

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.

**Doc Val Polcevera
Doc Riviera Ligure di Ponente
Doc Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua
Doc Pornassio o Ormeasco di Pornassio**

Questo documento è un documento di Made in Quality.

La versione ufficiale, nel suo ultimo stato di revisione, è unicamente quella disponibile in forma elettronica sul sito web www.madeinquality.it.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 1 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

INDICE

1. Premessa	4
2. Scopo e Campo di applicazione	4
3. Riferimenti normativi	5
4. Definizioni	8
5. Accesso al sistema di controllo	12
6. Acquisizione delle informazioni e Visite ispettive	13
6.1 Piano annuale dei controlli e visite ispettive di sorveglianza	14
6.2 Visite ispettive supplementari.....	17
7. Aggiornamento degli elenchi degli operatori.....	18
7.1 Riconferma annuale	18
7.2 Cessazione volontaria dell'attività	18
7.3 Riammissione dell'Operatore nel sistema dei controlli.....	18
8. Comunicazione delle modifiche.....	18
9. Obblighi generali degli Operatori	19
9.1 Obblighi specifici dei Viticoltori	20
9.2 Obblighi specifici degli intermediari delle uve destinate alla vinificazione.....	21
9.3 Obblighi specifici dei Vinificatori.....	21
9.4 Obblighi specifici degli Intermediari di vini sfusi destinati alla D.O. o certificati a D.O.	22
9.5 Obblighi specifici degli Imbottiglieri	23
10. Approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti trasformati.....	24
11. Identificazione e rintracciabilità	25
11.1 Separazione delle lavorazioni a denominazione e a menzione generica	25
12. Operazioni ammesse e relative comunicazioni	26
13. Richiesta di campionamento ai fini dell'ottenimento del certificato di idoneità	28
14. Fase di prelievo del campione	29
16. Notifica conformità analisi.....	30
17. Diritti dell'Operatore in caso di analisi non conformi	31
17.1 Procedimento di revisione dell'analisi chimico-fisica.....	31

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 2 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	--------------

17.2 Procedimento di revisione dell'analisi chimico-fisica e organolettica	32
18. Decisione sulla Certificazione, attestato di idoneità e limite temporale di validità dall'attestato	33
19. Approvazione etichette	35
20. Non Conformità e loro trattamento	35
22. Reclami, ricorsi e contenziosi	36
23. Mancato assolvimento pecuniario nei confronti di Made in Quality	37
24. Riservatezza	38
26. Pubblicità e trasparenza	38

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 3 di 38
---	---------------------	------------------------------	-----------------	----------------------------

1. PREMESSA

La Denominazione di Origine Controllata (di seguito: DOC) è una denominazione utilizzata per i vini, istituita con D.L. 12 luglio 1963, n. 930. Con DL 8 aprile 2010, n. 61 "Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88" la classificazione DOC, così come la DOCG, è stata ricompresa nella categoria comunitaria DOP, quale adeguamento della normativa nazionale al Regolamento (CE) n. 479/2008.

Il Reg. UE n. 1151/2012, art. 7, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Denominazione di Origine siano conformi ad un disciplinare di produzione, che definisce con chiarezza tutti i passaggi del processo produttivo.

La verifica del rispetto dei requisiti disciplinati è effettuata da Organismi di Certificazione conformi agli artt. 36 e 37 del Reg. UE n. 1151/2012 e autorizzati dagli Stati Membri anteriormente all'immissione in commercio del prodotto.

Il presente Piano descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché possano essere identificati come denominazioni di origine, secondo quanto predisposto dal D.M. 14/06/2012 (Approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione dell'articolo 13, comma 17, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini).

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il Piano trova applicazione presso tutti gli Operatori della filiera che concorrono alla produzione delle D.O.C.: Val Polcevera, Riviera Ligure di Ponente, Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua, Pornassio o Ormeasco di Pornassio.

Il presente documento si applica a tutti gli Operatori che facciano richiesta di certificazione.

Il Piano di controllo è composto dal presente documento e dallo schema dei controlli e dal tariffario, che ne costituiscono parte integrante.

La struttura di controllo:

- verifica la conformità ai requisiti previsti nel disciplinare di produzione;
- verifica la rintracciabilità del prodotto e l'iter di certificazione delle partite di vino atte a divenire D.O.;
- partecipa all'aggiornamento e all'allineamento dei dati dello schedario viticolo. A tale proposito, l'Organismo di Controllo comunica al soggetto interessato e alla Regione qualsiasi non conformità riconducibile al vigneto e al mancato aggiornamento dei dati contenuti nello schedario viticolo.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 4 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	--------------

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Legislazione europea

- Regolamento (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- REGOLAMENTO (CE) n. 479/2008 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che modifica i regolamenti (CE)n. 1493/1999, (CE) n. 1782/2003, (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 3/2008 e abroga i regolamenti(CEE) n. 2392/86 e (CE) n. 1493/1999
- Regolamento (CE) 436/2009 della Commissione, del 26 maggio 2009, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio in ordine allo schedario viticolo, alle dichiarazioni obbligatorie e alle informazioni per il controllo del mercato, ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo;
- Regolamento (CE) 606/2009 della Commissione, del 10 luglio 2009, recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni;
- Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione del 14 luglio 2009, e successive modifiche ed integrazioni, recante Modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;
- Regolamento (UE) 401/2010 della Commissione, del 7 maggio 2010 che modifica e rettifica il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- Direttiva 2011/91/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare
- Regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 sul finanziamento, sulla gestione e sul monitoraggio della politica agricole comune e che abroga i regolamenti del Consiglio (CEE) n. 352/78, (CE)

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 5 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

- n. 165/92, (CE) n. 2799/98, (CE) n. 814/2000, (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 485/2008 e, in particolare, l'art. 90 rubricato controlli connessi alle denominazioni di origine, alle indicazioni geografiche e alle menzioni tradizionali protette;
- Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;
 - Regolamento (UE) 2017/625 del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari
 - Regolamento delegato (UE) n. 2018/273 della Commissione dell'11 dicembre 2017 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema di autorizzazioni per gli impianti viticoli, lo schedario viticolo, i documenti di accompagnamento e la certificazione, il registro delle entrate e delle uscite, le dichiarazioni obbligatorie, le notifiche e la pubblicazione delle informazioni notificate, che integra il regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i pertinenti controlli e le pertinenti sanzioni, e che modifica i regolamenti (CE) n. 555/2008, (CE) n. 606/2009 e (CE) n. 607/2009 della Commissione e abroga il regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione e il regolamento delegato (UE) n. 2015/560 della Commissione;
 - Regolamento di esecuzione (UE) n. 2018/274 della Commissione, dell'11 dicembre 2017, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema di autorizzazioni per gli impianti viticoli, la certificazione, il registro delle entrate e delle uscite, le dichiarazioni e le notifiche obbligatorie, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i controlli pertinenti, e che abroga il regolamento di esecuzione (UE) n. 2015/561 della Commissione;

Legislazione nazionale

- DPR 930 del 12 luglio 1963. Decreto istitutivo delle Denominazioni di Origine Controllate.
- Disciplinare di produzione
- Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297 recante Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 6 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

- Legge 20/02/2006, n 82, recante disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato (OCM) del vino;
- D.M. 14/06/2012, Approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione dell'articolo 13, comma 17, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini
- Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238 recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino e, in particolare, gli articoli 59, 64 e 90;
- D.M. 23/12/2009, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio e del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo. (GU n. 24 del 30-1-2010);
- Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n.61 , inerente la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;
- D.M. 16/12/2010 recante disposizioni applicative del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, relativo alla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, per quanto concerne la disciplina dello schedario viticolo e della rivendicazione annuale delle produzioni
- D.M. 19/04/2011 recante disposizioni, caratteristiche, diciture, nonché modalità per la fabbricazione, l'uso, la distribuzione, il controllo ed il costo dei contrassegni di Stato per i vini a denominazione di origine controllata e garantita e per i vini a denominazione di origine controllata.
- D.M. 11/11/2011 relativo alla disciplina degli esami analitici per i vini DOP e IGP, degli esami organolettici e dell'attività delle commissioni di degustazione per i vini DOP e del relativo finanziamento;
- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 16 febbraio 2012 recante «Sistema nazionale di vigilanza sulle strutture autorizzate al controllo delle produzioni agroalimentari regolamentate»;
- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 giugno 2012, n. 794, recante «approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione dell'art. 13, comma 17, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61»;
- DM 8799 del 15.04.2013 e ss.mm.ii. Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari
- Decreto Dipartimentale 12 marzo 2015, n. 271, che, in attuazione alle disposizioni di cui all'art. 6, commi 1 e 2, del citato decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 16 febbraio 2012, ha stabilito le modalità di funzionamento della banca dati vigilanza;
- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 20 marzo 2015, n. 293 recante disposizioni per la tenuta in forma dematerializzata dei registri nel

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 7 di 38
---	---------------------	------------------------------	-----------------	----------------------------

settore vitivinicolo, ai sensi dell' art. 1-bis, comma 5, del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito con modificazioni, dalla legge 11 agosto 2014, n. 116;

- Decreto Legislativo 15 dicembre 2017 n. 231. Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015».
- Decreto Ministeriale 2 agosto 2018, n. 7552 relativo al sistema dei controlli e vigilanza sui vini a DO e IG, ai sensi dell'articolo 64, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino.

Normativa

- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";
- ISO/IEC 17025, requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura.

