## Piano dei Controlli

## DOCG VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

(Rev. 01 del 18.03.2025)

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:						
	□ <b>Lotto</b>	X Contrassegno	□ Contrassegno telematico				
2.	. Produzione certificata nell'annata precedente superiore a 10.000 hl:						
		X Si	□ No				
3.	Modalità di esecuzione di	lei controlli analitici e	e organolettici:				
	7	X Sistematica	□ A campione				
4.	Applicazione dell'analisi trollo nella misura del 20	-	viduazione 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: <b>NON SONO PREVISTE ULTERIORI CATEGORIE</b>						
6.	Percentuale di operatori	da sottoporre a contro	olli:				
		X Minime previ	iste dal DM 🗆 Nuova proposta				
7.	Sono presenti imbottiglia	atori esteri: □ <b>Si</b>	X No				
8.	Presenza di convenzione contrassegno telematico:		ela per distribuzione contrassegni/fascetta o del				
		X Si	□ <b>No</b>				
9.	-	er affidamento ad altr Si	o OdC di parte dei controlli: X <b>No</b>				

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

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
So gg ett o	Fase di proce sso	Requisit i	Dati e documentazione	Attività di controllo	Tempistica e modalità	Tipo di contr ollo	Descrizione della non conformità (NC)	Gravit à della NC	Misura adottata dall'OdC	Azione Correttiva dell'operatore (AC)
	Required del disci	disciplin are di produzio	produzione si applicano le seguenti condizioni:  a) Per i vini nuovi in fermentazione l'azienda che vende è tenuta ad inoltrare all'organismo di controllo almeno 2 giorni lavorativi prima del trasferimento dello stesso apposita comunicazione preventiva di vendita, come da modello allegato al presente Piano dei Controlli.  b) Partite di vino in fase di invecchiamento: le partite interessate devono essere provviste del certificato di analisi, attestante le caratteristiche chimico-fisiche dell'art. 6, e i soggetti interessati devono darne comunicazione all'organismo di controllo, almeno 2 giorni lavorativi prima del trasferimento, come da modello allegato al presente Piano dei Controlli. L'azienda prima di eseguire il trasferimento dovrà attendere dall'Organismo di controllo l'esito del rapporto analitico attestante le caratteristiche	Controllo ai fini della rispondenza quantitativa sui carichi e sulle movimentaz ioni dei vini atti alla DOCG	100% delle movimentaz ioni di VNF e vino atto commerciali zzati.	D D	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 rispondenza	Lieve	/ Sospension	Corretto utilizzo della procedura nelle future movimentazioni entro i termini stabiliti dall'OdC  Adeguamento con presentazione e/o integrazione della documentazione relativa al carico del prodotto da movimentare entro 30 giorni.
VINIFICATORE				campioni di Vino di cui alla lettera b), per effettuare i relativi	50% * delle richieste preventive pervenute di cui alla lettera b)	e di	delle analisi rispetto ai parametri del disciplinare.		e dell'iter di certificazio ne fino alla messa in atto dell'AC	oppure, nel caso in cui la partita possa essere oggetto di pratiche enologiche, presentazione di una revisione di analisi.
		produzione.  Per la commercializzazione, dentro e fuori la zona di produzione, si applicano le seguenti condizioni:	esami chimici- fisici previsti all'art. 6 del Disciplinare			prodotto senza attendere l'esito del rapporto analitico	Grave		Corretto utilizzo della procedura nelle future movimentazioni	
			per essere imbottigliate: L'azienda è tenuta a richiedere all'organismo di controllo l'idoneità chimico- fisica ed organolettica che seguirà l'iter della scheda 6 dello schema del Piano dei controlli del Decreto 102728 del 03/03/2022	di Produzione			Non conformità già considerate lievi, che non sono state risolte con azioni correttive	Grave	Sospension e iter certificazio ne	Riclassificazione entro 30 giorni

