



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	ANNULLAMENTO DELLA RICHIESTA DI PRELIEVO.....	3
4.3	ANOMALIA DEL PRELIEVO	3
4.4	ROTAZIONE DELL'ISPETTORE	4
4.5	IL CONTROLLO ISPETTIVO IN FASE DI PRELIEVO.....	4
4.6	VERIFICA DEL CONTENUTO DEI VASI VINARI.....	4
4.7	EFFETTUAZIONE DEL PRELIEVO	4
4.8	MATERIALE DI PRELIEVO.....	5
4.9	IL VERBALE DI PRELIEVO.....	6
4.10	PRELIEVO DI VINO SPUMANTE	6
4.11	PRELIEVO DI PARTITE CERTIFICATE SOTTOPOSTE A DOLCIFICAZIONE	7
4.12	ROTTURE DI CAMPIONI INVIATI AL LABORATORIO DI PROVA.....	7
5.	GESTIONE DEI DOCUMENTI E DELLE REGISTRAZIONI	7

REV.	DATA	MOTIVAZIONE	REDATTO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile del Sistema di Gestione	APPROVATO Responsabile del Piano dei Controlli
0	09/05/18	Prima emissione			
1	08/05/19	Revisione a seguito dell'entrata in vigore del DM 12 marzo 2019			
2	11/10/19	Aggiornamento procedurale			
3	25/02/20	Aggiornamento procedurale			
4	22/01/21	specificazione a seguito			



CCIAA DI BOLZANO
HANDELSKAMMER
BOZEN

IO-Contr-3

Modalità di prelievo dei vini atti per la certificazione

Rev_4
Data
22/01/2021

		dell'osservazione n. 5 del rapporto finale di vigilanza dell'ICQRF del 28/12/2020			
--	--	---	--	--	--

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente istruzione operativa definisce le modalità con le quali l'OdC della CCIAA di Bolzano gestisce il campionamento delle partite di vino atti alla D.O. ai fini della certificazione.

Il campionamento delle partite di vino è effettuato dal personale incaricato dall'organismo di controllo. Per le D.O.C. "Alto Adige o dell'Alto Adige" e "Lago di Caldaro o Caldaro" l'intero iter di certificazione viene gestito dalla Camera di commercio di Bolzano 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 di prelievo tramite il sistema informatico GEREM, previa apposita abilitazione o può inoltrare la richiesta all'OdC anche mediante l'apposita modulistica cartacea. La richiesta (modulo "Richiesta prelievo campioni") può essere scaricata dal sito camerale www.bz.camcom.it ed inviato via mail all'indirizzo agri@camcom.bz.it o via PEC all'indirizzo agri@bz.legalmail.camcom.it.

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.

Fatto salvo il rispetto del suddetto termine, la richiesta di prelievo può essere effettuata prima dell'imbottigliamento della stessa partita di vino. Tuttavia tale possibilità è esclusa per vini in spumanti e frizzanti elaborati in bottiglia.

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.

L'OdC, una volta verificata la regolare presa in carico sul registro telematico delle partite in questione provvede ad effettuare gli opportuni controlli.

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 12 giorni lavorativi per i vini "novelli" e non più di 15 giorni lavorativi per tutte le rimanenti tipologie di vino.

L'iter di certificazione suddetto inizia con il "controllo documentale", che si esplica attraverso la

¹ In tal senso si specifica che il detentore fisico della partita (talvolta 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.



verifica, da parte del personale della Struttura di Prelievo dell'OdC, della sussistenza del carico contabile della partita richiesta nel sistema informatico. Il controllo documentale viene condotto 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 grado di modificare i carichi (tagli, assemblaggi, riclassificazioni, declassamenti, ecc.).

E', quindi, condizione necessaria che il richiedente mantenga aggiornata costantemente la propria situazione contabile presso l'OdC e nel registro telematico o su altra documentazione (per i soli operatori esonerati dall'obbligo della tenuta del registro telematico). 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 in 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 ANNULLAMENTO DELLA RICHIESTA DI PRELIEVO

Il detentore può inviare una semplice comunicazione di annullamento della richiesta di prelievo mediante mail, alla Segreteria Tecnica dell'OdC.