4. DEFINIZIONI

Assemblaggio

Tecnica enologica relativa a mosti della stessa annata. Le uve di vitigni differenti vengono vendemmiate, anche in tempi diversi, pigiate e fermentate singolarmente in modo indipendente. Successivamente si procede all'assemblaggio, ovvero alla miscela dei mosti fermentati.

Attività di valutazione (attività di controllo)

Attività di campo svolta dall'Organismo di Controllo comprendente sia l'attività ispettiva, sia l'attività di prelievi.

Attività di riesame

Esame documentale effettuato dall'Organismo di Controllo.

Attestato di idoneità

Documento con il quale l'Organismo di Controllo attesta la rispondenza delle materie prime, sistemi di lavorazione e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.

Autocontrollo

Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli Operatori della filiera produttiva che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 8 di 38
---	---------------------	------------------------------	-----------------	----------------------------

Autorità competenti

Sono Autorità competenti il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e la Regione Liguria.

Azione correttiva

Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause delle non conformità.

Attività svolta da Made in Quality

Azione intrapresa da Made in Quality per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore

Controllo di conformità.

Atto mediante il quale la Struttura di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare ai fini del rilascio della certificazione di una partita di vino a denominazione

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

La Denominazione di Origine Controllata è una denominazione utilizzata per i vini, istituita con D.L. 12 luglio 1963, n. 930. Con DL 8 aprile 2010, n. 61 "Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88" la classificazione DOC, così come la DOCG, è stata ricompresa nella categoria comunitaria DOP, quale adeguamento della normativa nazionale al Regolamento (CE) n. 479/2008.

Disciplinare di Produzione

Documento che specifica i requisiti obbligatori dei vini a denominazione e il procedimento necessario alla sua produzione

Documento equivalente

Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da Made in Quality e approvati dal MIPAAF

Fascicolo aziendale

Documento, cartaceo e/o elettronico, in cui sono contenuti tutti i dati ed i documenti dichiarati dall'azienda

Imbottigliatore

Soggetto identificato che conduce un impianto di imbottigliamento per vini a denominazione

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 9 di 38
---	---------------------	------------------------------	-----------------	----------------------------

Intermediari di vini sfusi destinati alla D.O. o certificati a D.O.

Soggetto identificato che svolge attività di compravendita di vino sfuso atti alla denominazione o certificati.

Intermediari delle uve destinate alla vinificazione

Soggetto identificato che svolge attività di compravendita delle uve destinate alla vinificazione.

Ispettore / Prelevatore

Tecnico qualificato e incaricato a svolgere le attività di verifica ispettiva e prelevamento di campioni previsti dal piano dei controlli presso gli operatori assoggettati al controllo

Elenco degli Operatori controllati

Elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controllo di cui alle denominazioni riportate al paragrafo 2 "Scopo e campo di applicazione" del presente documento. L'elenco è istituito, gestito e aggiornato da Made in Quality.

Laboratorio

Laboratorio che esegue analisi accreditate ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le analisi chimico-fisiche.

MiPAAF

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Non conformità

Mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione, specificati nel Disciplinare di produzione, nel Piano dei Controlli, nell'allegato al Piano dei Controlli e nel tariffario, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini della rispondenza delle produzioni ai requisiti della denominazione. Può essere *Grave* o *Lieve*.

Non conformità grave

Mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato a denominazione.

Non conformità lieve

Mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che NON pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il lotto di prodotto può essere identificato a denominazione.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 10 di 38
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

Operatore

Chiunque sia riconosciuto e inserito nel sistema di controllo delle denominazioni riportate al paragrafo 2 "Scopo e campo di applicazione" del presente documento.

Partita di uva/mosto

Quantità omogenea di uva/mosto per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

Partita di vino

Massa omogenea di prodotto proveniente da un unico processo di omogeneizzazione della massa stessa e contenuta in uno o più recipienti, fino ad un massimo di cinque; in piccoli recipienti (botti con capacità massima di 10 ettolitri, damigiane o altri) e in bottiglie senza limiti numerici, collocate nello stesso stabilimento (ai fini degli esami chimico-fisici ed organolettici).

Rintracciabilità

Capacità di ricostruire la storia di un prodotto e delle sue trasformazioni con informazioni documentate.

Registro telematico SIAN

Registro disponibile sul portale SIAN (www.sian.it) nel quale sono annotate tutte le operazioni svolte dagli Operatori che producono, detengono e/o commercializzano vino di cui alle denominazioni riportate al paragrafo 2 "Scopo e campo di applicazione" del presente documento.

Requisito di conformità

Prescrizione espressa, implicita o cogente e specificata all'interno della legislazione nazionale e sovranazionale in materia di certificazione di prodotto, del Disciplinare di produzione, del Piano per il Controllo di Conformità, nello Schema dei Controlli e nel Tariffario e che deve essere soddisfatta dall'Operatore come condizione necessaria per il rilascio o per il mantenimento della certificazione.

Schema di controllo

Documento strutturato in forma di matrice costituente parte integrante e sostanziale del presente documento.

Per ogni Operatore del sistema dei controlli sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, i requisiti da verificare e l'attività di autocontrollo a carico degli Operatori richiesta da Made in Quality.

Per Made in Quality sono riportate il tipo ed entità del controllo, le non conformità che possono essere rilevate e il relativo livello di gravità, il trattamento richiesto all'Operatore e i controlli effettuati da Made in Quality per la verifica della chiusura delle non conformità.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 11 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

Lo schema di controllo nelle colonne: descrizione del requisito, autocontrollo ed entità del controllo richiama in modo puntuale, e per ciascuna fase di processo, il presente documento.

SIAN

Sistema Informativo Agricolo Nazionale (www.sian.it).

Taglio

Operazione pratica enologica che consiste nel mescolare partite o lotti di vini anche di annate diverse con caratteristiche differenti. Diversamente dall'assemblaggio, il taglio è una procedura ammessa per i vini, che ha soprattutto lo scopo di migliorare in un vino, tramite l'aggiunta di altri vini aventi caratteristiche complementari, quelle lacune strutturali che lo renderebbero altrimenti poco gradevole e difficile da commercializzare.

Vinificatore

Soggetto identificato che svolge attività di vinificazione delle uve.

Viticoltore

Soggetto identificato che conduce dei vigneti ubicati nella zona di produzione prevista dal disciplinare di produzione.

Visita ispettiva iniziale

Attività di controllo mediante la quale Made in Quality accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati.

Visita ispettiva di sorveglianza

Attività di controllo mediante la quale Made in Quality accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli, dall'allegato al piano di controlli e dal disciplinare di produzione.

Zona di produzione

Zona delimitata per la produzione della D.O. prevista dai disciplinari di produzione di cui alle denominazioni riportate al paragrafo 2 "Scopo e campo di applicazione" del presente documento.

5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

L'immissione nel sistema di controllo è condizione necessaria per la certificazione e la rivendicazione della D.O..

Gli operatori che possono essere inseriti nel sistema di controllo delle denominazioni di cui al paragrafo 2 del presente documento si dividono nelle seguenti categorie: viticoltori, vinificatori, imbottigliatori, intermediari (Aziende non classificabili come

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 12 di 38
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

viticoltori, vinificatori e imbottiglieri operanti l'acquisto e la vendita di uve, prodotti a monte del vino e vini destinati alla D.O. nonché vini a D.O. che non effettuano alcuna trasformazione e/o imbottigliamento dei prodotti).

Ai sensi e agli effetti del D.M. 2 agosto 2018, n. 7552 tutti i soggetti partecipanti alla filiera di produzione della singola DO sono automaticamente inseriti nel sistema di controllo al momento della rivendicazione della produzione tutelata e accettano le condizioni del servizio di controllo e certificazione. La dichiarazione di vendemmia e di produzione vitivinicola costituiscono causa di inserimento nel sistema di controllo per la relativa produzione DO. Gli imbottiglieri e gli etichettatori, per l'inserimento nel sistema di controllo, inviano all'organismo di controllo autorizzato la comunicazione di imbottigliamento o di etichettatura. L'organismo di controllo assoggetta al controllo anche gli imbottiglieri esteri ove previsto dal piano dei controlli della singola DO.

L'organismo di controllo tiene un elenco aggiornato dei soggetti iscritti.

A seguito dell'adesione al sistema di controllo, l'Operatore dichiara di:

- operare in conformità alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione della D.O.;
- essere a conoscenza e di accettare il Piano di Controllo della specifica denominazione e l'allegato al Piano di controllo;
- essere a conoscenza e di accettare il tariffario nell'ultima versione valida approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti legislazioni in materia;
- autorizzare codesto Organismo di Certificazione ad effettuare i controlli di conformità presso l'azienda con la frequenza e le modalità previste dal Piano dei Controlli e dal suo allegato;
- assumersi ogni responsabilità conseguente a proprie inadempienze;
- autorizzare codesto Organismo di Certificazione all'impiego dei dati relativi alla propria azienda, per scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli della D.O., ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679.

6. ACQUISIZIONE DELLE INFORMAZIONI E VISITE ISPETTIVE

L'acquisizione delle informazioni da parte degli organismi di controllo avviene attraverso i servizi informatici disponibili nell'ambito del SIAN e, per i soggetti esonerati alla tenuta dei registri telematici, attraverso la dichiarazione di produzione, la dichiarazione di giacenza, tutti gli altri modelli di registrazione previsti, nonché la documentazione di accompagnamento e commerciale e altra documentazione giustificativa.

