



CCIAA DI BOLZANO  
HANDELSKAMMER BOZEN

Organismo di controllo vini

Procedura per il prelievo dei vini atti a divenire D.O.

Rev. 1

Data  
19/09/2013

## PROCEDURA PER IL PRELIEVO DEI VINI ATTI A DIVENIRE D.O.

 <p>CCIAA DI BOLZANO HANDELSKAMMER BOZEN</p>	<p>Organismo di controllo vini</p> <p>Procedura per il prelievo dei vini atti a divenire D.O.</p>	<p>Rev. 1</p> <p>Data 19/09/2013</p>
---	---	--

## 1 INDICE

1.1	RIFERIMENTI NORMATIVI .....	3
1.2	ASPETTI GENERALI .....	3
1.3	LA RICHIESTA DI PRELIEVO .....	3
1.4	LA VERIFICA AMMINISTRATIVA.....	4
1.5	IL PRELIEVO .....	4
1.5.1	DEFINIZIONE DI PARTITA.....	4
1.5.2	IL CONTROLLO ISPETTIVO IN FASE DI PRELIEVO.....	5
1.5.3	EFFETTUAZIONE DEL PRELIEVO .....	5
1.5.4	MATERIALE DI PRELIEVO.....	6
1.5.5	IL VERBALE DI PRELIEVO .....	7
1.5.6	PRELIEVO DI VINO SPUMANTE.....	7

 <p>CCIAA DI BOLZANO HANDELSKAMMER BOZEN</p>	<p>Organismo di controllo vini</p> <p>Procedura per il prelievo dei vini atti a divenire D.O.</p>	<p>Rev. 1</p> <p>Data 19/09/2013</p>
---	---	--

### 1.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

- Regolamento (CE) 607/2009 Commissione del 14 luglio 2009;
- Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, Tutela delle DO e delle IG dei vini;
- Decreto ministeriale 11 novembre 2011: Procedura di certificazione vini DOP e IGP e ruolo Commissioni vini DOP (*Abroga il decreto ministeriale 25 luglio 2003*);
- Decreto ministeriale 14 giugno 2012: Approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione dell' articolo 13, comma 17, del decreto legislativo 8 aprile 2012, n. 61, recante la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini
- Norma Europea UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012

### 1.2 ASPETTI GENERALI

Il campionamento delle partite di vino è effettuato dal personale incaricato dalla struttura 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.

### 1.3 LA RICHIESTA DI PRELIEVO

La richiesta di prelievo deve essere inoltrata all'organismo di controllo 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<sup>1</sup>. Fanno salvi i casi in cui il soggetto possieda, presso la sede di altra azienda, un proprio stabilimento con proprio codice ICQRF.

Il detentore di una partita di vino che intende ottenere la certificazione a d.o.c., presenta richiesta su apposita modulistica alla struttura di controllo.

<sup>1</sup> 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'organismo di controllo addebiterà in ogni caso i costi di certificazione al proprietario della partita.

 <p>CCIAA DI BOLZANO HANDELSKAMMER BOZEN</p>	<p>Organismo di controllo vini</p> <p>Procedura per il prelievo dei vini atti a divenire D.O.</p>	<p>Rev. 1</p> <p>Data 19/09/2013</p>
---	---	--

La richiesta, in modalità cartacea, può essere consegnata a mano oppure inoltrata a mezzo fax alla struttura. L'apposito modulo può essere scaricato dal sito camerale. Il soggetto richiedente, ha inoltre, la possibilità di effettuare la richiesta anche mediante sistema informatico, se abilitato.

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, la richiesta di prelievo può essere presentata con un anticipo di 30 giorni rispetto alla scadenza del periodo d'invecchiamento o affinamento obbligatorio previsto dagli specifici disciplinari.

#### 1.4 LA VERIFICA AMMINISTRATIVA

Pervenuta la richiesta di prelievo, l'organismo di controllo 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'organismo, della sussistenza del carico contabile della partita richiesta nel sistema informatico. Il controllo documentale viene condotto dall'organismo di controllo sul 100% dei soggetti 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'organismo di controllo. Infatti, solo se accertata la conformità documentale, l'iter di certificazione potrà proseguire.

