



INDICE

1.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	2
2.	LA RICHIESTA DI PRELIEVO	2
3.	LA VERIFICA AMMINISTRATIVA.....	2
4.	IL PRELIEVO	3
4.1	DEFINIZIONE DI PARTITA.....	3
4.2	IL CONTROLLO ISPETTIVO IN FASE DI PRELIEVO	3
4.3	EFFETTUAZIONE DEL PRELIEVO	3
4.4	MATERIALE DI PRELIEVO.....	4
4.5	IL VERBALE DI PRELIEVO.....	5
4.6	PRELIEVO DI VINO SPUMANTE.....	5
4.7	PRELIEVO SU PARTITE CERTIFICATE SOTTOPOSTE A DOLCIFICAZIONE	6
5.	GESTIONE DEI DOCUMENTI E DELLE REGISTRAZIONI	6

REV.	DATA	MOTIVAZIONE	REDATTO Segreteria Tecnica Giovanni Clementel	VERIFICATO Responsabile SG Luciano Davidovich	APPROVATO Responsabile OdC Mauro Leveghi
0	19/05/17	Prima emissione			
1	20/11/17	Modifiche a seguito dell'esame documentale ACCREDIA e della Circolare n. 3737 del 2/03/17			



1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il campionamento delle partite di vino è effettuato dal personale incaricato dall'OdC.

Per le D.O.C. Trento, Trentino, Teroldego Rotaliano, e Casteller l'intero iter di certificazione viene gestito dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento in qualità di Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF.

2. LA RICHIESTA DI PRELIEVO

La richiesta di prelievo deve essere inoltrata all'OdC dal detentore della partita oggetto di certificazione. Si precisa che, nel caso in cui la partita si trovi presso un altro stabilimento, appartenente ad un altro soggetto, in conto lavorazione, sarà il detentore fisico e non il proprietario ad effettuare la richiesta¹.

Il detentore di una partita di vino che intende ottenere la certificazione a DO, presenta richiesta su apposita modulistica all'OdC (M-IOCONTR3-1). La richiesta (modulo "Richiesta prelievo vini DOC"), in modalità cartacea, può essere scaricata dal sito camerale www.tn.camcom.it ed inviato via mail all'indirizzo agricoltura@tn.camcom.it, via PEC all'indirizzo controllovini@tn.legalmail.camcom.it o via fax al numero 0461/887200, può altresì inoltrare la richiesta anche mediante il sistema informatico GEREM, previa apposita abilitazione.

La richiesta è presentata non prima che la partita abbia raggiunto le caratteristiche minime al consumo previste dal disciplinare di produzione per la relativa tipologia regolamentata. Tuttavia, fatte salve le misure più restrittive previste dagli specifici disciplinari di produzione, come stabilito dal DM 11/11/2011, la richiesta di prelievo può essere presentata con un anticipo di 30 giorni rispetto alla scadenza del periodo di invecchiamento o affinamento obbligatorio previsto dagli specifici disciplinari.

Nel caso particolare della DOC Trento il prelievo può essere effettuato anche su partite sboccate, ai sensi dell'art. 3, comma 7 del DM 11/11/2011. In tal caso le bottiglie oggetto di richiesta di prelievo dovranno essere identificate con il numero di lotto. Per consentire ciò è necessario che prima dell'invio della richiesta di prelievo, il soggetto richiedente invii la comunicazione di avvenuto imbottigliamento della partita sboccata, utilizzando il modello M-IOCONTR1-12.

In caso di richiesta di prelievo di una partita di vino atto a D.O. della quale non è stata ancora presentata la dichiarazione unica di vendemmia, l'azienda è tenuta ad allegare alla richiesta di prelievo, un'autocertificazione, con la quale dichiara che sono stati rispettati gli adempimenti tecnico amministrativi previsti dalla normativa vigente in materia.

3. LA VERIFICA AMMINISTRATIVA

Pervenuta la richiesta di prelievo, l'OdC avvia l'iter di certificazione che si conclude con la certificazione della relativa partita. Dalla data di ricevimento della richiesta di prelievo all'emissione dell'attestazione non devono trascorrere più di 20 giorni lavorativi per tutte le tipologie di vino.