Sono esonerati alla tenuta dei registri telematici gli operatori che dimostrano una produzione vitivinicola con quantitativi complessivi rivendicati inferiori a 50 hl.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 13 di 38
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

I soggetti esonerati, per praticità e per migliorare l'efficienza delle comunicazioni, possono comunque chiedere l'accesso ai servizi informatici disponibili nell'ambito del SIAN. In questo caso, l'Operatore dovrà utilizzare in via esclusiva la modalità telematica, dandone comunicazione all'Organismo di Certificazione. Non è ammesso l'uso parziale e contemporaneo delle due modalità: cartacea e telematica.

Ai sensi del DL 7552 del 02/08/2018 – art. 7 c. 2, 3, 4 e 5 tutti i soggetti (viticoltori, vinificatori, imbottiglieri, etichettatori, intermediari e altri specifiche categorie di operatori non classificabili tra le precedenti categorie, inseriti nel sistema di controllo) partecipanti alla filiera di produzione della singola DO sono automaticamente inseriti nel sistema di controllo al momento della rivendicazione della produzione tutelata e accettano le condizioni del servizio di controllo e certificazione. La dichiarazione di vendemmia e di produzione vitivinicola costituiscono causa di inserimento nel sistema di controllo per la relativa produzione DO; gli imbottiglieri e gli etichettatori, per l'inserimento nel sistema di controllo, inviano all'organismo di controllo autorizzato la comunicazione di imbottigliamento o di etichettatura; l'organismo di controllo assoggetta al controllo anche gli imbottiglieri esteri ove previsto dal piano dei controlli della singola DO.

6.1 PIANO ANNUALE DEI CONTROLLI E VISITE ISPETTIVE DI SORVEGLIANZA

L'acquisizione delle informazioni da parte degli organismi di controllo avviene attraverso i servizi informatici disponibili nell'ambito del SIAN. Per i soggetti esonerati in quanto rivendicanti quantitativi complessivi inferiori a 50 hl, attraverso la dichiarazione di produzione, la dichiarazione di giacenza, la documentazione di accompagnamento e commerciale e da altra documentazione giustificativa.

Le visite ispettive di sorveglianza sono applicabili a quei soggetti che:

- sono presenti nell'Elenco degli Operatori assoggettati al sistema di controllo di cui alle denominazioni del paragrafo 2 del presente documento;
- hanno presentato dichiarazione di vendemmia e di produzione vitivinicola, ovvero hanno inviato comunicazione di imbottigliamento o di etichettatura.

Le visite ispettive di sorveglianza sono finalizzate ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati.

Il campione di soggetti da sottoporre a verifica ispettiva annuale è determinato tramite sorteggio. L'estrazione del campione deve essere eseguita per ogni categoria della filiera vitivinicola, nelle percentuali minime e secondo i criteri e le modalità stabilite nella tabella seguente. Per le filiere a D.O. con meno di 20 operatori, le percentuali della tabella sono ridotte del 50%.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 14 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

Le operazioni di sorteggio devono essere eseguite in tempo utile sia per la conclusione dei controlli entro l'anno solare di sorteggio, sia per assicurare lo svolgimento dei controlli nel periodo più funzionale al controllo stesso.

L'Organismo di controllo trasmette all'ICQRF e all'Ufficio territoriale gli elenchi degli operatori assoggettati, suddivisi per categoria, alla specifica indicando quelli oggetto di sorteggio per l'anno solare in corso.

OPERATORE	PERCENTUALE DI OPERATORI DA SOTTOPORRE A CONTROLLO ISPETTIVO ⁽¹⁾	PERCENTUALE DI OPERATORI DA SOTTOPORRE A CONTROLLO ANALITICO ⁽²⁾
viticoltore	10 ⁽³⁾	-
intermediario delle uve destinate alla vinificazione	10	-
vinificatore	10	-
intermediario di vini sfusi destinati alla D.O. o certificati a D.O.	10	-
imbottigliatore/etichettatore ⁽⁴⁾	15	5% degli operatori sorteggiati per il controllo ispettivo – DO

(1) Le suindicate percentuali della tabella sono ridotte del 50% per le filiere a DO con numero di operatori complessivo assoggettato al sistema di controllo nell'anno precedente inferiore a 20.

(2) Il controllo analitico si espleta su tutti i lotti di vino per i quali viene richiesta la certificazione. Tale percentuale sarà comprensiva del controllo sulla rispondenza dei contenitori utilizzati, delle chiusure e dei sistemi di etichettatura, di nonché quelli previsti dal disciplinare di produzione.

(3) Il campione è da estrarre dal bacino dei viticoltori che hanno operato la rivendicazione della specifica D.O. nella precedente campagna da superfici iscritte esclusivamente a D.O. allo schedario viticolo nazionale. L'approssimazione del numero degli Operatori sorteggiati è sempre fatta all'unità successiva, qualunque sia il decimale che segue l'unità.

(4) Nel caso l'operatore sia compreso in entrambe le categorie sarà conteggiato una sola volta.

L'Organismo di Certificazione può scegliere fino ad un massimo del 20% della percentuale di operatori da controllare utilizzando un sistema di analisi del rischio che tenga conto di particolare rischiosità quali:

- NC gravi emesse nei tre anni precedenti a carico di determinati operatori;
- eventi climatici avversi attestati da dichiarazioni di calamità naturale nell'areale del disciplinare di produzione di riferimento;
- risultati conosciuti dei controlli delle Autorità competenti;
- valore economico della DO interessata;

- dimensioni e assetto organizzativo dell'impresa;
- livelli di produzione certificata dell'impresa nell'ultimo triennio.

Gli organismi di controllo comunicano all'ICQRF, preventivamente al sorteggio, i criteri utilizzati per ciascuna DO e forniscono evidenza della rilevanza del criterio ai fini dell'analisi del rischio, che sarà oggetto di valutazione durante l'attività di vigilanza.

Per ogni visita ispettiva ricevuta, l'Operatore riceve copia del Report di Audit esterno/del Verbale di prelievo ed è tenuto a controfirmarlo.

È possibile per l'Operatore inserire nel report/verbale di prelievo delle osservazioni sul comportamento dell'Auditor e/o sull'andamento della visita in generale.

Nello specifico, le attività di controllo prevedono lo svolgimento delle seguenti attività ai sensi del D.M. 2 agosto 2018 n. 7552:

1. Attività di verifica della conformità:

- a. acquisizione dei dati relativi alla documentazione obbligatoria per gli utilizzatori della D.O., ivi compresi quelli necessari per la conoscenza dei movimenti interni alla D.O.;
- b. conoscenza, in ogni momento, della situazione reale della D.O.: vigneto, produzione di uva, giacenze di prodotti sfusi e di prodotto imbottigliato;
- c. controlli documentali sistematici sulla rispondenza quantitativa rispetto alle scritture contabili annotate nel registro telematico finalizzati al riscontro della rispondenza quantitativa rispetto alle movimentazioni e alle operazioni di imbottigliamento dei vini a D.O. e destinati alla D.O.;
- d. controlli documentali sistematici sulla rispondenza quantitativa a monte delle richieste di certificazione dei prodotti destinati alla D.O. con il relativo rilascio dei certificati di idoneità per i vini a D.O..

2. L'Organismo di controllo, ai sensi dell'articolo 8, commi 4 e 5, del sopraccitato decreto, individua preliminarmente, separatamente per ciascuna D.O., gli operatori da sottoporre a controllo ispettivo annuale tramite sorteggio, secondo i criteri che seguono:

- a. viticoltori - estrazione di un campione pari a una percentuale minima degli operatori (come da tabella p.to 6.1 del presente Piano) i cui vigneti sono iscritti allo schedario viticolo nazionale e che hanno presentato la dichiarazione vendemmiale (rivendicazione delle uve) entro il termine previsto dalla normativa vigente. L'Organismo di controllo svolge le attività di controllo nel periodo della vendemmia/vinificazione e comprendono anche la verifica dei requisiti ampelografici;
- b. intermediari di uve destinate alla vinificazione - estrazione di un campione pari a una percentuale minima degli operatori (come da tabella p.to 6.1 del presente Piano) che nel precedente anno solare hanno movimentato uve destinate alla vinificazione. L'Organismo di controllo svolge le attività di

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 16 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

controllo nel periodo della vendemmia/vinificazione e comprendono anche la verifica dei requisiti ampelografici;

- c. vinificatori - estrazione di un campione pari a una percentuale minima degli operatori (come da tabella p.to 6.1 del presente Piano) che hanno presentato la dichiarazione di produzione (scelta vendemmiale) entro il termine previsto dalla normativa vigente. L'Organismo di controllo svolge le attività di controllo preferibilmente nel periodo della vinificazione e previa verifica dell'effettiva presenza di prodotti vitivinicoli destinati alla DO;
- d. intermediari di vini sfusi destinati alla DO - estrazione di un campione pari a una percentuale minima degli operatori (come da tabella p.to 6.1 del presente Piano) che nel precedente anno solare hanno movimentato vino sfuso. L'Organismo di controllo svolge le attività di controllo, previa verifica dell'effettiva presenza prodotti vitivinicoli destinati alla DO;
- e. imbottigliatori - estrazione di un campione pari a una percentuale minima degli operatori (come da tabella p.to 6.1 del presente Piano) iscritti all'Organismo di controllo, previa verifica dell'effettiva presenza di vino già certificato e atto alla DO;
- f. altri operatori non classificabili tra le precedenti categorie - estrazione di un campione pari a una percentuale minima degli operatori (come da tabella p.to 6.1 del presente Piano) iscritti all'Organismo di controllo, previa verifica dell'effettiva presenza del prodotto vitivinicolo atto o già certificato alla DO.