L'annullamento può avvenire:

- prima dell'arrivo del prelevatore presso il richiedente. In questo caso, non viene fatturato il costo del prelievo;
- quando il prelevatore si trova già presso il richiedente. In questo caso, la richiesta di annullamento viene annotata a verbale; si fatturerà successivamente al detentore il costo del prelievo, come da tariffario pubblicato;
- successivamente al prelievo. Verrà fatturato il costo del prelievo e delle analisi di laboratorio;
- dopo il rilascio del certificato di analisi del laboratorio non è più possibile l'annullamento dell'iter di certificazione.

4.3 ANOMALIA DEL PRELIEVO

Nel caso in cui il detentore effettui una variazione dei vasi vinari dichiarati nella richiesta di prelievo, travasando il prodotto in uno o più contenitori diversi da quelli indicati nella richiesta, mantenendo comunque la stessa quantità, il prelevatore dovrà provvedere ad inserire nel sistema "GEREM" i riferimenti dei vasi corretti.



4.4 ROTAZIONE DELL'ISPETTORE

L'Organismo di Controllo, al fine di prevenire situazioni di possibile familiarità nello svolgimento dell'attività di prelievo, adotta un sistema di rotazione dell'ispettore prelevatore, prevedendone l'alternanza ogni tre turni di prelievo effettuato su singola cantina. Il prelevatore potrà riprendere l'attività dopo un turno di sospensione. Al fine di garantire la corretta alternanza dell'ispettore prelevatore, il gestionale GEREM impedisce l'assegnazione all'ispettore prelevatore qualora non fosse rispettata la rotazione.

4.5 IL CONTROLLO ISPETTIVO IN FASE DI PRELIEVO

La fase di certificazione rientra tra le attività previste dal Piano dei Controlli – D.M. 7552 del 02/08/2018 e rappresenta a tutti gli effetti un'ispezione condotta dal personale della struttura di prelievo dell'OdC.

Il prelevatore 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 prima di recarsi sul posto, l'ispettore/la segreteria tecnica verifica in SIAN la presenza contabile della giacenza della partita per la quale si chiede il prelievo, prende visione della documentazione ufficiale (registro telematico, registri di cantina o documentazione equipollente per le sole cantine esonerate dall'obbligo della tenuta del registro telematico 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 colmatare delle vasche o conta delle bottiglie);
- l'ubicazione delle partite del vino oggetto di prelievo, anche rispetto alla richiesta presentata.

Il prelevatore, 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 al verbale di prelievo.

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

4.6 VERIFICA DEL CONTENUTO DEI VASI VINARI

- vasca colma: deve essere considerato il valore nominale della vasca come da planimetria comunicata all'IcqrF e presentata all'ispettore prelevatore;
- vasca scolma con asta graduata: verifica del livello tramite asta o altri strumenti analoghi;
- vasca scolma senza asta graduata: valutazione del volume attraverso formule matematiche o con tabella di taratura.

4.7 EFFETTUAZIONE DEL PRELIEVO

Il personale della struttura di Prelievo dell'OdC, in presenza del titolare/rappresentante legale/incaricato appositamente delegato, 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.



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 il prelevatore fa scorrere almeno un litro di prodotto dall'assaggia vino prima del riempimento dei contenitori.

Nel caso il prelevatore si trovi di fronte a una partita omogenea suddivisa in più vasi, provvederà a contrassegnare, direttamente nel verbale, il/i vaso/i da cui sarà effettuato il prelievo.