L'iter di certificazione suddetto inizia con il "controllo documentale", che si esplica attraverso la verifica, da parte dell'OdC, della sussistenza del carico contabile della partita richiesta nel sistema informatico. Il controllo documentale viene condotto dall'Organismo di Controllo sul 100% dei soggetti richiedenti la certificazione ed è finalizzato alla verifica quantitativa ed al monitoraggio delle movimentazioni dei prodotti vitivinicoli a D.O., mediante l'acquisizione e la registrazione informatica della documentazione di trasporto, delle movimentazioni e delle pratiche enologiche sul vino atto in

¹ In tal senso si specifica che il detentore fisico della partita (molto spesso in regime di conto lavorazione) rappresenta non solo colui che detiene fisicamente la partita, ed in quel momento la lavora per conto dell'effettivo proprietario, ma è responsabile anche nei confronti dell'iter di certificazione avviato (corretta annotazione sui registri, corretta gestione delle vasche...). Si precisa che l'OdC addebiterà in ogni caso i costi di certificazione al detentore della partita.



grado di modificare i carichi (tagli, assemblaggi, riclassificazioni, declassamenti, ecc.). Le operazioni che comportano la modifica del carico contabile e le pratiche enologiche effettuate sulla partita sono comunicate all'OdC nei tempi previsti del Reg. CE 436/2009 (art. 6 comma 3 del DM 14/06/2012). E', quindi, condizione necessaria che il richiedente mantenga aggiornata costantemente la propria situazione contabile presso l'OdC. Infatti, solo se accertata la conformità documentale, l'iter di certificazione potrà proseguire.

4. IL PRELIEVO

4.1 DEFINIZIONE DI PARTITA

Per partita di vino si intende una massa omogenea di prodotto, proveniente da un unico processo di omogeneizzazione e contenuta:

- in un unico o più recipienti;
- in piccoli recipienti (recipienti con capacità massima di 10 ettolitri, damigiane o altri) e in bottiglie collocati nello stesso stabilimento.

In ogni caso, al fine di garantire il nesso di rintracciabilità, i contenitori devono essere identificati mediante:

- cartelli identificativi della tipologia e quantitativo di prodotto contenuto;
- planimetria dei locali.

4.2 IL CONTROLLO ISPETTIVO IN FASE DI PRELIEVO

La fase di certificazione rientra tra le attività previste dal Piano dei Controlli – Dm 794 del 14/06/2012 e rappresenta a tutti gli effetti un'ispezione condotta da soggetti incaricati dallo stesso OdC.

L'ispettore ha diritto, dunque, di accedere ai locali dove è conservata la partita di vino e, preliminarmente al prelievo, provvede ad identificarla documentalmente e fisicamente. A tal fine prende visione della documentazione ufficiale (registri di cantina ed eventuali documenti di trasporto) atta ad accertare:

- la provenienza del prodotto;
- la tipologia;
- la sua rispondenza quantitativa rispetto alla documentazione ufficiale (controllo del livello di colmataura delle vasche o conta delle bottiglie);
- l'ubicazione delle partite del vino oggetto di prelievo, anche rispetto alla richiesta presentata.

L'ispettore, nel caso di tenuta informatica dei registri di cantina, può chiedere una stampa su carta non bollata o verificare a video le giacenze. In ogni caso riporta tale controllo anche a verbale.

Qualora l'ispettore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità tra la consistenza fisica e contabile del prodotto indicata nel registro del settore vitivinicolo ha l'obbligo di sospendere e di non eseguire il prelievo avvisando al riguardo la Segreteria tecnica dell'OdC.

4.3 EFFETTUAZIONE DEL PRELIEVO

Il personale incaricato dall'OdC esegue il campionamento prelevando il campione a sondaggio sull'intera partita la cui uniformità qualitativa è dichiarata dal detentore. Il prelievo viene effettuato in modo che i campioni rappresentino fedelmente la massa che deve essere opportunamente omogeneizzata.

