

Questo documento, in formato cartaceo, **NON** deve essere considerato un documento ufficiale del Sistema di Gestione.

La versione ufficiale, nel corrente stato di revisione, è unicamente quella disponibile in forma elettronica sulla piattaforma aziendale.

Questo documento è riservato; per nessuna ragione può essere diffuso al di fuori di Made in Quality, a meno di autorizzazione esplicita e scritta da parte del Direttore.

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**

Motivo revisione Revisione generale

Approvato da Federico Tinivella
(nome cognome)

**Firma per
approvazione** Federico Tinivella

Data approvazione 31.03.2021
(gg/mm/aaaa)

**Firma per
emissione** Giovanni Minuto

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 1 di 31
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

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. RegISTRAZIONI delle operazioni di cantina	13
6.1 Piano annuale dei controlli e visite ispettive di sorveglianza	15
6.2 Visite ispettive supplementari	17
7. Aggiornamento degli elenchi degli operatori.....	18
7.1 Riconferma annuale.....	18
7.2 Cessazione dell'attività regolamentata	18
8. Comunicazione delle modifiche	19
9. Obblighi generali degli Operatori	19
9.1 Obblighi specifici dei Viticoltori.....	20
9.2 Obblighi specifici degli intermediari delle uve destinate alla vinificazione	20
9.3 Obblighi specifici dei Vinificatori	20
9.4 Obblighi specifici degli Intermediari di vini destinati alla D.O. o certificati a D.O.	21
9.5 Obblighi specifici degli Imbottigliatori.....	22
10. Identificazione e rintracciabilità	22
10.1 Separazione delle lavorazioni a denominazione e a menzione generica	22
11. Richiesta di campionamento ai fini dell'ottenimento dell'attestato di idoneità	23
12. Fase di prelievo del campione	23
13. Piano delle prove di conformità di Made in Quality	24
13.1 Analisi chimico-fisica.....	24
13.2 Analisi organolettica	25
14. Decisione sulla Certificazione, attestato di idoneità e limite temporale di validità dall'attestato.....	26
15. Etichettatura	27
16. Non Conformità e loro trattamento	27

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 2 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	----------------------------



Made in Quality

Centro di Sperimentazione
e Assistenza Agricola
Azienda Speciale



Sede Operativa e Amministrativa
17031 Albenga - Regione Rollo, 98
Tel. +39 0182 554949
Fax +39 0182 1904671
info@madeinquality.it
www.madeinquality.it

Sede Legale
17100 Savona - Via Quarda Superiore, 16
C. Fiscale e P. IVA 01438040097

17. Reclami e ricorsi – generalità	28
17.1 Presentazione di ricorso e del reclamo	29
18. Mancato assolvimento pecuniario nei confronti di Made in Quality	29
18.1 Pagamenti – scadenze e adempimenti	30
19. Riservatezza	30
20. Pubblicità e trasparenza	31

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 3 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	----------------------------

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 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 4 di 31
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

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) n.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 5 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	----------------------------

- 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.
- Disciplinari di produzione
- D. Lgs. 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
- Legge 20/02/2006, n. 82, recante disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato (OCM) del vino;

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 6 di 31
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

- 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);
- D. Lgs. 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»;
- 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
- D.M. 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;
- D.M. 20 marzo 2015, n. 293 recante disposizioni per la tenuta in forma dematerializzata dei registri nel 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;
- Legge 12 dicembre 2016, n. 238 recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino
- D. Lgs. 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

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 7 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	----------------------------

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».

- D.M. 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.
- D.M. 12 marzo 2019, recante 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 finanziamento dell'attività della commissione di degustazione di appello

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.

Autorità competenti

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 8 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	----------------------------

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 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 9 di 31
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

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 della filiera

Elenco degli Operatori controllati

Elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli 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 chimico-fisiche accreditate ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025

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 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 10 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

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 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 11 di 31
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

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, imbottiglieri, intermediari (Aziende non classificabili come viticoltori, vinificatori e imbottiglieri operanti l'acquisto e la vendita di uve, prodotti a

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 12 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

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 o nel momento in cui svolgono operazioni inerenti la filiera produttiva 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 D.O..

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, consultabile nel sito ufficiale del MiPAAF all'indirizzo www.politicheagricole.it e sul sito web www.madeinquality.it, 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. REGISTRAZIONI DELLE OPERAZIONI DI CANTINA

L'acquisizione delle informazioni da parte di Made in Quality avviene attraverso i servizi informatici disponibili nell'ambito del SIAN e attraverso il sistema operativo GEREM.

L'azienda sopra i 50 hl, o sotto i 50 hl che comunque sceglie di adottare il Registro telematico SIAN, può non trasmettere all'Organismo di controllo le comunicazioni (modulistica cartacea o comunicazioni tramite gestionale GEREM) relative alle operazioni di cantina, ma è tenuta al rispetto di quanto segue:

- aggiornamento del registro telematico SIAN al momento della richiesta di prelievo per il prodotto oggetto di richiesta di certificazione per consentire la verifica dei

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 13 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

prodotti detenuti e il rilascio della certificazione; in altre parole il registro telematico SIAN **deve** necessariamente essere aggiornato e conforme alla richiesta di prelievo;

- in caso di uscita di prodotto, aggiornamento del registro telematico, relativamente al prodotto movimentato, **entro il terzo giorno lavorativo** successivo a quello dell'operazione;
- in caso di entrata di prodotto, aggiornamento del registro telematico, relativamente al prodotto movimentato, **entro il giorno lavorativo** successivo a quello dell'operazione;
- qualora non siano previsti termini più restrittivi dal decreto 20 marzo 2015, n. 293, aggiornamento del registro telematico **non oltre sette giorni lavorativi** dalla data di conclusione delle operazioni di imbottigliamento dello specifico prodotto.