Le attività della Struttura di Controllo vengono dettagliatamente riportate nel "Piano delle verifiche e dei controlli".

6.2 VISITE ISPETTIVE SUPPLEMENTARI

Made in Quality effettua visite ispettive supplementari:

- nei casi previsti dallo schema dei controlli, comprese le visite ispettive non annunciate o annunciate a seguito del rilevamento di non conformità;
- in caso di reiterazione della medesima NC;
- nei casi in cui l'Operatore comunichi variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità, cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio...) previsti da norma cogente.

A discrezione di Made in Quality, le visite supplementari di cui sopra possono essere anche di tipo "non annunciato", ovvero effettuate senza alcun preavviso.

La visita ispettiva non annunciata è effettuata verificando la totalità dei punti di controllo presenti nella checklist e quanto rilevato durante Audit non annunciati è gestito come quanto riscontrato durante Audit annunciati.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 17 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

La decisione circa le visite ispettive non annunciate tiene conto dei criteri esplicitati, caso per caso, nel Piano delle verifiche e dei controlli.

7. AGGIORNAMENTO DEGLI ELENCHI DEGLI OPERATORI

Ogni anno Made in Quality mantiene aggiornato l'elenco degli Operatori in funzione delle richieste pervenute dovute a: nuovo assoggettamento, riconferme, cessazione dell'attività o richieste di riammissione.

7.1 RICONFERMA ANNUALE

L'adesione al sistema dei controlli si intende tacitamente rinnovata di anno in anno, salvo presentazione di formale rinuncia, con i tempi e le modalità descritte al paragrafo 7.2 del presente documento.

7.2 CESSAZIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ

In caso di cessazione dell'attività è tenuta al pagamento degli eventuali oneri dovuti fino alla data della cessazione, secondo quanto previsto dal Tariffario.

La cessazione dell'attività comporta:

- la sospensione immediata della commercializzazione di tutti i prodotti immessi all'interno della filiera a D.O.. Per quanto concerne il vino già certificato e imbottigliato è ammesso lo smaltimento delle scorte; non è ammessa la commercializzazione di vino allo stato sfuso atto alla denominazione o certificato;
- la sospensione immediata dell'utilizzo di etichette, carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla D.O.;
- il divieto di utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

7.3 RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che successivamente alla cessazione volontaria dell'attività, ovvero a seguito della cancellazione dall'elenco degli Operatori controllati, decidono di rientrare nel sistema di controllo, possono rientrare all'interno della filiera, attenendosi a quanto previsto al punto (6) del presente Piano.

8. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni, gli Operatori sono tenuti a darne comunicazione formale a Made in Quality in una delle seguenti modalità:

- via PEC a madeinquality@legalmail.it;
- via email a vino@madeinquality.it o via fax al numero 0182 1904671;

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 18 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

- con consegna a mano presso la sede di Made in Quality;
- tramite posta ordinaria a:

Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA), Area Made in Quality
Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV)

Eventuali variazioni di dati inerenti l'anagrafica aziendale (a titolo esemplificativo non esaustivo: Ragione Sociale, Legale rappresentante, Sede legale, modifiche societarie) devono essere comunicate entro 15 giorni compresi i festivi dalla data del loro verificarsi attraverso modello V1b (Comunicazione di variazioni di dati inerenti l'anagrafica aziendale) e allegando la visura camerale aziendale aggiornata e ogni altro documento attestante la variazione.

Qualsiasi tipo di variazione inerente elementi non valutabili solo documentalmente (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo: aumento di superficie con variazione del fascicolo aziendale tramite il portale SIAN, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) comporterà una visita ispettiva supplementare di Made in Quality secondo una tempistica specificamente concordata.

9. OBBLIGHI GENERALI DEGLI OPERATORI

Al fine dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione tutti gli Operatori iscritti nel sistema di controllo:

- si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- aggiornano il registro telematico per il prodotto oggetto di richiesta di certificazione per consentire la verifica del carico e il rilascio della certificazione. I soggetti esonerati alla tenuta del registro telematico devono tenere aggiornata la dichiarazione di produzione, la dichiarazione di giacenza, la documentazione di accompagnamento e commerciale e tutta l'altra documentazione giustificativa. I soggetti esonerati possono chiedere l'accesso ai servizi informatici disponibili nell'ambito del SIAN; in questo caso, l'Operatore dovrà utilizzare in via esclusiva la modalità telematica, dandone comunicazione all'Organismo di Certificazione. Non è ammesso l'uso parziale e contemporaneo delle due modalità: cartacea e telematica.
- mantengono, gestiscono ed archiviano la documentazione, anche in copia, prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- collaborare con Made in Quality facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori, con o senza preavviso, delle aree aziendali, dei documenti da valutare e delle registrazioni, anche in caso di preavviso minimo; l'Operatore è tenuto inoltre a lasciare libero accesso al personale ispettivo e alle autorità competenti

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 19 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

preposte (MiPAAF, ACCREDIA, ...) in base alle norme di accreditamento e/o della legislazione applicabili; si rende conto che, nel caso in cui fossero presenti ispettori di ACCREDIA in accompagnamento al personale ispettivo di Made in Quality, questi valuteranno solamente l'operato dell'organismo di controllo e non dell'Operatore;

- l'Operatore è tenuto a facilitare l'attività audit di validazione (market surveillance visit) effettuata da ACCREDIA lasciando libero accesso alle aree aziendali;
- conservano tutta la documentazione riguardante la DOC presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato;
- garantiscono al personale incaricato al sistema di controllo, alle autorità competenti e di accreditamento, come previsto dalle norme vigenti, l'accesso ai luoghi ed alla documentazione secondo quanto richiesto dal personale stesso;
- adempiono agli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo.

9.1 OBBLIGHI SPECIFICI DEI VITICOLTORI

Al fine dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione, tutti i viticoltori iscritti nel sistema di controllo dovranno:

- attenersi ai requisiti del disciplinare di produzione della denominazione per quel che concerne gli articoli di loro competenza;
- rispettare i limiti di resa di uva per ettaro previsti dal disciplinare di produzione e dalla normativa nazionale e comunitaria;
- conservare tutta la documentazione e tutte le registrazioni di cui al presente sistema di controllo, di ogni altro documento volto a garantire la tracciabilità del prodotto e di quanto utile ai fini dello svolgimento della visita ispettiva;
- effettuare – per il tramite dei CAA – la dichiarazione di vendemmia e di produzione (dichiarazione vitivinicola), utilizzando il sistema SIAN. In caso di errori commessi nella compilazione della dichiarazione vitivinicola, il CAA di riferimento ha 6 (sei) mesi di tempo per rettificare l'errore. In caso di impossibilità da parte del CAA di riferimento di rettificare l'errore, l'OdC chiederà dichiarazione sostitutiva al CAA.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 20 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

9.2 OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI INTERMEDIARI DELLE UVE DESTINATE ALLA VINIFICAZIONE

Ai fini dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione della denominazione gli intermediari delle uve destinate alla vinificazione iscritti nel sistema di controllo dovranno:

- attenersi ai requisiti del disciplinare di produzione per quel che concerne gli articoli di loro competenza;
- rispettare la normativa nazionale e comunitaria sui documenti di trasporto e sulla tenuta dei registri di cantina;
- conservare tutta la documentazione e tutte le registrazioni di cui al presente sistema di controllo, di ogni altro documento volto a garantire la tracciabilità del prodotto e di quanto utile ai fini dello svolgimento della visita ispettiva;
- invio, da parte del destinatario, della copia documento di trasporto delle uve destinate alla D.O. e delle comunicazioni relative ad altre operazioni che generano modifiche del carico contabile (riclassificazioni, ecc.).

9.3 OBBLIGHI SPECIFICI DEI VINIFICATORI

Ai fini dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione della denominazione i vinificatori dovranno:

- attenersi ai requisiti del disciplinare di produzione per quel che concerne gli articoli di loro competenza;
- rispettare la normativa nazionale e comunitaria sui documenti di trasporto e sulla tenuta dei registri di cantina;
- conservare tutta la documentazione e tutte le registrazioni di cui al presente sistema di controllo, di ogni altro documento volto a garantire la tracciabilità del prodotto e di quanto utile ai fini dello svolgimento della visita ispettiva;
- sottoporsi al controllo sistematico circa le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto. In caso di richiesta di prelievo attraverso il registro telematico SIAN, esso deve essere aggiornato relativamente alle partite di vino di cui si chiede il campionamento. In caso di registro non aggiornato e di non corrispondenza dei quantitativi, i tempi della richiesta sono sospesi con comunicazione da parte della struttura;
- per le aziende obbligate alla tenuta del Registro telematico SIAN, si procede ad una verifica della sola corrispondenza dei pagamenti ai quantitativi imbottigliati e alla verifica della corrispondenza dei prodotti detenuti in sede di visita ispettiva, non le tempistiche di registrazione e comunicazione di carichi e scarichi, di competenza di ICQRF.
- in caso di dichiarazione di produzione vitivinicola con quantitativi complessivi rivendicati inferiori a 50 hl, gli operatori sono tenuti alla trasmissione cartacea delle operazioni di cantina con i tempi previsti dal piano dei controlli.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 21 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

- in caso di scelta di utilizzo della modulistica cartacea, nei casi di ritardata trasmissione è emesso un richiamo all'azienda; superati i tre richiami nel corso della campagna, si procederà ad una visita ispettiva integrativa con costo a carico dell'operatore.
- in caso di ritardata o mancata registrazione delle operazioni di cantina, in sede di visita ispettiva tale irregolarità è segnalata sul verbale dall'ispettore incaricato e può comportare la sospensione del processo di certificazione in corso o/e la emissione di eventuali pareri di non Conformità da parte del Comitato di delibera della Certificazione.

