MODALITA' DI PRELIEVO DEI VINI ATTI PER LA CERTIFICAZIONE E IGT

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE 2
2. LA RICHIESTA DI PRELIEVO 2
3. LA VERIFICA AMMINISTRATIVA 2
4. LA CERTIFICAZIONE DEL VINO A IGT 3
5. IL PRELIEVO 3
5.1 DEFINIZIONE DI PARTITA 3
5.2 ANNULLAMENTO DELLA RICHIESTA DI PRELIEVO 3
5.3 ANOMALIA DEL PRELIEVO 4
5.4 ROTAZIONE DELL'ISPETTORE 4
5.5 IL CONTROLLO ISPETTIVO IN FASE DI PRELIEVO 4
5.6 VERIFICA DEL CONTENUTO DEI VASI VINARI 4
5.7 EFFETTUAZIONE DEL PRELIEVO 5
5.8 MATERIALE DI PRELIEVO 6
5.9 IL VERBALE DI PRELIEVO 6
5.10 PRELIEVO DI VINO SPUMANTE 7
5.11 PRELIEVO SU PARTITE CERTIFICATE SOTTOPOSTE A DOLCIFICAZIONE 7
6. GESTIONE DEI DOCUMENTI E DELLE REGISTRAZIONI 7

REV.	**DATA**	**MOTIVAZIONE**	**REDATTO** Segreteria Tecnica	**VERIFICATO** Responsabile SG	**APPROVATO** Responsabile OdC
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			
2	02/02/2017	Modifiche alle modalità operative			
3	12/03/2018	Modifiche a seguito del rapporto di verifica ACCREDIA del 09/02/2018 (ns. AP 6/2018)			
4	01/08/2018	Modifiche conseguenti al Decreto autorizzativo MASAF del 2/07/18			
5	18/05/2019	Modifiche conseguenti al D. M. del 12/03/19			
6	01/10/2019	Inserimento modalità prelievo vini IGT §4			
7	22/01/2024	Modifiche a seguito della RAC n. 01/2023 dell'audit di vigilanza ICQRF 2023			
8	11/10/2024	Cambio denominazione Camera di Commercio ed eventuale richiesta di prelievo prima del raggiungimento caratteristiche al consumo previste dal disciplinare			

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il campionamento delle partite di vino è effettuato dal personale della Struttura dell'OdC.
Per le D.O.C. Trento, Trentino, Teroldego Rotaliano, Casteller, e Valdadige l'intero iter di certificazione viene gestito dalla Camera di Commercio di Trento in qualità di Organismo di Controllo autorizzato dal MASAF.

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 richiesta[1].
Il detentore di una partita di vino che intende ottenere la certificazione a DO, presenta richiesta sul sistema informatico GEREM, previa apposita abilitazione; può inoltrare la richiesta anche in modalità cartacea mediante apposita modulistica (M-IOCONTR3-1). La richiesta (modulo "Richiesta prelievo vini DOC") può essere scaricata dal sito camerale www.controllovinitn.it ed inviato via mail all'indirizzo controlliproduzioni@tn.camcom.it, via PEC all'indirizzo controllovini@tn.legalmail.camcom.it.
La richiesta è presentata al massimo 30 gg prima che la partita abbia raggiunto le caratteristiche minime al consumo previste dal disciplinare di produzione (salvo eventuali esigenze/urgenze aziendali). Sarà comunque responsabilità dell'azienda immettere il prodotto al consumo solo dopo aver rispettato quanto indicato dal disciplinare.
Nel caso particolare della DOC Trento il prelievo può essere effettuato anche su partite sboccate, ai sensi dell'art. 5, comma 7 del DM 12/03/2019. 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, tramite il sistema informatico GEREM oppure 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 (M-IOCONTR3-1a).

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 15 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 del personale della Struttura di Ispezione interna dell'OdC, della sussistenza del carico contabile della partita richiesta nel sistema informatico SIAN. 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.). Le operazioni che comportano la modifica del carico contabile e le pratiche

[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 i costi di certificazione al detentore della partita.

enologiche effettuate sulla partita sono comunicate all'OdC nei tempi previsti della normativa. E' quindi condizione necessaria che il richiedente mantenga aggiornata costantemente la propria situazione contabile presso l'OdC. Solo a seguito dell'accertamento della conformità documentale, l'iter di certificazione potrà proseguire.

4. LA CERTIFICAZIONE DEL VINO A IGT

Secondo quanto prevede la legge 238/2016 all'art. 65 e il DM 12 marzo 2019, i vini a IGT devono essere oggetto di certificazione mediante controlli a campione. Tali controlli devono assicurare comunque che il campione sia rappresentativo del 10% della produzione dell'IGT rivendicata nell'anno cui si riferisce la verifica. Il campione viene determinato in base ad una percentuale minima del numero totale dei detentori che sono inseriti nel sistema di controllo della specifica IGT (art. 3, comma 5 del DM 12 marzo 2019.

Le procedure di prelievo e analisi dei vini a IGT di cui al presente punto sono analoghe a quelle utilizzate per i vini a DOC e illustrate ai punti successivi.

Per l'individuazione dei soggetti presso i quali sarà effettuato il prelievo, si procederà con un apposito sorteggio, da eseguire contestualmente all'estrazione del campione dei soggetti da sottoporre a verifica ispettiva, così come stabilito dal DM 3 marzo 2022 e con le modalità illustrate dalla IO-CONTR-2 ed effettuata con l'apposita funzione presente nell'applicativo Gerem.

