino atto alla D.O. trasferiti in conto lavorazione e dei vini nuovi ancora in fermentazione destinati alla commercializzazione. Prelievo di campioni di vino atto alla D.O., trasferiti in conto lavorazione per effettuare i relativi esami chimico- fisici previsti all'art. 6 del Disciplinare di Produzione (Titolo Alcolometrico volumico totale, Acidità totale minima, Estratto non riduttore minimo). Alle partite sorteggiate che vengono rese all'effettivo proprietario si esegue nuovamente il prelievo per la verifica analitica. Prelievo di campioni di vino nuovo ancora in fermentazione destinato alla commercializzazione per la verifica della sussistenza dei requisiti previsti dal Reg. 1308/2013 (allegato 7 p. II).	Ispettivo/Ana litico 50% ** delle richieste preventive pervenute	Errori formali relativi alla documentazione di carico di prodotti vitivinicoli a D.O. o alla omessa o irregolare tenuta della contabilità obbligatoria di cantina. Non rispondenza dei quantitativi detenuti e/o dichiarati con la documentazione e i registri di cantina. Per i vini atti a DO trasferiti in conto lavorazione non rispondenza delle analisi chimico- fisiche rispetto agli esiti dell'eventuale giudizio di idoneità della partita, o rispetto ai parametri riscontrati nel campione del reso da conto lavoro. Per i vini ancora in fermentazione non rispondenza ai requisiti previsti dal Reg. 1308/2013 (allegato 7 p. II) Non conformità già considerate lievi, che non sono state risolte con azioni correttive.	Grave	Sospensione iter certificazione fino alla messa in atto della AC Sospensione iter certificazione	Adeguamento con presentazione e/o integrazione della documentazione relativa al carico di prodotti atti alla DO Operazioni tecnologiche e trattamenti consentiti dal disciplinare di produzione . Ricampionamento del prodotto Riclassificazione ove possibile

^{**} Sorteggio da effettuarsi mediante l'applicazione di un criterio numerico progressivo estraendo 1 comunicazione preventiva di vendita, di cui allegata al presente Piano dei controllo, ogni 2 pervenute alla struttura di controllo. (Nel caso di trasferimento di prodotto in conto lavoro la comunicazione da prendere in considerazione per il calcolo della % di sorteggio è solamente quella trasmessa dall'effettivo proprietario).

Azienda	
Via	
Città	SOP 24 – CHIANTI CLASSICO
P.IVA	E-mail: sop24@valoritalia.it
Tel Fax	
e-mail	_
TRASFERIMENTO IN	VA DI VENDITA DI VINO NUOVO IN FERMENTAZIONE E/O DI CONTO LAVORAZIONE DI VINO ATTO ALLA D.O. ciplinare di produzione chianti classico d.o.c.g.)
Il sottoscritto (*)	nato a il
	, in qualità di legale rappresentante della sopracitata azienda
che presso il deposito situato insaranno movii	
in data saranno movii	mentati Hl
□ derivante da vigneti di propria conduzione	
□ per la vendita di vino nuovo in fermentazi	ione CHIANTI CLASSICOannata
☐ per il trasferimento in conto lavorazione d	lel vino atto CHIANTI CLASSICOannata
alla ditta	
Luogo e data:	Firma e Timbro
(*) si allega fotocopia del documento di identità d	lel firmatario.
Il sottoscritto dichiara di aver ricevuto le informaz	zioni e l'informativa in tema di tutela dei dati personali previste dal Regolamento Europe

Tariffario per la DOCG CHIANTI CLASSICO

L'Organismo di Controllo VALORITALIA SRL applicherà il seguente tariffario:

TARIFF	E PER IL PIANO DEI	CONTROLLI *			
SOGGETTO	TARIFFARIO in €				
Viticoltori	0.41 /q di uva rivendic				
		a 60 q di uva rivendicata			
Intermediari uve	0.24 /q di uva venduta				
Vinificatori	0.57/ hl di vino RIVEN	NDICATO			
Vinificatori	Franchigia: € 25 fino d				
Intermediari vino	0.52 /hl di vino atto e d	certificato venduto			
Imbottigliatori	0.57 /hl di vino imbotti	igliato			
,	TARIFFE PER LE AN	ALISI*			
ATTIVITA'	COSTO in €	TARIFFA			
Prelievo campioni	15,00	Per ogni campione sottoposto a			
		certificazione			
Analisi Laboratorio	31,00	Per ogni campione sottoposto ad analisi			
		presso il laboratorio			
Commissioni degustazione	0,10	Ogni 100 l di vino sottoposto a			
		certificazione			
Ripetizione degli esami analitici o Sono i medesimi già previsti per il prelievo dei campioni, le ai					
organolettici	di laboratorio e/o la commissione di degustazione				
Commissione di appello	Al costo effettivo del servizio				
Revisione analisi	/	/			

^{*}Le tariffe riportate sono al netto dell'IVA

ALTRE TARIFFE					
ATTIVITA'	COSTO in €				
Organo decidente i ricorsi (3 membri)	1.000,00** a carico della parte soccombente (oltre IVA e contributi per la cassa professionale)				

^{**}Nel caso in cui il ricorso non sia dichiarato inammissibile in via preliminare, poiché mancante dei requisiti richiesti o per altro motivo individuato dal Comitato di Appello, questi emette nota proforma o fattura relativa alle spese ed agli onorari di ciascun componente per l'attività svolta, il cui importo è posto a carico della parte soccombente ed è notificata alle parti contestualmente alla decisione sul ricorso, secondo i seguenti parametri:

- per il Presidente del Comitato d'appello € 500,00 oltre IVA e contributi per la cassa professionale, per onorari e rimborso spese
- per ogni componente tecnico designato € 250,00 oltre IVA e contributi per la cassa professionale, per onorari e rimborso spese forfettario.

Nel caso in cui il ricorso sia dichiarato inammissibile, il Comitato di Appello potrà emettere nota proforma o fattura a carico del ricorrente pari ad euro € 300,00 oltre IVA e contributi per la cassa professionale, a titolo di costi di gestione del ricorso.

Eventuali specificazioni tariffarie non contemplate nell'allegato 3 del Decreto n. 102728 del 03/03/2022: **NESSUNA ALTRA TARIFFA DA APPLICARE.**