

 CAMERA DI COMMERCIO MAREMMA E TIRRENO Autorità pubblica designata controllo vini a D.O	Procedura Operativa per la certificazione dei vini a D.O.	Rev. 03 Data 17/09/2020
---	---	---------------------------------------

REV.	DATA	ELABORATO	VERIFICATO	APPROVATO
01	08/11/2013	Segreteria Tecnica	Responsabile Piano dei Controlli (Lucia Goti)	Responsabile della Struttura (Dr. Pierluigi Giuntoli)
02	01/09/2016	Segreteria Tecnica	Responsabile Piano dei Controlli (Lucia Goti)	Responsabile della Struttura (Dr. Pierluigi Giuntoli)
03	17/09/2020	Segreteria Tecnica	Responsabile Piano dei Controlli (Lucia Goti)	Responsabile della Struttura (Dr. Alessandro Bartoli)

 CAMERA DI COMMERCIO MAREMMA E TIRRENO Autorità pubblica designata controllo vini a D.O	Procedura Operativa per la certificazione dei vini a D.O.	Rev. 03 Data 17/09/2020
---	---	---------------------------------------

1. Scopo

Il presente documento definisce le azioni che la Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno, in qualità di Autorità pubblica designata al controllo dei vini a D.O., deve realizzare per assicurare il corretto svolgimento delle attività di controllo relative alla certificazione di idoneità dei vini a Denominazione di Origine, in conformità al piano dei controlli e al decreto di autorizzazione (ai sensi della L. 12/12/2016 e DM 12/03/2019). Di seguito le modalità operative per la gestione dell'attività di certificazione dei vini a D.O.

2. Modalità operative per lo svolgimento dei controlli

schede del PdC	Requisito da controllare	Attività di controllo	Registrazioni
VINIFICATORE	Controllo della rispondenza quantitativa dei prodotti oggetto di prelevamento	Attività di controllo documentale Il soggetto detentore della partita da sottoporre a certificazione presenta la richiesta di prelievo utilizzando l'apposito modulo presente sul sito www.lg.camcom.it (oppure in autonomia attraverso il gestionale Gerem della Soc. Validus Srl https://controllovini.lg.camcom.it). A seguito della verifica di rispondenza dei carichi e degli elementi identificativi delle partite di vino attraverso la denuncia di vendemmia e di produzione, il controllo del registro SIAN e delle giacenze di vino acquisite dal sistema informatico Gerem, l'Autorità di controllo invia l'ispettore per le operazioni di campionamento.. I tempi di certificazione, previsti dall'art. 10 del D.M. 12/3/2019, tengono conto anche dell'acquisizione della documentazione propedeutica al controllo ispettivo. Nel caso in cui tale documentazione non sia concordante con il monitoraggio dei flussi e delle movimentazioni dei vini oggetto di richiesta di idoneità alla D.O., l'Autorità di controllo avviserà tempestivamente l'azienda interessata per il ripristino dei presupposti necessari allo svolgimento delle operazioni di campionamento Attività di controllo ispettivo Il prelievo del campione è eseguito dall'ispettore addetto alle operazioni di prelievo, alla presenza del titolare o di un delegato dell'azienda e procede con le operazioni di campionamento in tempi utili per garantire la certificazione della partita entro i termini previsti dal D.M. 12/03/2019. <u>Prelievo vino sfuso:</u> Attraverso la planimetria della cantina, l'ispettore individua i vasi vinari e verifica che il quantitativo della partita da prelevare sia conforme a quello della richiesta di prelievo e che il numero del contenitore sia lo stesso indicato nella richiesta. In caso di più contenitori la scelta del vaso su cui effettuare il campionamento è effettuato a sondaggio. Se la partita si trova in barriques l'ispettore effettua il prelievo operando un coacervo su non oltre tre recipienti. In caso di travaso del prodotto nel tempo intercorso tra l'invio della richiesta di prelievo e l'arrivo dell'ispettore, il numero del nuovo recipiente dovrà essere riportato sul registro. In caso di mancata corrispondenza l'ispettore interromperà il prelievo, il relativo verbale sarà annullato e le operazioni rimandate a data successiva, dopo che saranno state sanate eventuali difformità. <u>Prelievo su prodotto imbottigliato:</u> Verifica del numero di lotto della partita in riferimento alla richiesta di prelievo e controllo dei dati di imbottigliamento indicati sul registro SIAN e apposti sul cartellino identificativo della partita di bottiglie stoccate. Le bottiglie dovranno essere nude, non etichettate, e saranno prelevate quelle nelle capacità disponibili (non inferiore a lt. 0.375). <u>Operazioni di campionamento:</u> Saranno prelevate dall'ispettore 6 bottiglie di capacità compresa tra 0,375 e un litro, così destinate: 1 bottiglia resterà al detentore della partita; 1 bottiglia sarà inviata al laboratorio per le analisi chimico-fisiche; 1 bottiglia sarà conservata dalla Struttura di controllo per l'eventuale esame della Commissione d'Appello; 2 bottiglie saranno stoccate in magazzino per 6 mesi per eventuali successivi controlli analitici/organolettici. Nel caso di ripetizione dell'esame organolettico dei vini D.O.C.G saranno prelevate solo 4 aliquote.	Input documentali - Richiesta di prelievo - Moduli per acquisto/vendita, perdita/cali di lavorazione, tagli, riclassificazioni / assemblaggi, declassamenti - Rapporto di prova (per esami chimico-fisici)
	Effettuazione del prelevamento e inoltro delle aliquote al laboratorio autorizzato dal Mipaaf per le analisi chimico-fisiche. Esame organolettico da parte delle commissioni di degustazione		Output documentali