9.4 OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI INTERMEDIARI DI VINI SFUSI DESTINATI ALLA D.O. O CERTIFICATI A D.O.

Ai fini dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione della denominazione gli intermediari di vini sfusi destinati alla D.O. o certificati a D.O. dovranno:

- attenersi ai requisiti del disciplinare di produzione per quel che concerne gli articoli di loro competenza;
- rispettare la normativa nazionale e comunitaria sui documenti di trasporto e sulla tenuta dei registri di cantina;
- conservare tutta la documentazione e tutte le registrazioni di cui al presente sistema di controllo, di ogni altro documento volto a garantire la tracciabilità del prodotto e di quanto utile ai fini dello svolgimento della visita ispettiva;
- invio, da parte del destinatario, della copia documento di trasporto dei vini a DO e atti alla DO commercializzati sfusi e delle comunicazioni delle movimentazioni e pratiche enologiche sul vino a DO e atto alla DO in grado di modificarne i carichi (tagli, assemblaggi, riclassificazioni, declassamenti, ecc. .);
- per i vini atti alla DO, inviare a Made in Quality la richiesta di prelievo per utilizzo della DO, utilizzando la modulistica messa a disposizione da Made in Quality.
- sottoporsi al controllo sistematico circa le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto. in caso di richiesta di prelievo attraverso il registro telematico SIAN, esso deve essere aggiornato e le partite di vino di cui si chiede il campionamento devono corrispondere alle partite presenti sul registro telematico stesso. In caso di registro non aggiornato e di non corrispondenza dei quantitativi i tempi della richiesta sono sospesi con comunicazione da parte della struttura;
- per le aziende obbligate alla tenuta del Registro telematico SIAN si procede ad una verifica della sola corrispondenza dei pagamenti ai quantitativi imbottigliati e alla verifica della corrispondenza dei prodotti detenuti in sede di visita ispettiva, non le tempistiche di registrazione e comunicazione di carichi e scarichi, di competenza di ICQRF;

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 22 di 38
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

- in caso di dichiarazione di produzione vitivinicola con quantitativi complessivi rivendicati inferiori a 50 hl, gli operatori sono tenuti alla trasmissione cartacea delle operazioni di cantina con i tempi previsti dal piano dei controlli;
- in caso di scelta di trasmissione volontaria della modulistica cartacea, nei casi di ritardata trasmissione è emesso un richiamo all'azienda; superati i tre richiami nel corso della campagna, si procederà ad una visita ispettiva integrativa con costo a carico dell'operatore.
- in caso di ritardata o mancata registrazione delle operazioni, in sede di visita ispettiva tale irregolarità è segnalata sul verbale dall'ispettore incaricato e può comportare la sospensione del processo di certificazione in corso o/e la emissione di eventuali pareri di non Conformità da parte del Comitato di delibera della Certificazione.

9.5 OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI IMBOTTIGLIATORI

Ai fini dell'ottenimento e del mantenimento della certificazione della denominazione gli intermediari di vini sfusi destinati alla D.O. o certificati a D.O. dovranno:

- attenersi ai requisiti del disciplinare di produzione per quel che concerne gli articoli di loro competenza;
- rispettare la normativa nazionale e comunitaria relativa all'etichettatura dei prodotti vitivinicoli;
- rispettare la normativa nazionale e comunitaria sui documenti di trasporto e sulla tenuta dei registri di cantina;
- conservare tutta la documentazione e tutte le registrazioni di cui al presente sistema di controllo, di ogni altro documento volto a garantire la tracciabilità del prodotto e di quanto utile ai fini dello svolgimento della visita ispettiva;
- invio, da parte del destinatario, della copia documento di trasporto dei vini a DO e atti alla DO commercializzati sfusi e delle comunicazioni delle movimentazioni e pratiche enologiche sul vino a DO e atto alla DO in grado di modificarne i carichi (tagli, assemblaggi, riclassificazioni, declassamenti, ecc. .)
- per i vini atti alla DO, inviare a Made in Quality la richiesta di prelievo per utilizzo della DO, utilizzando la modulistica messa a disposizione da Made in Quality.
- sottoporsi al controllo sistematico circa le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto. in caso di richiesta di prelievo mediante il registro telematico SIAN, esso deve essere aggiornato e le partite di vino di cui si chiede il campionamento devono corrispondere alle partite presenti sul registro telematico stesso. In caso di registro non aggiornato e di non corrispondenza dei quantitativi i tempi della richiesta sono sospesi con comunicazione da parte della struttura;

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 23 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

- per le aziende obbligate alla tenuta del Registro telematico SIAN si procede ad una verifica della sola corrispondenza dei pagamenti ai quantitativi imbottigliati e alla verifica della corrispondenza dei prodotti detenuti in sede di visita ispettiva, non le tempistiche di registrazione e comunicazione di carichi e scarichi, di competenza di ICQRF.
- in caso di dichiarazione di produzione vitivinicola con quantitativi complessivi rivendicati inferiori a 50 hl, gli operatori sono tenuti alla trasmissione cartacea delle operazioni di cantina con i tempi previsti dal piano dei controlli;
- in caso di scelta di trasmissione volontaria della modulistica cartacea, nei casi di ritardata trasmissione è emesso un richiamo all'azienda; superati i tre richiami nel corso della campagna, si procederà ad una visita ispettiva integrativa con costo a carico dell'operatore.
- in caso di ritardata o mancata registrazione delle operazioni di cantina, in sede di visita ispettiva tale irregolarità è segnalata sul verbale dall'ispettore incaricato e può comportare la sospensione del processo di certificazione in corso o/e la emissione di eventuali pareri di non Conformità da parte del Comitato di delibera della Certificazione.

10. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

Ogni Operatore, iscritto al sistema di controllo delle D.O. di cui al paragrafo 2, e che prenda in carico uve e/o vino, deve richiedere a Made in Quality l'elenco degli Operatori iscritti e controllati, ovvero consultare l'elenco degli iscritti sul sito www.madeinquality.it.

In fase di approvvigionamento il responsabile dell'accettazione del prodotto deve:

- verificare la presenza dell'Operatore nell'elenco degli operatori iscritti al sistema di controllo;
- verificare che tutta la modulistica prevista dal Piano di Controllo e la documentazione attestante la consegna di uve e/o vino sia adeguatamente compilata in ogni sua parte.

Durante le visite ispettive, gli ispettori di Made in Quality devono risalire almeno alle seguenti informazioni:

- **presso i viticoltori:** persistenza delle condizioni per l'iscrizione allo schedario viticolo con la verifica dell'osservanza delle disposizioni di tipo agronomico previste nel disciplinare di produzione. Verifica ispettiva annuale ante vendemmia presso le aziende viticole per stimare la resa di uva per ettaro e relativa conformità con i quantitativi massimi di produzione e le eventuali eccezioni previste dal Disciplinare di produzione;
- **presso i vinificatori:** rispondenza quantitativa sui carichi e sulle movimentazioni dei vini a D.O. e atti alla D.O.; coerenza dei carichi di vino a D.O. e atto alla D.O. con la dichiarazione vendemmiale e/o della dichiarazione

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 24 di 38
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

di produzione; rispondenza quantitativa dei prodotti oggetto di prelevamento; corrispondenza quantitativa del prodotto a D.O. e atto alla D.O. detenuto con riscontro ai relativi documenti e registri di cantina; conformità delle operazioni tecnologiche alle disposizioni del disciplinare di produzione;

- **presso gli imbottiglieri:** rispondenza quantitativa (carichi) dei vini a D.O. o atti alla D.O. delle partite di vino da imbottigliare; rispondenza quantitativa dei prodotti oggetto di prelevamento; corrispondenza quantitativa del prodotto detenuto con riscontro ai relativi documenti e registri di cantina; corretto uso della D.O. nei sistemi di chiusura e di etichettatura, nonché verifica dell'utilizzo di recipienti ammessi dal disciplinare di produzione e dalla normativa nazionale e comunitaria;
- **presso gli intermediari delle uve destinate alla vinificazione:** rispondenza quantitativa sulle movimentazione di carico e scarico delle uve destinate alla D.O.; corrispondenza quantitativa del prodotto detenuto con riscontro ai relativi documenti e registri di cantina; rispondenza con i requisiti previsti dal disciplinare;
- **presso gli intermediari di vini sfusi destinati alla D.O. o certificati a D.O.:** rispondenza quantitativa sulle movimentazione di carico e scarico dei vini a D.O. e atti alla D.O.; rispondenza quantitativa dei prodotti oggetto di prelevamento; corrispondenza quantitativa del prodotto detenuto con riscontro ai relativi documenti e registri di cantina.

11. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Le Procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo attraverso il registro telematico, ovvero mediante l'utilizzo di altri supporti compresi quelli cartacei nei casi previsti, devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle uve e dei vini durante tutte le fasi di lavorazione previste.

Tutte le registrazioni in autocontrollo degli Operatori devono consentire agli ispettori di Made in Quality di risalire ai fornitori, ai quantitativi conferiti e al rispetto dei requisiti disciplinati.