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

- uno è affidato al detentore della partita;
- uno è destinato all'esame chimico-fisico in laboratorio;
- 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 (anche maggiore di 1 litro se il prelievo è effettuato su partite già imbottigliate). I campioni vengono chiusi ermeticamente. Sulla chiusura di ogni recipiente è apposto un sigillo adesivo "Void" sul tappo ed il collo della bottiglia da parte dell'ispettore. Il sigillo riporta i dati identificativi della partita. Per ogni campione da prelevare vengono stampati 6 sigilli, che vengono applicati sui campioni secondo il seguente criterio: I sigilli che riportano a destra del logo camerale i numeri da 1 a 3 riguardano i campioni che verranno stoccati nel magazzino dell'ODC per eventuali ricontrrolli; il campione con il sigillo n. 4 è destinato alla degustazione organolettica, il campione con il sigillo n. 5 è destinato al laboratorio per l'analisi chimico-fisica; infine il campione con il sigillo n. 6 rimane alla cantina. 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 dematerializzati SIAN.

4.8 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 ed i contenitori utilizzati 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 neutre, di vetro, perfettamente chiudibili, a tenuta di liquido, ben pulite, preventivamente avvindate e tappate con idonei sistemi di chiusura, come:

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

Relativamente ai sistemi di chiusura di cui sopra, gli stessi non dovranno riportare alcun tipo di segno riconducibile all'azienda detentrica.

Nel caso in cui il prelievo riguardi un prodotto già posto in contenitori, se questi presentano sistemi di chiusura con marchi riconducibili all'azienda detentrica, devono essere stappati e ritappati con una chiusura anonima.

4.9 IL VERBALE DI PRELIEVO

Al momento del prelievo è redatto e prodotto in via telematica tramite l'applicativo GEREM, oppure, in via eccezionale nel caso dell'indisponibilità dell'applicazione informatica o del dispositivo hardware, in duplice copia cartacea, un verbale (M-IOCONTR3-2) riportante i seguenti dati:

- il numero del verbale;
- la data e ora del prelievo;
- il nominativo dell'ispettore prelevatore;
- la denominazione dell'azienda ed il relativo indirizzo;
- il nominativo del titolare dell'azienda o di un suo fiduciario, specificatamente delegato, incaricato di presenziare al prelievo;
- le modalità di prelievo, specificando che le stesse hanno garantito l'uniformità qualitativa (autodichiarazione della parte);
- la descrizione delle partite di vino (quantitativo, tipologia, recipienti di stoccaggio);
- eventuali note a verbale;
- primo o secondo prelievo;
- inoltre, il verbale dovrà riportare la dichiarazione attestante che tutti i campioni asportati e quello lasciato in custodia sono stati sigillati.

All'atto della chiusura del verbale, una copia dello stesso viene inviato in tempo reale alla casella di posta elettronica dell'azienda, oppure, se redatto in forma cartacea, una copia viene consegnata all'incaricato dell'azienda.

I campioni prelevati vengono consegnati al Laboratorio incaricato al più tardi entro la settimana successiva al prelievo. Fino al ritiro dei campioni presso l'ODC, da parte di un incaricato del laboratorio, gli stessi sono 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.

4.10 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 si può aggiungere il riferimento relativo alla partita-cuvée come risultante dal 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*”).

4.11 PRELIEVO DI PARTITE CERTIFICATE SOTTOPOSTE A DOLCIFICAZIONE

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

- Analitico: può essere sostituito dall’invio all’Organismo di Controllo di apposita autocertificazione di cui al modello M-IOCONTR1-13 scaricabile dal sito camerale www.bz.camcom.it, oppure direttamente tramite il sistema informatico dell’OdC “GEREM”.
- 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.

4.12 ROTTURE DI CAMPIONI INVIATI AL LABORATORIO DI PROVA

In caso di rottura di uno o più campioni consegnati al laboratorio di prova, il laboratorio lo comunica immediatamente per iscritto all’ODC, il quale a sua volta informa immediatamente per iscritto la cantina il cui campione è andato distrutto. Qualora vi sia la garanzia che i termini del procedimento dell’esame analitico e dell’esame organolettico possano essere rispettati, l’ODC provvede a prelevare un altro campione dal locale di stoccaggio e lo invia al laboratorio di prova. Qualora invece non vi fosse la certezza del rispetto dei termini previsti dall’art. 10 del DM 12/03/2019, il responsabile del piano di controllo o suo incaricato contatta la cantina per avere istruzioni su come intende procedere.

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”.