#### 1.5 IL PRELIEVO

##### 1.5.1 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.

 CCAA DI BOLZANO HANDELSKAMMER BOZEN	Organismo di controllo vini  Procedura per il prelievo dei vini atti a divenire D.O.	Rev. 1  Data 19/09/2013
---	--	----------------------------------

### 1.5.2 IL CONTROLLO ISPETTIVO IN FASE DI PRELIEVO

La fase di certificazione rientra tra le attività previste dal Piano dei Controlli – DM14/06/2012 e rappresenta a tutti gli effetti un'ispezione condotta da soggetti incaricati dalla stessa struttura.

Il prelevatore-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.

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 colmatura 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.

Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità tra la consistenza (fisica e/o documentale) e gli elementi identificativi della partita rispetto a quelli risultanti dagli atti documentali, può sospendere le operazioni di prelevamento.

### 1.5.3 EFFETTUAZIONE DEL PRELIEVO

Il personale incaricato dall'organismo di controllo 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 due recipienti in proporzione al volume di prodotto contenuto;
- da recipienti di natura diversa (ad esempio vasche in acciaio inox, botti in legno e/o barriques), 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.

 CCAA DI BOLZANO HANDELSKAMMER BOZEN	Organismo di controllo vini  Procedura per il prelievo dei vini atti a divenire D.O.	Rev. 1  Data 19/09/2013
---	--	----------------------------------

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. In ogni caso parte del prodotto deve uscire 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
- due sono tenuti di riserva per almeno sei mesi da parte della struttura di controllo, per eventuali ulteriori esami chimico-fisici e organolettici (controllo secondo la scheda 4-imbottigliatore).

Per i singoli esemplari del campione, la capacità dei recipienti è compresa tra 0,375 litri e 1 litro, chiusi ermeticamente. Sulla chiusura di ogni recipiente è apposto un sigillo da parte del prelevatore, utilizzando un sacchettino per alimenti di materiale plastico trasparente, apposto sul collo della bottiglia e fissato alla stessa mediante fascetta autobloccante e sigillo in plastica, punzonato con logo camerale. Alle bottiglie viene apposto un cartellino identificativo, firmato dal prelevatore e dall'incaricato dalla cantina, riportante: il numero e la data del verbale di prelievo, i dati identificativi della partita (tra i quali il quantitativo della stessa).

#### 1.5.4 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 utilizzato 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

 <p>CCIAA DI BOLZANO HANDELSKAMMER BOZEN</p>	<p>Organismo di controllo vini</p> <p>Procedura per il prelievo dei vini atti a divenire D.O.</p>	<p>Rev. 1</p> <p>Data 19/09/2013</p>
---	---	--

- in materiale inerte.

### 1.5.5 IL VERBALE DI PRELIEVO

Al momento del prelievo è redatto, in duplice copia, un verbale dal quale devono risultare i seguenti elementi

- il numero del verbale;
- la data e ora del prelevamento;
- il nominativo del prelevatore;
- 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, tipologia, recipienti di stoccaggio);
- eventuali note a verbale.

Inoltre, il verbale dovrà riportare

- la dichiarazione attestante che tutti i campioni asportati e quello lasciato in custodia sono stati sigillati con l'apposizione delle firme del prelevatore e del responsabile dell'azienda;
- l'indicazione relativa al numero d'ordine del prelievo della stessa partita, indicando
  - *"primo prelievo" o*
  - *"prelievo per partita già giudicata non idonea all'esame chimico-fisico" o*
  - *"prelievo per partita già giudicata rivedibile all'esame organolettico".*

Delle due copie del verbale,

- l'originale è consegnato all'azienda;
- la copia rimane alla struttura di controllo, unitamente agli esemplari di campione;

I campioni sono presi in carico, entro il primo giorno lavorativo successivo al prelievo, e conservati a cura della struttura di controllo, in ambiente idoneo.

### 1.5.6 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).

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