		I campioni prelevati sono sigillati con un'etichetta inviolabile posta a cavaliere contenente la denominazione dell'azienda, la tipologia della D.O., l'annata, il numeri del verbale di prelievo e un codice univoco EAN che individua la partita di vino campionata. La fascetta adesiva dell'aliquota destinata al laboratorio NON contiene il nome dell'azienda mentre quella destinata al detentore presenta un codice EAN diverso ma riconducibile alla partita oggetto di prelievo dal nostro sistema informatico Gerem. La richiesta di annullamento della domanda di prelievo può avvenire a seguito della relativa comunicazione alla Struttura e può essere accettata nei seguenti casi: - se l'ispettore non ha ancora effettuato il campionamento della partita (nessuna tariffa sarà addebitata per le operazioni di prelievo); - durante la fase di campionamento con annotazione e firma a verbale (fatturazione tariffa di prelievo); - prima delle analisi di laboratorio (fatturazione tariffa di prelievo). Nel caso in cui il campione sia già stato sottoposto ad esame analitico l'annullamento della richiesta di certificazione NON potrà essere accettata. <u>Verbale di prelievo</u> Il verbale di prelievo è compilato dall'ispettore in duplice copia e su di esso sarà apposta la sua firma e quella del titolare o del delegato aziendale che seguirà le operazioni di prelievo. Una copia è rilasciata al detentore della partita e l'altra consegnata alla segreteria della Struttura di controllo dall'ispettore prelevatore. Attività di controllo analitico L'esame analitico dei campioni prelevati è effettuato dal laboratorio accreditato dal Ministero ed è scelto dalla Struttura sulla base del quanto previsto dalla procedura per l'assegnazione di incarichi a soggetti esterni. Le analisi chimico fisiche a cui sono sottoposti i campioni, con riferimento alla normativa vigente, sono i seguenti: - titolo alcolometrico totale ed effettivo; - zuccheri totali espressi in fruttosio e glucosio; - acidità totale; - acidità volatile; - anidride solforosa libera e totale; - estratto secco non riduttore; - PH. Se il risultato analitico risulta conforme, si procede con l'esame organolettico del campione da parte delle Commissioni di degustazione. Se i risultati delle analisi risulteranno NON conformi al disciplinare la partita è dichiarata non idonea e sarà precluso il successivo esame organolettico. In tal caso, entro tre giorni dalla data di ricevimento delle analisi, la Struttura informerà l'azienda interessata con posta elettronica certificata. Entro sette giorni dalla ricezione della comunicazione dell'esito negativo di cui sopra, l'azienda interessata potrà richiedere alla Struttura di controllo un eventuale nuovo prelievo per la relativa partita, ai fini della ripetizione dell'esame chimico-fisico, soltanto a condizione che la partita possa essere ancora oggetto di pratiche e trattamenti enologici ammessi dalla normativa nazionale e comunitaria vigente in materia di vini DOP, oppure presentare ricorso contro l'esito dell'esame analitico. Trascorso il termine dei sette giorni, in assenza di ricorso o richiesta di nuovo prelievo, la Struttura di controllo comunica la non idoneità del prodotto all'azienda interessata che, se del caso, può provvedere alla riclassificazione in conformità alla vigente normativa nazionale e comunitaria.	• Certificato di idoneità per i vini alla DO • Non conformità Grave o Lieve • Azione correttiva in caso di NC lieve • Notifica di esito di Non idoneità
--	--	---	--