Nella documentazione fiscale (fatture o altri documenti di accompagnamento) occorre sempre specificare durante la transazione del prodotto, a qualsiasi titolo, ad altri operatori di filiera, l'appartenenza alle D.O. di cui al paragrafo 2.

11.1 SEPARAZIONE DELLE LAVORAZIONI A DENOMINAZIONE E A MENZIONE GENERICA

L'Operatore inserito nel sistema dei controlli delle D.O. di cui al paragrafo 2 deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione delle D.O. di cui al paragrafo 2 la separazione spazio-temporale tra i diversi processi.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 25 di 38
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

Nel caso in cui le produzioni generiche e atte alla certificazione o certificate vengano separate *spazialmente*, gli operatori dovranno identificare con chiarezza: le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati e le aree di stoccaggio.

In ogni momento dovrà essere identificata e distinguibile la produzione certificata dalla produzione generica.

Nel caso in cui le produzioni generiche e a D.O. di cui al paragrafo 2 vengano invece separate *temporalmente*, gli Operatori devono registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

Il rispetto della separazione spaziale e/o temporale sarà oggetto di verifica ispettiva.

12. OPERAZIONI AMMESSE E RELATIVE COMUNICAZIONI

Le operazioni ammesse sul vino e le relative comunicazioni obbligatorie sono riassunte nella seguente tabella:

Operazione	Operatore	comunicazione *	vincoli
Acquisto uve e vino sfuso	Vinificatore Imbottigliatore Intermediario **	Registro telematico SIAN	-
		Mod. V2	da trasmettere entro il giorno lavorativo successivo alla data di effettuazione
Perdite o cali di lavorazione o autoconsumo	Vinificatore Imbottigliatore Intermediario **	Registro telematico SIAN	-
		Mod. V3	da trasmettere entro il giorno lavorativo successivo alla data di effettuazione

Operazione	Operatore	comunicazione *	vincoli
Imbottigliamento	Vinificatore Imbottigliatore	Registro telematico SIAN	-
		Mod. V4	Da trasmettere non oltre 7 giorni lavorativi dalla data di conclusione delle operazioni di imbottigliamento e comunque almeno 3 giorni lavorativi prima della data di trasferimento o di vendita dei prodotti imbottigliati (art. 6, comma 8 – D.M. 14/06/12). Nel caso di immissione al consumo di partite di vino a DO, ottenute esclusivamente da uve rivendicate in proprio o in qualità di soci di una cantina cooperativa, tale comunicazione deve essere trasmessa mensilmente anche in forma riepilogativa
Imbottigliamento d'urgenza	Vinificatore Imbottigliatore	Registro telematico SIAN	-
		Mod. V5	Da trasmettere alla Struttura di Controllo esclusivamente nel caso di trasferimento di partite di vino presso uno stabilimento enologico di altro soggetto diverso dall'imbottigliatore e nel caso di vendita dell'intera partita imbottigliata identificando, in tal senso, il complesso della partita certificata e non lo specifico lotto attribuito all'operazione eseguita in un singolo giorno. (La partita diviene trasferibile e/o vendibile dopo 24 ore dalla comunicazione dell'imbottigliamento) - nota MiPAAF n. 23696 del 12/09/2012
Taglio	Vinificatore Imbottigliatore	Registro telematico SIAN	-
		Mod. V6	da trasmettere entro il giorno lavorativo successivo alla data di effettuazione
Assemblaggio	Vinificatore Imbottigliatore	Registro telematico SIAN	-
		Mod. V7	da trasmettere entro il giorno lavorativo successivo alla data di effettuazione. Entro 3 giorni lavorativi dalla data di effettuazione dell'assemblaggio, dovrà essere trasmessa apposita autocertificazione, sottoscritta dall'enologo di cui alla legge n. 129/1991 - o di altro tecnico abilitato all'esercizio della professione.
Riclassificazione di uve o vino	Vinificatore Imbottigliatore	Registro telematico SIAN	-
		Mod. V8	da trasmettere entro il giorno lavorativo successivo alla data di effettuazione
Declassamento	Vinificatore Imbottigliatore	Registro telematico SIAN	-
		Mod. V9	da trasmettere entro il giorno lavorativo successivo alla data di effettuazione

** per le aziende obbligate alla tenuta del Registro telematico SIAN si procede ad una verifica della sola corrispondenza dei pagamenti ai quantitativi lavorati e alla verifica della corrispondenza dei prodotti detenuti in sede di visita ispettiva, non le tempistiche di registrazione e comunicazione di carichi e scarichi, di competenza di ICQRF. In caso di dichiarazione di produzione vitivinicola con quantitativi complessivi rivendicati inferiori a 50 hl, gli operatori sono tenuti alla trasmissione cartacea delle operazioni di cantina con i tempi previsti dal piano dei controlli*

*** Aziende non classificabili come viticoltori, vinificatori e imbottiglieri operanti l'acquisto e la vendita di uve, prodotti a monte del vino e vini destinati alla DO e/o alla IG nonché vini a DO e/o IG che non effettuano alcuna trasformazione e/o imbottigliamento dei prodotti (art. 1, comma c), DM 14/06/12).*

13. RICHIESTA DI CAMPIONAMENTO AI FINI DELL'OTTENIMENTO DEL CERTIFICATO DI IDONEITÀ

La rivendicazione delle produzioni delle uve e dei vini DO è effettuata annualmente, a cura dei produttori interessati, contestualmente alla dichiarazione di vendemmia e/o alla dichiarazione di produzione, mediante i servizi del SIAN, sulla base dei dati dello schedario viticolo. La richiesta può avvenire su partita sfusa e/o imbottigliata. Nel caso della partita imbottigliata, l'etichettatura può essere fatta da un imbottigliatore senza che il nome sull'etichetta corrisponda ad un vinificatore, se vinificatore e imbottigliatore sono due soggetti diversi.

Una volta formato il lotto di vino atto alla D.O., l'Operatore detentore del prodotto che voglia procedere alla certificazione del prodotto è tenuto a trasmettere a Made in Quality la richiesta di prelievo (Mod. Richiesta prelievo ovvero su registro telematico SIAN) finalizzato all'esame chimico-fisico ed organolettico.

L'operatore dovrà comunicare con la domanda, la denominazione richiesta, o l'eventuale nuova richiesta a seguito di giudizio di rivedibilità, l'eventuale sottozona, l'eventuale menzione aggiuntiva ("Superiore"; "Passito"; Sciac-trà"), il volume da certificare e la localizzazione del vino atto alla D.O..

Nella domanda dovrà essere dettagliata la composizione della partita (es. numero dei vasi vinari, bottiglie), il volume e, per il prodotto imbottigliato, il lotto.

Inoltre, dovrà essere specificata la provenienza del vino:

- derivato da uve provenienti da vigneti propri, iscritti allo schedario viticolo;
- derivato da uve conferite da produttori associati, e provenienti da vigneti iscritti allo schedario viticolo, identificati con i relativi codici fiscali;
- acquistato da azienda individuata da P. IVA;
- proveniente da uve acquistate da azienda/e individuate da P. IVA /C.F. e provenienti da vigneti iscritti allo schedario viticolo.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 28 di 38
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

Sui vasi vinari contenenti il vino atto a divenire DO secondo le denominazioni di cui al paragrafo 2 devono almeno essere riportate le seguenti informazioni:

- numero del silos, così come registrato sul portale SIAN (se pertinente);
- capacità in litri o altra Unità di Misura del Sistema Internazionale (es. hl);
- la dicitura "vino atto a divenire DOC e la specifica denominazione".

Made in Quality, ricevuta la richiesta di analisi, effettua il prelevamento del campione per la verifica dei requisiti di conformità chimico-fisici e organolettici previsti dal disciplinare di produzione.

Il lotto di vino destinato alle analisi deve essere chiaramente identificato sul registro telematico (ove pertinente) come "Vino atto a divenire DOC" e Made in Quality ne verifica preventivamente anche la effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata.

Nel caso la partita di vino di cui si chiede la certificazione non provenga da fornitori inseriti nel circuito del prodotto regolamentato, Made in Quality non procede al prelievo e la NC viene comunicata all'Operatore.

Made in Quality invia i campioni al laboratorio riconosciuto per l'analisi chimico-fisica nonché ai panel riconosciuti di cui si avvale.

14. FASE DI PRELIEVO DEL CAMPIONE

Ricevuta la richiesta di prelievo, Made in Quality incarica il prelevatore di effettuare il campionamento.

Il singolo campione consiste in 6 aliquote per singolo vaso vinario inserito nel registro telematico, di cui:

- una sarà lasciata all'operatore insieme a una copia del verbale di prelievo sottoscritta dall'Operatore;
- due saranno inoltrate al laboratorio di cui si avvale Made in Quality e autorizzato dal MiPAAF: di queste, una sarà impiegata per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico e una per l'esame organolettico;
- due saranno conservate da Made in Quality come contro-campione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico ed organolettico;
- una sarà conservata da Made in Quality, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti.

Le partite di vino, dalle quali sono stati prelevati i campioni, non possono essere rimosse dal luogo e dai recipienti ove si trovano al momento del prelievo nel periodo compreso tra il prelievo stesso e l'ultimazione delle analisi, tranne per cause di forza maggiore.

In tale ultimo caso gli spostamenti o i travasi devono essere comunque inseriti sul registro telematico SIAN (ove previsto).