L'identificazione della partita sfusa da prelevare è effettuata sulla partita IG più rappresentativa giacente in cantina al momento del prelievo. Nel caso in cui la stessa sia esaurita l'ispettore prelevatore procederà al prelievo dell'ultimo lotto di vino imbottigliato comunicato della partita IG purché giacente in magazzino e comunque sempre relativo a prodotto derivato dall'ultima vendemmia.
In caso di assenza di partite dell'annata di riferimento, l'ispettore provvederà a comunicarlo al Responsabile del Sistema di Gestione, il quale, pertanto, provvederà a sorteggiare un secondo gruppo di operatori di riserva dal quale attingere per la sostituzione del soggetto estratto.

5. IL PRELIEVO

5.1 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.

5.2 ANNULLAMENTO DELLA RICHIESTA DI PRELIEVO

Il detentore può inviare una semplice comunicazione di annullamento della richiesta di prelievo da trasmettere, 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.

5.3 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 da quelli indicati nella richiesta, mantenendo comunque la stessa quantità, il prelevatore dovrà provvedere ad inserire nel sistema "Gerem" i riferimenti dei vasi corretti.

5.4 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/ispezione effettuato su singola cantina. Il prelevatore potrà riprendere l'attività dopo un turno di sospensione. La rotazione non si applica laddove non vi sia la disponibilità di altri ispettori.

5.5 IL CONTROLLO ISPETTIVO IN FASE DI PRELIEVO

La fase di certificazione rientra tra le attività previste dal Piano dei Controlli – DM n.7552 del 02/08/2018 e rappresenta a tutti gli effetti un'ispezione condotta da personale della struttura interna dell'OdC. Il prelevatore ha diritto, dunque, ad 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 (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 colmatura delle vasche o conta delle bottiglie);
- l'ubicazione delle partite del vino oggetto di prelievo, anche rispetto alla richiesta presentata.

L'azienda, nel caso il SIAN non fosse aggiornato entro i 30 gg, allega alla richiesta di prelievo, la stampa del registro aziendale.
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, ha l'obbligo di sospendere e di non eseguire il prelievo avvisando al riguardo la Segreteria tecnica dell'OdC. Anche in questo caso verrà fatturato il costo del prelievo al detentore, come da tariffario pubblicato.

5.6 VERIFICA DEL CONTENUTO DEI VASI VINARI

- Vasca colma: è da considerare il valore nominale della vasca come da planimetria comunicata all'Icqrf/ufficio dogane;
- Vasca scolma con asta graduata: verifica del livello tramite asta o altri strumenti analoghi;
- Vasca scolma con lettore ottico di misura integrato al recipiente;
- Vasca scolma senza asta graduata: valutazione del volume attraverso formule matematiche o con tabella di taratura.

5.7 EFFETTUAZIONE DEL PRELIEVO

Il personale della struttura interna di Ispezione dell'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 è effettuato sul recipiente più rappresentativo e a sondaggio nel caso di recipienti di uguale capacità;
- da recipienti di uguale natura di capacità superiore a 10 hl il cui numero sia superiore a 8 unità, il prelievo è effettuato sui quattro recipienti più rappresentativi in proporzione al volume di prodotto contenuto;
- da recipienti di natura diversa (solo in presenza di barrique e/o botti in legno), 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'operatore fa scorrere almeno mezzo 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 dei vini a DOC deve essere eseguito mediante il prelievo 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, in ambiente idoneo, per eventuali ulteriori esami chimico-fisici e organolettici.

Il campionamento dei vini a IGT deve essere eseguito mediante il prelievo in quattro esemplari, di cui:

- uno è affidato al detentore della partita;
- uno è destinato all'esame chimico-fisico;
- due sono tenuti di riserva per almeno sei mesi da parte dell'OdC, per eventuali ulteriori esami chimico-fisici.

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), 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 da cartellino identificativo, riportante: un numero EAN che fa riferimento sia al numero del verbale di prelievo sia ai 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.

5.8 MATERIALE DI PRELIEVO

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

- secchi,
- cilindri graduati,
- imbuti,
- mestoli,
- sonde,
- altra strumentazione necessaria al campionamento.

Le bottiglie e i tappi, invece, sono forniti agli ispettori direttamente dall'OdC.
Gli strumenti e i contenitori forniti dalla cantina 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).

Nel caso in cui il prelievo riguardi prodotto già imbottigliato riportante marchi riconducibili all'azienda detentrice, non anonimizzabili in sede di commissione di degustazione, sarà travasato nei contenitori forniti all'ispettore dall'OdC (esclusi i vini spumanti/frizzanti).

5.9 IL VERBALE DI PRELIEVO

Al momento del prelievo è redatto, in duplice copia, un verbale (M-IOCONTR3-2), tramite GEREMAPP, 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.
  Inoltre, nel verbale l'ispettore dovrà riportare la dichiarazione attestante che tutti i campioni asportati, oltre a quello lasciato in custodia presso l'azienda, sono stati sigillati. Il verbale, in formato file, viene inviato via mail all'azienda, oltre ad essere salvato nel sistema informatico dell'OdC (GEREM).

I campioni prelevati vengono consegnati al Laboratorio "Fondazione E. Mach di S. Michele all'Adige (per l'effettuazione delle analisi chimico-fisiche) 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. La Segreteria Tecnica assicura anche la presa in carico dei campioni mediante la registrazione cronologica dei prelievi sul sistema informatico GEREM.

5.10 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 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).*

Relativamente al prelievo di vino spumante o frizzante a IGT su prodotto non ancora imbottigliato, il prelievo viene effettuato direttamente dall'autoclave, adottando apparecchiature, fornite dall'azienda, atte a far sì che l'operazione avvenga senza particolari perdite di pressione.

5.11 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.controllovinitn.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 in GEREM o 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.

6. 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".