Nel caso in cui la partita sia costituita:

- da recipienti di uguale natura di capacità superiore a 10 hl il cui numero non sia superiore a 8 unità, il prelievo a sondaggio è effettuato su un recipiente;
- da recipienti di uguale natura di capacità superiore a 10 hl il cui numero sia superiore a 8 unità, il prelievo a sondaggio è effettuato su quattro recipienti in proporzione al volume di prodotto contenuto;



- da recipienti di natura diversa (ad esempio vasche in acciaio inox, botti in legno e/o barrique), il prelievo è effettuato a sondaggio campionando un recipiente per ogni tipologia di contenitore in proporzione al volume di prodotto contenuto;
- da piccoli recipienti (capacità inferiore a 10 hl) il prelievo è effettuato a sondaggio su un terzo delle unità richieste;
- da bottiglie il prelievo viene effettuato scegliendo le aliquote a campione.

Il prelievo in vasca si può effettuare dal rubinetto prelevatore (assaggia vino), dal chiusino superiore della vasca o dalla valvola. Se il prelievo viene effettuato dal rubinetto prelevatore è necessario che lo stesso sia pulito. A tal fine l'ispettore fa scorrere almeno un litro di prodotto dall'assaggia vino prima del riempimento dei contenitori.

Il campionamento deve essere eseguito in sei esemplari, di cui:

- uno è affidato al detentore della partita;
- uno è destinato all'esame chimico-fisico;
- uno è destinato all'esame organolettico;
- uno è conservato per l'eventuale esame da parte della Commissione di appello (in caso di non idoneità organolettica e in caso di ricorso da parte dell'operatore richiedente la certificazione il campione va spedito al Comitato di Appello entro 7 gg dalla data del ricorso);
- due sono tenuti di riserva per almeno sei mesi da parte dell'OdC, per eventuali ulteriori esami chimico-fisici e organolettici.

Per i singoli esemplari del campione, la capacità dei recipienti è compresa tra 0,5 e 1 litro, chiusi ermeticamente. Sulla chiusura di ogni recipiente è apposto un sigillo adesivo "Void" da parte dell'ispettore posto sul tappo e il collo della bottiglia. Il sigillo funge anche cartellino identificativo, riportante: il numero del verbale di prelievo e dati identificativi della partita.

Gli spostamenti, delle partite in fase di certificazione nell'ambito della zona di vinificazione delimitata dallo specifico disciplinare, sono preventivamente comunicati all'OdC ed annotati nei registri di cantina.

4.4 MATERIALE DI PRELIEVO

Per la formazione ed il trattamento dei campioni è necessario l'utilizzo di strumenti che la stessa cantina richiedente metterà a disposizione, quali:

- secchi,
- cilindri graduati,
- bottiglie,
- altri recipienti di capacità adeguata al contenimento del campione globale,
- imbuti,
- mestoli,
- sonde,
- altra strumentazione necessaria al campionamento.

Gli strumenti e i contenitori forniti per il prelevamento devono essere puliti, asciutti e costituiti da materiale che non abbia alcuna influenza sul prodotto (non devono essere utilizzati il rame e le sue leghe, mentre sono idonei l'acciaio inossidabile, l'alluminio, il vetro e le materie plastiche per alimenti).

Le bottiglie utilizzate per il contenimento del campione devono essere di vetro scuro o chiaro, perfettamente chiudibili, a tenuta di liquido, ben pulite, preventivamente avvindate e tappate con idonei sistemi di chiusura, come:

- tappi metallici a corona;
- a vite muniti nella parte interna di una guarnizione di tenuta,
- in sughero



- in materiale inerte.

4.5 IL VERBALE DI PRELIEVO

Al momento del prelievo è redatto, in duplice copia, un verbale (M-IOCONTR3-2) riportante i seguenti dati:

- il numero del verbale;
- la data e ora del prelevamento;
- il nominativo dell'ispettore;
- la denominazione dell'azienda e relativo indirizzo;
- il nominativo del titolare dell'azienda o di un suo fiduciario, specificatamente delegato, incaricato di presenziare al prelevamento;
- le modalità di prelevamento, specificando che le stesse hanno garantito l'uniformità qualitativa (autodichiarazione della parte);
- la descrizione delle partite di vino (quantitativo, provenienza del relativo prodotto, tipologia, recipienti di stoccaggio);
- eventuali note a verbale. Ad esempio, nel caso in cui l'ispettore si trovi di fronte a una partita omogenea suddivisa in più vasi, lo stesso può riportare nello spazio note del verbale i riferimenti del vaso da cui sarà effettuato il prelievo.
- Inoltre, il verbale dovrà riportare la dichiarazione attestante che tutti i campioni asportati e quello lasciato in custodia sono stati sigillati. Il verbale viene redatto in due copie originali:
 - una copia è consegnata all'azienda;
 - l'altra copia rimane all'OdC, unitamente agli esemplari di campione.