All'Operatore viene altresì rilasciata copia del verbale di prelievo.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 29 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

15. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ DI MADE IN QUALITY

Il vino a DO di cui alle denominazioni di cui al paragrafo 2, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle caratteristiche sensoriali e chimico-fisiche previste dal Disciplinare di Produzione e tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente.

Ai fini della rivendicazione dei vini a DOC è necessaria l'esecuzione dell'analisi chimico-fisica e organolettica che attesti la corrispondenza alle caratteristiche previste dai rispettivi disciplinari. Per l'esame analitico, previsto anche per la rivendicazione dei vini a IGT, devono essere rispettati i parametri normativi nonché quelli caratteristici della DOCG, DOC e IGT in questione indicati nel rispettivo disciplinare di produzione.

L'esame analitico dei campioni prelevati è effettuato presso il laboratorio scelto dall'organismo di controllo, tra quelli autorizzati dal Ministero. Sono ammessi all'esame organolettico i campioni idonei dal punto di vista analitico. L'esame organolettico è effettuato da apposite commissioni di degustazione, indicate dal competente organismo di controllo, per le relative DOCG e DOC.

I costi sostenuti per l'attività di prelievo e analitica sono a carico del detentore della partita di vino oggetto di certificazione.

Se l'esito dell'analisi chimico-fisica è positivo, il campione di vino viene successivamente sottoposto all'analisi organolettica presso le commissioni di degustazione istituite presso l'Autorità pubblica di controllo. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica comporta la sospensione del procedimento certificativo e viene data all'Operatore la possibilità di ripetere l'analisi. Nel caso in cui l'Operatore non sottoponga il campione a nuova analisi, il campione viene dichiarato non idoneo.

Successivamente all'analisi chimico-fisica, l'Organismo di Controllo procede all'analisi organolettica. L'analisi organolettica è effettuata dalla Commissione di degustazione nominata dell'Organismo di Certificazione. Tale esame si conclude con un giudizio di idoneità, di rivedibilità e di non idoneità.

16. NOTIFICA CONFORMITÀ ANALISI

Made in Quality, ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio e la relazione del Panel test – entrambi corredati dal commento relativo alla conformità al disciplinare – valuta la conformità stessa e ne notifica l'esito all'Operatore tramite comunicazione scritta.

Se, oltre all'esito positivo dell'analisi chimico-fisica, anche l'esito dell'analisi organolettica è positivo, l'Organismo di Controllo procede all'attestazione di idoneità della partita.

Made in Quality comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio dell'attestato di idoneità in cui viene riportato: il tipo di analisi, i requisiti previsti da disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il numero del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e,

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 30 di 38
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

contestualmente, tramite registro telematico (quando pertinente), rende disponibile il passaggio del lotto da vino atto a o DO secondo le denominazioni di cui al paragrafo 2. In seguito al ricevimento della conformità, l'operatore identifica il lotto sul registro telematico (quando pertinente) del vino nonché con apposita indicazione sul rispettivo vaso vinario. La positiva certificazione è condizione per l'utilizzazione della denominazione ed ha validità di due anni per i vini a DOC.

Nel caso in cui il campione risulti rivedibile all'analisi organolettica, il detentore potrà richiedere un nuovo esame della partita, con l'obbligo di ripetizione dell'analisi chimico-fisica. Se il prodotto dichiarato rivedibile non supera la seconda prova, oppure se la partita non rispetta né i parametri fissati dall'analisi chimica, né i parametri di quella organolettica, il campione viene dichiarato non idoneo.

Successivamente alla dichiarazione di non idoneità, i soggetti interessati devono fornire evidenza del declassamento e della destinazione finale del prodotto mediante apposita registrazione sul registro telematico SIAN (ove previsto), ovvero mediante la modulistica cartacea predisposta dall'Organismo di Certificazione e le informazioni sul vaso vinario in cui era stoccato il prodotto risultato non conforme devono essere adeguate.

Poiché una stessa superficie può essere iscritta sia alla D.O. che alla I.G., il declassamento può avvenire da D.O. a I.G. solo se le uve provengono da vigneti che hanno la doppia iscrizione. In assenza di doppia iscrizione, il vino atto alla D.O. non conforme deve essere declassato a "vino".

Nel caso in cui non venisse fornita evidenza del declassamento del prodotto e di quanto altro richiesto da Made in Quality nei tempi concordati, Made in Quality stessa si riserva la possibilità di effettuare una visita ispettiva supplementare entro 15 giorni dal mancato invio delle informazioni e una visita ispettiva non annunciata aggiuntiva nel corso della stessa campagna produttiva.

Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, Made in Quality provvederà a segnalarlo all'Autorità competente (ICQRF) e alla Regione Liguria.

17. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

17.1 PROCEDIMENTO DI REVISIONE DELL'ANALISI CHIMICO-FISICA

In caso di esito non conforme dell'analisi chimico-fisica, Made in Quality deve comunicare entro 15 giorni l'esito negativo delle analisi e contestualmente portare a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di ripetizione dell'analisi, sempre che la partita possa ancora essere oggetto di pratiche enologiche ammesse, assegnando il termine di 15 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

Le analisi chimico-fisiche di revisione sono eseguite presso laboratori conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, autorizzati dal Ministero e diversi da quelli che hanno effettuato la prima analisi.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 31 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

E' compito di Made in Quality informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi. Il laboratorio incaricato dovrà comunicare a Made in Quality e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione, alla quale potrà assistere un rappresentante aziendale o un consulente tecnico di parte.

In caso di conferma dell'esito negativo, il campione viene dichiarato definitivamente non idoneo.

In caso di esito negativo anche della prova di revisione o la mancata presentazione di istanza di revisione, che equivale ad una rinuncia alla revisione delle analisi, all'Operatore viene notificata:

- la non certificazione del prodotto e/o la riclassificazione dello stesso;
- l'esclusione del prodotto dal circuito tutelato secondo quanto previsto dallo schema dei controlli ed entro 6 giorni dalla notifica della Non Conformità;
- la riclassificazione del prodotto non conforme sul registro telematico;
- l'adeguamento delle indicazioni sui relativi serbatoi;
- l'invio delle evidenze a Made in Quality, che si riserva di condurre una ulteriore visita ispettiva supplementare per la verifica delle condizioni di conformità.

Nel caso in cui le evidenze non siano inviate nei tempi previsti a Made in Quality, la stessa procederà all'espletamento di una verifica ispettiva non annunciata entro 15 giorni dal mancato aggiornamento, con spese a carico dell'Operatore.

Se la prova di revisione dà esito conforme ed anche quella organolettica è risultata conforme, Made in Quality procede al rilascio dell'attestato di idoneità e all'autorizzazione al confezionamento.

Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

17.2 PROCEDIMENTO DI REVISIONE DELL'ANALISI CHIMICO-FISICA E ORGANOLETTICA

Se il campione sottoposto ad analisi organolettica è giudicato rivedibile, il detentore può richiedere un nuovo esame della partita entro sessanta giorni dalla data di ricevimento della comunicazione (sempre che la partita possa ancora essere oggetto di pratiche enologiche ammesse), con l'obbligo di ripetizione dell'analisi chimico-fisica. In caso di nuovo giudizio di rivedibilità, il medesimo è da considerare non idoneo.

In questi casi, l'Operatore può ricorrere ad una Commissione di Appello incaricata della revisione delle risultanze degli esami organolettici effettuati dalle commissioni di degustazione, costituita presso il comitato nazionale vini DOP ed IGP, entro trenta giorni dal ricevimento della comunicazione. Made in Quality invia alla Commissione una delle due aliquote in suo possesso.

Nel caso di mancato ricorso o di conferma del giudizio di non idoneità da parte della Commissione di appello, il detentore è tenuto a provvedere al declassamento della relativa partita di vino secondo quanto disposto dalla legge.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 32 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

In caso di esito negativo delle evidenze analitiche, all'Operatore viene notificata:

- la non certificazione del prodotto e/o la riclassificazione dello stesso;
- l'esclusione del prodotto dal circuito tutelato secondo quanto previsto dallo schema dei controlli ed entro 6 giorni dalla notifica della Non Conformità;
- la riclassificazione del prodotto non conforme sul registro telematico;
- l'adeguamento delle indicazioni sui relativi serbatoi;
- l'invio delle evidenze a Made in Quality, che si riserva di condurre una ulteriore visita ispettiva supplementare per la verifica delle condizioni di conformità.

Nel caso in cui le evidenze non siano inviate nei tempi previsti a Made in Quality, la stessa procederà all'espletamento di una verifica ispettiva non annunciata entro 15 giorni dal mancato aggiornamento, con spese a carico dell'Operatore.

18. DECISIONE SULLA CERTIFICAZIONE, ATTESTATO DI IDONEITÀ E LIMITE TEMPORALE DI VALIDITÀ DALL'ATTESTATO

La decisione relativamente al rilascio dell'attestato di idoneità viene presa dal Comitato di Delibera della Certificazione.

L'attestato di idoneità viene rilasciato entro massimo 15 giorni dall'effettuazione del prelievo.

L'attestato di idoneità ha una validità di due anni per i vini a DOC.

