

VALORITALIA S.r.l. www.valoritalia.it		MDT06 Chianti	Rev. 01 del 21/12/2020
		Pagina 1 di 7	

**DOCUMENTO EQUIVALENTE PER L'ASSOGGETTAMENTO AI CONTROLLI PER LA DOP OLIO
 EXTRAVERGINE DI OLIVA "CHIANTI CLASSICO"
 - FRANTOIANO, INTERMEDIARIO, CONFEZIONATORE -**

ANAGRAFICA AZIENDALE

Il Sottoscritto										
Rappresentante Legale dell'Azienda										
con Sede Legale in Via/ Località										
Comune					Prov.			Cap.		
Sito Web				E-mail				Pec		
CUAA								P. IVA		
N° Tel				n° Fax				Tel. Mobile		
con sede Aziendale in										
via/Loc. Comune					CAP					
Provincia					Tel/Fax					

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

☐ **Frantoiano**

Impianto di frangitura:
 ☐ Aziendale
 ☐ Conto Terzi

Tipologia impianto:
 ☐ Continuo
 ☐ Tradizionale (discontinuo)

Defogliazione olive:
 ☐ Si
 ☐ No

Lavaggio olive:
 ☐ Si
 ☐ No

Capacità lavorativa (Kg olive/in 8 ore): Kg.

Capacità potenziale di stoccaggio olio: Kg.

<p>VALORITALIA S.r.l. www.valoritalia.it</p>		<p>MDT06 Chianti</p>	<p>Rev. 01 del 21/12/2020</p>
		<p>Pagina 2 di 7</p>	

**DOCUMENTO EQUIVALENTE PER L'ASSOGGETTAMENTO AI CONTROLLI PER LA DOP OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA "CHIANTI CLASSICO"
- FRANTOIANO, INTERMEDIARIO, CONFEZIONATORE -**

☐ **Intermediario**

Stoccaggio del prodotto: ☐ Si ☐ No

Capacità massima di stoccaggio Olive / Olio: Kg.

☐ **Confezionatore**

Capacità potenziale di stoccaggio Olio: Kg.

Capacità di confezionamento (n° pezzi /ora):

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E QUALIFICA DEI FORNITORI

Descrivere le modalità di verifica e registrazione dell’inserimento dei fornitori di olive e/o olio nella filiera controllata dell’olio extravergine di oliva “Chianti Classico”:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Descrivere le modalità di verifica e registrazione della documentazione accompagnatoria delle partite di olive e/o olio in ingresso:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

<p>VALORITALIA S.r.l. www.valoritalia.it</p>		<p>MDT06 Chianti</p>	<p>Rev. 01 del 21/12/2020</p>
		<p>Pagina 3 di 7</p>	

**DOCUMENTO EQUIVALENTE PER L'ASSOGGETTAMENTO AI CONTROLLI PER LA DOP OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA "CHIANTI CLASSICO"
- FRANTOIANO, INTERMEDIARIO, CONFEZIONATORE -**

REGISTRAZIONI

È stato attivato il registro telematico sul portale SIAN ☐ SI ☐ NO

La tenuta del registro viene gestita:

- ☐ internamente (responsabile il Sig.)
- ☐ delegata a :

LAVORAZIONE PROMISCUA DI PRODOTTI NON IDONEI ALLA PRODUZIONE DI OLIO EVO DOP "CHIANTI CLASSICO"

È presente una lavorazione promiscua: ☐ SI ☐ NO

La separazione è di tipo

- ☐ **spaziale** (si allega al presente piano planimetria con evidenziate le linee, gli impianti, i locali dedicati all'olio EVO DOP "Chianti Classico")
- ☐ **temporale** (si renderà disponibile in azienda il registro con le date e gli orari delle lavorazioni)

RINTRACCIABILITA' E CONSERVAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

Descrivere le misure attuate per garantire la tracciabilità dei prodotti:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Indicare le modalità di archiviazione e conservazione della documentazione contabile (tempo minimo di conservazione 5 anni):

.....

.....

.....

VALORITALIA S.r.l. www.valoritalia.it		MDT06 Chianti	Rev. 01 del 21/12/2020
		Pagina 4 di 7	

**DOCUMENTO EQUIVALENTE PER L'ASSOGGETTAMENTO AI CONTROLLI PER LA DOP OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA "CHIANTI CLASSICO"
- FRANTOIANO, INTERMEDIARIO, CONFEZIONATORE -**

.....

.....

.....

.....

GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' E DEI RECLAMI

Per la registrazione delle non conformità, delle azioni correttive e dei reclami ricevuti dai clienti l'operatore dichiara di adottare:



**DOCUMENTO EQUIVALENTE PER L'ASSOGGETTAMENTO AI CONTROLLI PER LA DOP OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA "CHIANTI CLASSICO"
- FRANTOIANO, INTERMEDIARIO, CONFEZIONATORE -**


- ☐ proprio sistema di registrazione che sarà messo a disposizione, in qualsiasi momento a Valoritalia Srl e alle autorità competenti al fine dell'espletamento dei controlli di competenza
- ☐ registrazioni effettuate nella tabella 1 del presente documento.

In ogni caso gli operatori garantiscono che i prodotti risultati non conformi, anche qualora già ceduti ad altri soggetti, saranno esclusi dal circuito tutelato della DOP "Chianti Classico".

Data.....

Firma e timbro dell'operatore

L'operatore dichiarante si impegna a comunicare tempestivamente a Valoritalia Srl qualsiasi variazione rispetto a quanto indicato nel presente documento.

VALORITALIA S.r.l. www.valoritalia.it		MDT06 Chianti	Rev 00 del 26/08/2020
		Pagina 5 di 5	

**DOCUMENTO EQUIVALENTE PER L'ASSOGGETTAMENTO AI CONTROLLI PER LA DOP OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DEL "CHIANTI CLASSICO"
- FRANTOIANO, INTERMEDIARIO, CONFEZIONATORE -**

TABELLA 1 - Registro non conformità e reclami

Data	Tipo: Reclamo / Non conformità lieve / Non conformità grave	Descrizione del Reclamo / Non conformità	Riferimento di chi lo ha sollevato (Cliente, Ente di controllo, Autorità pubblica)	Trattamento	Cause	Azione correttiva

--	--	--	--	--	--	--