I campioni sono presi in carico, entro il primo giorno lavorativo successivo al prelievo e conservati in ambiente idoneo a cura della Segreteria Tecnica. Quest'ultima assicura la presa in carico dei campioni mediante la registrazione cronologica dei prelievi sul sistema informatico GEREM.

I campioni vengono consegnati al Laboratorio "Fondazione E. Mach di S. Michele all'Adige", entro il giorno lavorativo successivo alla data di prelievo.

Nel caso in cui la consegna non avvenga immediatamente dopo il prelievo, è cura dell'incaricato al prelievo conservare i campioni in ambiente idoneo.

4.6 PRELIEVO DI VINO SPUMANTE

Nel caso dei vini spumanti elaborati in bottiglia, il prelievo può essere effettuato successivamente o precedentemente all'operazione di sboccatura della relativa partita (in quest'ultimo caso mediante il prelievo degli esemplari di campione all'uopo sboccati).

Ai fini della tracciabilità, sulla richiesta e nel verbale di prelievo dei vini spumanti è necessario aggiungere il riferimento relativo alla partita-cuvée come risultante sul registro di elaborazione.

Nel caso di partite di spumante già "sboccate" il prelievo avviene scegliendo sei aliquote a sondaggio sull'intera partita avendo cura di estrarre le aliquote da almeno 3 cestoni differenti; nel caso siano presenti meno di tre "cestoni" si procede campionando solo da quelli presenti.

Per i vini spumanti può essere necessario prelevare 7 bottiglie per ogni campione per effettuare l'analisi della CO₂ disciolta come previsto dalla nota ministeriale n. 65285/2006 ("*..... quando le determinazioni analitiche sono effettuate da parte degli OdC su campioni che presentano dei tenori di anidride carbonica prossimi ai limiti previsti dalla normativa comunitaria e nazionale vigente deve essere effettuato il metodo di riferimento*").

Per tutti gli altri aspetti legati al controllo ispettivo e alla compilazione del verbale si fa riferimento a quanto sopra.



4.7 PRELIEVO SU PARTITE CERTIFICATE SOTTOPOSTE A DOLCIFICAZIONE

Nel caso di partite di vino a D.O. sulle quali viene eseguita la pratica enologica della dolcificazione deve essere eseguito un nuovo esame:

- Analitico: che può essere sostituito dall'invio all'Organismo di Controllo di apposita autocertificazione il cui modello M-IOCONTR1-10a è scaricabile dal sito camerale www.tn.camcom.it.
- Analitico e organolettico: soltanto nel caso in cui la dolcificazione sia tale da determinare una variazione del tipo di prodotto (in relazione al tenore di zucchero residuo, tenendo conto dei limiti stabiliti dalla vigente normativa) la partita dovrà essere sottoposta anche ad un nuovo esame organolettico.

In questo ultimo caso l'Organismo di Controllo provvederà a considerare la partita di vino come "atto a divenire DO" e a registrarlo come tale nei propri sistemi gestionali. Il soggetto detentore sarà quindi tenuto a presentare un'apposita richiesta di prelievo utilizzando la modulistica in uso e specificando la natura di "vino dolcificato" nel modello. La nuova certificazione prevede il prelievo di 5 campioni anziché 6, in quanto l'esame chimico-fisico è sostituito dall'autocertificazione.

Per tutti gli altri aspetti legati al controllo ispettivo e alla compilazione del verbale si fa riferimento a quanto sopra.

5. GESTIONE DEI DOCUMENTI E DELLE REGISTRAZIONI

Per la tenuta sotto controllo dei documenti e delle registrazioni si rimanda alle modalità definite dall'OdC nella procedura "P-DOC-2 Gestione della documentazione e delle registrazioni".