Trascorso il predetto periodo di validità, in assenza di imbottigliamento i vini DOC devono essere sottoposti ad una nuova certificazione analitica e organolettica.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 33 di 38
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

Sintesi delle azioni dell'Organismo di certificazione e dell'Operatore

<i>Esito analisi</i>	Fasi analitiche	Tipo di analisi	Azione di Made in Quality	Azione dell'Operatore	Esito azione dell'Operatore	Azione finale di Made in Quality
Analisi conformi ai requisiti disciplinati	analisi chimico-fisica e organolettica	analisi chimica conforme	Prosecuzione iter con analisi organolettica	-	-	certificazione della partita con analisi chimica e organolettica conformi.
Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	analisi chimico-fisica	analisi chimica non conforme	sospensione iter certificativo	richiesta di ripetizione analisi da parte dell'Operatore	analisi ripetuta conforme	prosecuzione iter certificativo
		analisi chimica non conforme	sospensione iter certificativo	nessuna azione da parte dell'Operatore	-	Partita non idonea. Obbligo di declassamento
		analisi chimica non conforme	sospensione iter certificativo	richiesta di ripetizione analisi da parte dell'Operatore	analisi ripetuta non conforme	Partita non idonea. Obbligo di declassamento
<i>Il superamento dell'analisi chimico-fisica ammette il campione alla successiva valutazione organolettica</i>						
Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	analisi organolettica	analisi organolettica non conforme	comunicazione di rivedibilità	nessuna azione da parte dell'Operatore	-	Partita non idonea. Obbligo di declassamento
		analisi organolettica non conforme	comunicazione di rivedibilità	richiesta di ripetizione analisi organolettica da parte dell'Operatore. Obbligo di ripetizione dell'analisi chimica.	analisi ripetuta conforme	certificazione della partita
		analisi organolettica non conforme	comunicazione di rivedibilità	richiesta di ripetizione analisi organolettica da parte dell'Operatore. Obbligo di ripetizione dell'analisi chimica.	analisi ripetuta non conforme	Partita non idonea. Obbligo di declassamento (1)
			prosegue da (1)	ricorso alla Commissione di Appello	analisi ripetuta conforme	certificazione della partita
			prosegue da (1)	ricorso alla Commissione di Appello	analisi ripetuta non conforme	Partita non idonea. Obbligo di declassamento

19. APPROVAZIONE ETICHETTE

Per il vino certificato destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette conformi alla normativa attualmente in vigore.

Made in Quality verifica durante le attività di controllo che l'etichetta utilizzata riporti le dizioni obbligatorie relative alla denominazione di Origine:

- la corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura;
- il corretto uso del logo comunitario;
- l'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la DOC, costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

Eventuali irregolarità devono essere comunicate agli Organi competenti per il controllo delle etichette.

20. NON CONFORMITÀ E LORO TRATTAMENTO

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori, in autocontrollo, sia da Made in Quality nel corso dei controlli di conformità o nelle valutazioni documentali.

Qualora un soggetto riconosciuto rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità deve procedere secondo i criteri stabiliti dallo schema dei controlli, al fine di ripristinare le condizioni di conformità che ne hanno permesso l'inserimento nel sistema di controllo e/o il rilascio dell'attestato di idoneità.

Gli ispettori di Made in Quality, durante l'attività di controllo, possono elevare delle non conformità che verranno registrate nell'apposita modulistica fornita da Made in Quality.

Le non conformità elevate dagli ispettori di Made in Quality saranno valutate, e confermate o revocate al produttore, unitamente alla gravità, da parte del Comitato di Delibera della Certificazione entro 7 giorni lavorativi dalla rilevazione iniziale al fine di minimizzare il rischio di immissione sul mercato di prodotto non conforme.

Le non conformità gravi (irregolarità che non possono essere risolvibili con azioni correttive – ovvero non conformità già considerate lievi che non sono state risolte con azioni correttive poste in essere – e/o che hanno effetti sulla materia prima e/o sul prodotto finito) devono essere comunicate all'azienda interessata, all'ICQRF e alla Regione, entro 15 giorni lavorativi dalla data di accertamento documentale, oppure entro 20 giorni lavorativi dalla data di accertamento ispettivo.

Le non conformità lievi devono essere comunicate, in ogni caso, all'azienda interessata e, solo nel caso in cui il soggetto interessato non abbia fornito riscontro della risoluzione di non conformità entro 30 giorni dalla comunicazione, devono essere comunicate entro 15 giorni lavorativi dalla data di accertamento documentale o entro 20 giorni lavorativi dalla data dell'accertamento ispettivo, anche all'ICQRF e alla

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 35 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

Regione. Trascorsi 30 giorni, le non conformità lievi divengono gravi a seguito della valutazione del Comitato di Certificazione.

Le non conformità lievi riconducibili al mancato aggiornamento dei dati contenuti nello schedario viticolo devono essere comunicate tenendo presente che la Regione, entro la data di rivendicazione delle produzioni, verifica l'aggiornamento e la validità del dato relativo alle superfici vitate operato dal soggetto interessato, tenuto conto anche delle informazioni contenute nelle comunicazioni di non conformità. Il mancato aggiornamento dei dati contenuti nello schedario viticolo dovrà essere comunicato al soggetto interessato e alla Regione Liguria.

Ricevuta la ratifica della non conformità da parte di Made in Quality, l'Operatore è tenuto a intraprendere azioni appropriate per la soluzione della situazione non conforme indicandole sul modulo ricevuto. Il modulo deve essere restituito a Made in Quality comprensivo delle necessarie evidenze oggettive, fornite tramite registrazioni, rapporti di analisi o altri documenti equivalenti.

Per il dettaglio relativo alla gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nello Schema dei controlli.

La struttura di controllo, ove necessario e in base sempre alle specifiche indicate nello schema dei controlli, comunica la necessità di audit addizionali supplementari che permettano la verifica di efficacia delle azioni intraprese da parte dell'azienda per la risoluzione delle Non Conformità.

22. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure di Made in Quality hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli Operatori inseriti nel sistema di controllo.

Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, Made in Quality prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

L'azienda richiedente la certificazione può presentare un reclamo, un ricorso o avviare un contenzioso a Made in Quality in merito a: insoddisfazioni inerenti ad esempio i comportamenti degli ispettori, i tempi di erogazione dei servizi e presunte disparità di trattamento o per tutti i provvedimenti emessi ritenuti non congrui o ingiustificati.

Il reclamo o il ricorso devono essere presentati compilando i relativi moduli reperibili al seguente link www.madeinquality.it o presso l'ente stesso, che dovranno essere debitamente compilati e recapitati all'attenzione del Responsabile della Gestione dei Reclami e dei Ricorsi tramite:

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 36 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

- raccomandata A.R. al seguente indirizzo: Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV);
- consegna a mano presso la Segreteria Amministrativa dell’Azienda, sita in Albenga, Regione Rollo 98 dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 16.00;
- PEC al seguente indirizzo: madeinquality@legalmail.it.

Il ricorso deve essere presentato **entro e non oltre 6 giorni** dalla data del provvedimento. Made in Quality assicura la trattazione, l’esame, la valutazione e la comunicazione scritta al reclamante (o al ricorrente) dell’esito e chiusura del reclamo (o del ricorso) **entro 30 giorni** a far data dalla ricezione del modulo compilato.

Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Entro 15 giorni dalla conclusione dell’iter eventualmente avviato a seguito di un ricorso avverso ad un provvedimento di non conformità, la Struttura di controllo inoltra all’ICQRF territorialmente competente ed alla Regione la decisione emessa dal Comitato di Certificazione unitamente alla copia dei documenti giustificativi o del ricorso.

Per quel che concerne i contenziosi, qualsiasi controversia relativa all’applicazione del presente documento sarà risolta presso il Foro competente della sede di Made in Quality.

23. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI MADE IN QUALITY

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari previsti dal presente sistema di controllo genera una richiesta di pagamento da parte di Made in Quality.

La richiesta consiste nell’invio di una comunicazione a mezzo PEC o a mezzo email in cui viene indicato il corrispettivo da pagare e le modalità di pagamento nonché i termini entro cui fornire prove dell’avvenuto pagamento.

Qualora l’operatore non saldi quanto dovuto, Made in Quality comunica l’inadempienza all’ICQRF.

Made in Quality, nel comunicare l’inadempienza, evidenzia anche il seguente estratto normativo: *Il D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 2) prevede salva l’applicazione delle norme penali vigenti, che il soggetto immesso nel sistema di controllo, che non assolve gli obblighi pecuniari, in modo totale o parziale, limitatamente allo svolgimento dell’attività della struttura di controllo, per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso, previa verifica da parte del MIPAAF, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari al triplo dell’importo dell’obbligo pecuniario accertato. Le sanzioni sono di competenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.*

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 37 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

24. RISERVATEZZA

Made in Quality garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività.

Tutto il personale che in qualsiasi modo ha accesso alle informazioni di cui al presente sistema di controllo si impegna per iscritto alla riservatezza e a non divulgare informazioni a terzi estranei.

Tutti gli archivi di Made in Quality (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

Si informa l'Operatore che i dati forniti saranno trattati ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679. Made in Quality garantisce che il trattamento dei dati si svolge nel rispetto della normativa richiamata, dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli Operatori, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati, oltre che delle altre leggi vigenti e degli obblighi di riservatezza cui è ispirata l'attività di Made in Quality. Titolare del trattamento dei dati è l'Azienda Speciale della Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura Riviera di Liguria "Centro di sperimentazione e assistenza agricola", con sede legale in Savona, via Quarda Superiore 16, e sede operativa e amministrativa in Albenga, Regione Rollo 98. Responsabile del trattamento è il Direttore Generale del CeRSAA.

26. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Sul sito web aziendale di Made in Quality, www.madeinquality.it, sono pubblicati tutti i documenti e gli aggiornamenti relativi al sistema di controllo.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 28.10.2020	Revisione 04	Pag. 38 di 38
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------