<sup>\*</sup> 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

## Controllo delle vendite fuori zona di produzione di Vino Certificato

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
So gg ett o	Fase di proce sso	Requisiti	Dati e documentazione	Attività di controllo	Tempistic a e modalità	Tip o di cont rollo	Descrizione della non conformità (NC)	Gravità della NC	Misura adottata dall'OdC	Azione Correttiva dell'operatore (AC)
FORE		Iscrizione all'Organis mo di controllo	'Organis commercializzati sfusi fuori dalla zona di produzione.	Controllo ai fini della rispondenza quantitativa sui carichi e sulle	movimentaz ioni fuori la va sui zona di	taz la ne	Accertamento di trasferimento senza regolare comunicazione preventiva all'OdC	Lieve		Corretto utilizzo della procedura nelle future movimentazioni entro i termini stabiliti dall'OdC
	BILE DI MONTEPULCIANO			movimentazioni di vino dei vini atti alla DO.			Carenza documentazione  Errori formali relativi alla documentazione di carico di prodotti vitivinicoli a D.O.	Lieve	Sospensione dell'iter di certificazion e fino alla messa in atto dell'AC	Adeguamento con presentazione e/o integrazione della documentazione relativa al carico del prodotto da movimentare entro 30 giorni.
VINIFICATORE	Produzione Vino DOCG VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO			Prelievo di campioni di Vino a D.O., oggetto di commercializza zione, per effettuare i relativi esami chimici previsti all'art. 6 del Disciplinare di Produzione	50% ** delle richieste preventive pervenute	I A	Non rispondenza della giacenza fisica con quella contabile del prodotto oggetto di vendita  Non rispondenza delle analisi chimico- fisiche al certificato di idoneità.  Non conformità già considerate lievi, che non sono state risolte con azioni correttive	Lieve (ammanco)  Grave (supero)  Grave	Sospensione vendita  Blocco del prodotto  Sospensione dell'iter di certificazion e fino alla messa in atto dell'AC.  Blocco del prodotto	Adeguamento della contabilità entro 30 gg.  Declassamento entro 30 giorni  Declassamento entro 30 giorni

<sup>\*\*</sup> 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

Azienda			
Via	Spett.le VALORITALIA SOP 25 – MONTEPULCIANO		
Città			
P.IVA	E-mail: sop25@valoritalia.it		
Tel Fax			
e-mail			
COMUNICAZIONE PREVEN DI VINO NUOVO IN FERMENTAZIONE, VI VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G	INO ATTO e VINO CERTIFICATO		
Il sottoscritto (*)	nato a		
ilcod. fisca	ale, in qualità di legale		
rappresentante della sopracitata azienda			
COMUNICA			
che presso il deposito situato in			
	, in data		
sarà effettuato il trasferimento per la vendi			
Annata di:			
Vino nuovo in fermentazione			
Vino atto in fase di invecchiamento (Ai fini dell'attestazio	one delle caratteristiche chimico fisiche di cui all'art.		
del disciplinare)			
Vino certificato destinato ad aziende fuori zona di produzio	one (Ai fini del raffronto analitico con il rapporto di		
prova rilasciato con l'idoneità)			
tipologia			
alla ditta			
partita I.V.A			
presso il deposito di			
Luogo e data:	Firma e Timbro		
(*) si allega fotocopia del documento di identità del firmatario.			
Il sottoscritto dichiara di aver ricevuto le informazioni e l'informativa in ten	ma di tutela dei dati personali previste dal Regolamento		

Europeo 679/2016 e dal D. L.vo 196/2003

## Tariffario per la DOCG VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

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

TARIFFE PER IL PIANO DEI CONTROLLI *					
SOGGETTO	<b>TARIFFARIO</b> in €				
Viticoltori	0.60 /q di uva rivendicata				
Intermediari uve	0.30 /q di uva venduta				
Vinificatori	0.90/ hl di vino RIVENDICATO				
Intermediari vino	0.72 /hl di vino atto e certificato	venduto			
Imbottigliatori	1.14 /hl di vino imbottigliato				
	TARIFFE PER LE ANALISI*				
ATTIVITA'	COSTO in €	COSTO in € TARIFFA			
Prelievo campioni	15,00	Per ogni campione			
<u>-</u>		sottoposto a certificazione			
Analisi Laboratorio	31,00	Per ogni campione			
	71,00 per i soli vini della	sottoposto ad analisi presso			
	menzione "Pieve" ai fini della	il laboratorio			
	determinazione dei fenoli				
	volatili.				
Commissioni degustazione	0,10	Ogni 100 l di vino			
		sottoposto a certificazione			
Ripetizione degli esami analitici		Sono i medesimi già previsti per il prelievo dei campioni, le			
organolettici	analisi di laboratorio e/o la comn	analisi di laboratorio e/o la commissione di degustazione			
Commissione di appello	Al costo effettivo del servizio	Al costo effettivo del servizio			
Revisione analisi	/				

<sup>\*</sup>Le tariffe riportate sono al netto dell'IVA

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

<sup>\*\*</sup>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: TARIFFARIO PER IL CONTROLLO:

- DEI PRODOTTI COMMERCIALIZZATI SFUSI AI SENSI DELL'ART. 5.11 DEL DISCIPLINARE
- DEI PRODOTTI IDONEI COMMERCIALIZZATI SFUSI FUORI ZONA DI PRODUZIONE

ATTIVITA'	*COSTO in €	TARIFFA
Quota variabile per il controllo	0,10	Per ogni ettolitro oggetto di vendita
Prelievo campioni	15,00	Per ogni campione sottoposto ad analisi
Analisi Laboratorio	31,00	Per ogni campione sottoposto ad analisi per attestare i parametri di cui all'art. 6 del
		disciplinare

<sup>\*</sup>Le tariffe riportate sono al netto dell'IVA