

VALORITALIA S.r.l. www.valoritalia.it	 VALORITALIA	MDT05 Chianti	Rev 02 del 02/03/2023
		Pagina 1 di 6	

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

**ANAGRAFICA AZIENDALE**

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

**CONSISTENZA AZIENDALE**

Tutte le superfici olivetate condotte ricadono nella zona della DOP Olio extravergine di Oliva del "Chianti Classico"?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Note:
Sono presenti in azienda oliveti di nuovo impianto che non hanno ancora superato il terzo anno di produzione?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	In caso di risposta affermativa indicare anno impianto:
Le superfici olivetate condotte ricadono su terreni collinari situati ad un'altitudine superiore ai 180 m s.l.m.?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Note:
Gli oliveti di nuovo impianto vengono utilizzati solo a partire dal terzo anno dalla piantagione?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Note:

**Riportare nella tabella 1 o eventualmente allegare l'elenco delle superfici olivetate aziendali.**

**CARATTERISTICHE DI COLTIVAZIONE**

VALORITALIA S.r.l. www.valoritalia.it		MDT05 Chianti	Rev 02 del 02/03/2023
		Pagina 2 di 6	

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

Descrivere le operazioni agronomiche effettuate per la difesa dell'oliveto e per preservare la fertilità del terreno:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Descrivere le modalità di raccolta delle olive e di conferimento delle stesse al frantoio, con particolare riferimento a tecniche e mezzi impiegati per la raccolta, eventuali periodi di conservazione delle olive prima del conferimento e recipienti utilizzati per lo stoccaggio o il conferimento:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**DOCUMENTAZIONE ACCOMPAGNATORIA E CONTABILE**

Le partite di olive atte alla DOP olio extravergine di oliva Chianti Classico saranno accompagnate da:

- ☐ Documento di trasporto (DDT) redatto dall'operatore recante tutte le informazioni minime previste dalla normativa cogente e le informazioni relative alla classificazione DOP del prodotto, data e ora di raccolta delle olive;
- ☐ Documento di trasporto (DDT) redatto dall'operatore recante le informazioni minime previste dalla normativa cogente, accompagnato da documento giustificativo redatto sul modello "ricevuta conferimento olive" fornito da VALORITALIA Srl per gli aspetti pertinenti alla DOP, tutte le informazioni relative alla classificazione del prodotto, data e ora di raccolta delle olive.
- ☐ Altro (descrivere) .....
- .....
- .....
- .....

VALORITALIA S.r.l. www.valoritalia.it		MDT05 Chianti	Rev 02 del 02/03/2023
		Pagina 3 di 6	

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

**RACCOLTA PROMISCUA DI OLIVE IDONEE ALLA PRODUZIONE DI OLIO EVO DOP “CHIANTI CLASSICO”  
E OLIVE DESTINATE AD ALTRI UTILIZZI**

Nel caso in cui vengano ottenute in azienda, dai medesimi uliveti, olive non destinate alla produzione di olio DOP l'operatore comunicherà a Valoritalia i quantitativi delle diverse tipologie ottenute mediante:

- e-mail all'indirizzo [oliodopchianticlassico@valoritalia.it](mailto:oliodopchianticlassico@valoritalia.it)
- fax al numero 055 8071229
- comunicazione scritta da spedire a VALORITALIA SRL Via Sangallo, 39 50028 – Barberino Tavarnelle (FI)

## STOCCAGGIO OLIO SFUSO

L'operatore, in qualità di olivicoltore procede allo stoccaggio dell'olio sfuso presso le proprie strutture?

- ☐ SI ☐ NO

Nel caso di risposta affermativa si allega alla presente l'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e ss.mm.ii n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ e si dichiara di aver proceduto all'apertura del registro SIAN per i seguenti stabilimenti:

n° identificativo stabilimento	Indirizzo stabilimento

## RINTRACCIABILITA' E CONSERVAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

Descrivere le misure attuate per garantire la rintracciabilità dei prodotti:

[illegible]

<p>VALORITALIA S.r.l. www.valoritalia.it</p>		<p>MDT05 Chianti</p>	<p>Rev 02 del 02/03/2023</p>
		<p>Pagina 4 di 6</p>	

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

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**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:

- ☐ 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 2 del presente documento.

**In ogni caso gli operatori garantiranno 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.**

**TABELLA 1 - Elenco delle superfici olivetate per le quali si richiede l'iscrizione alla DOP Chianti Classico**

[illegible]

VALORITALIA S.r.l. www.valoritalia.it		MDT05 Chianti	Rev 01 del 14/10/2021
		Pagina 6 di 6	

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

**TABELLA 2 - 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