2. Modalità operative per lo svolgimento dei controlli

schede del PdC	Requisito da controllare	Attività di controllo	Registrazioni
		In caso di presentazione del ricorso l'ulteriore analisi è effettuata, su uno dei campioni conservati in magazzino dalla Struttura, presso un laboratorio autorizzato diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. Le spese per la ripetizione delle analisi chimiche e le eventuali spese di spedizione sono a carico del soggetto richiedente. In caso di conferma dell'esito negativo, entro i termini e con le modalità di cui sopra, la Struttura di controllo ne dà comunicazione all'azienda interessata che provvederà alla riclassificazione della partita in conformità alla vigente normativa nazionale e comunitaria. Attività certificativa Le Commissioni di Degustazione, svolte a cura della Struttura sono convocate in base alle disposizioni del D.M. 12/03/2019 e formate da tecnici ed esperti degustatori scelti nell'elenco regionale, sulla base dei campioni di vino oggetto di assaggio, che siano privi di qualsiasi tipo di relazione con i campioni da sottoporre all'esame organolettico (nonostante le aliquote siano anonime e non identificabili). Per la D.O. Bolgheri Sassicaia, il campione è presentato alla Commissione (e riportata sulle relative schede di valutazione) come Bolgheri Rosso Superiore, affinché ogni degustatore possa esprimere il proprio giudizio senza essere condizionato dalla prestigiosa denominazione. Le analisi chimico-fisiche sono a disposizione della commissione che può prenderne visione successivamente al giudizio espresso scritto sulla relativa scheda. Nel caso di campione non idoneo all'assaggio (es. odore tappo, ecc.) si provvede ad aprire un'ulteriore bottiglia disponibile. A seguito di giudizio di idoneità la Struttura di controllo rilascia la certificazione positiva per la relativa partita. In caso di giudizio di "rivedibilità" o di "non idoneità" organolettica la Struttura, entro cinque giorni dall'emanazione del giudizio, comunica l'esito organolettico all'interessato, a mezzo posta elettronica certificata (o raccomandata A/R). La comunicazione conterrà le motivazioni tecniche di tale giudizio. Qualora il campione risulti "rivedibile", l'interessato potrà richiedere, previa effettuazione delle pratiche enologiche ammesse, una nuova campionatura entro il termine massimo di 60 giorni dalla comunicazione per la ripetizione dell'esame analitico e organolettico. La procedura seguirà lo stesso iter del primo prelievo e varranno gli stessi termini e condizioni. In caso di secondo giudizio di rivedibilità il campione esaminato è da considerarsi "non idoneo" alla D.O. Trascorso il termine dei 60 giorni il prodotto per il quale NON sarà stata richiesta una nuova campionatura è considerato "non idoneo" e la Struttura di controllo effettuerà entro 5 giorni la relativa comunicazione all'azienda interessata. Qualora il campione rivedibile sia giudicato "non idoneo" all'esame organolettico l'interessato potrà presentare ricorso alla Commissione d'appello entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione (art. 11 DM 12/03/2019). Nel caso di mancato ricorso o di conferma del giudizio di "non idoneità" da parte della Commissione di appello, l'interessato potrà provvedere, se del caso, alla riclassificazione della relativa partita di vino, in conformità alla vigente normativa.	

		Commissione d'Appello La Commissione d'Appello si riunisce con cadenza mensile in presenza di almeno cinque richiedenti (massimo dieci) per seduta di degustazione. Le spese per il ricorso sono a carico del ricorrente (Euro 260,00 ai quali si dovranno aggiungere le spese di spedizione dell'aliquota) e le relative modalità, modulistica, ecc. sono presenti sul sito del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (www.politicheagricole.it). L'esito del giudizio della commissione è comunicato dal Ministero entro tre giorni dallo svolgimento della riunione a mezzo posta elettronica certificata direttamente al ricorrente. Certificati di idoneità, Rivedibilità e Non idoneità organolettica dei campioni di vino Il rilascio degli attestati di idoneità e delle comunicazioni di rivedibilità e non idoneità organolettica avviene attraverso una procedura che prevede la fase di Validazione del processo di certificazione dei vini da parte del Comitato di certificazione che, sulla base di tutti gli elementi dell'iter certificativo a disposizione "riesamina e valuta" la regolarità di svolgimento di ciascuna pratica. A seguito di tale convalida l'Autorità provvede ad emettere l'attestato di idoneità o le eventuali comunicazioni di rivedibilità, non idoneità ed a notificare le attestazioni e le comunicazioni alle aziende interessate. Il certificato di idoneità ha validità di 180 giorni per i vini DOCG, 2 anni per i vini DOC, 3 anni per i vini DOC liquorosi, in considerazione della data indicata nel certificato stesso. In caso di taglio di vini certificati a D.O. la stessa validità decorrerà dalla data della prima certificazione. Trascorsi i predetti periodi di validità, in assenza di imbottigliamento: a) Entro il termine di un anno dalla data di certificazione, i vini a DOCG devono essere sottoposti ad un nuovo esame organolettico. Trascorso detto termine è da ripetere sia la certificazione analitica che quella organolettica. b) I vini DOC devono essere sottoposti ad una nuova certificazione analitica e organolettica. Contrassegni di stato I contrassegni di stato per i vini a DOCG sono richiesti dall'azienda, tramite il modulo predisposto (presente sul sito cameralewww.lg.camcom.it), a certificazione avvenuta, anche prima dell'imbottigliamento della partita e possono essere ritirati presso gli uffici della Struttura di controllo. Costi per le aziende I costi previsti per le fasi di prelievo, le analisi chimico fisiche, l'analisi organolettica, nonché le tariffe del piano dei Controlli, i costi delle fascette, sono indicati sul sito della Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno. Le fatture sono emesse dalla struttura di controllo a seguito pagamento effettuato dall'azienda attraverso il sistema pagoPa.	
--	--	---	--