Le aziende sotto i 50 hl che **non** detengono il registro telematico SIAN, o le aziende che intendono usufruire di tempi di registrazione su registro telematico SIAN più ampi rispetto a quanto sopra indicato, sono tenute a comunicare alla struttura di controllo, tramite l'apposita modulistica di Made in Quality reperibile su sito web aziendale o tramite sistema informativo GEREM, le operazioni di cantina. Le comunicazioni vanno inviate entro i termini sopra indicati. Nello specifico:

Operazione	Operatore	comunicazione *	vincoli
Vendita vino sfuso	Vinificatore Imbottigliatore Intermediario **	Mod. V2	da trasmettere entro il terzo lavorativo successivo alla data di operazione
Perdite o cali di lavorazione o autoconsumo	Vinificatore Imbottigliatore Intermediario **	Mod. V3	da trasmettere entro il giorno lavorativo successivo alla data di effettuazione
Imbottigliamento	Vinificatore Imbottigliatore	Mod. V4	Da trasmettere non oltre 7 giorni lavorativi dalla data di conclusione delle operazioni di imbottigliamento. 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 può essere trasmessa mensilmente anche in forma riepilogativa

Operazione	Operatore	comunicazione *	vincoli
Imbottigliamento d'urgenza	Vinificatore Imbottigliatore	Mod. V5	Da trasmettere alla Struttura di Controllo preventivamente alla data di imbottigliamento 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 h dalla comunicazione dell'imbottigliamento) - nota MiPAAF n. 23696 del 12/09/2012
Taglio	Vinificatore Imbottigliatore	Mod. V6	da trasmettere entro il giorno lavorativo successivo alla data di effettuazione
Assemblaggio	Vinificatore Imbottigliatore	Mod. V7	da trasmettere entro il giorno lavorativo successivo alla data di effettuazione contestualmente ad 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	Mod. V8	da trasmettere entro il giorno lavorativo successivo alla data di effettuazione
Declassamento	Vinificatore Imbottigliatore	Mod. V9	da trasmettere entro il giorno lavorativo successivo alla data di effettuazione

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente paragrafo, restano ferme le indicazioni del decreto n. 293 del 20 marzo 2015.

Gli operatori sono tenuti a comunicare preventivamente la scelta delle modalità di trasmissione delle informazioni a Made in Quality. Chi intende utilizzare il sistema informativo GEREM deve attenersi al **solo** sistema informatico senza ulteriori trasmissioni di modulistica cartacea.

6.1 PIANO ANNUALE DEI CONTROLLI E VISITE ISPETTIVE DI SORVEGLIANZA

Il piano annuale prevede sia controlli di tipo *documentale* sia controlli di tipo *ispettivo*.

Per quel che concerne le attività di controllo di tipo **documentale**, queste prevedono:

- l'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.;
- la conoscenza, in ogni momento, della situazione reale della D.O.: vigneto, produzione di uva, giacenze di prodotti sfusi e di prodotto imbottigliato;

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 15 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

- 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.;
- 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..

Per quel che concerne le attività di controllo di tipo **ispettivo**, l'Organismo di controllo preliminarmente e separatamente per ciascuna D.O. individua l'elenco complessivo degli operatori che, nell'anno precedente all'estrazione delle stesse, hanno effettuato dichiarazioni di produzione di uve/vino o hanno svolto operazioni inerenti i diversi ruoli della filiera.

L'elenco complessivo costituisce la base da cui partire per poter effettuare il sorteggio degli operatori da sottoporre a controllo secondo i criteri e le percentuali riportate nella tabella di cui al presente paragrafo:

- viticoltori: estrazione di un campione pari a una percentuale minima degli operatori i cui vigneti sono iscritti allo schedario viticolo nazionale e che hanno presentato la dichiarazione vitivinicola entro il termine previsto dalla normativa vigente. L'Organismo di controllo svolge le attività di controllo nel periodo della vendemmia/vinificazione che comprendono anche la verifica dei requisiti ampelografici;
- intermediari di uve destinate alla vinificazione: estrazione di un campione pari a una percentuale minima degli operatori che nel precedente anno solare hanno movimentato uve destinate alla vinificazione;
- vinificatori: estrazione di un campione pari a una percentuale minima degli operatori che hanno presentato la dichiarazione vitivinicola entro il termine previsto dalla normativa vigente; l'Organismo di controllo svolge le attività di controllo preferibilmente nel periodo della vinificazione;
- intermediari di vini sfusi destinati alla D.O.: estrazione di un campione pari a una percentuale minima degli operatori che nel precedente anno solare hanno movimentato vino sfuso;
- imbottiglieri: estrazione di un campione pari a una percentuale minima degli operatori che hanno effettuato operazioni di imbottigliamento;
- altri operatori non classificabili tra le precedenti categorie: estrazione di un campione pari a una percentuale minima degli operatori iscritti all'Organismo di controllo.

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.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 16 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

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.

Made in Quality comunica all'ICQRF, preventivamente al sorteggio, i criteri utilizzati per ciascuna DO.

Il campione di soggetti da sottoporre a verifica ispettiva annuale è determinato tramite sorteggio e l'estrazione è eseguita per ogni categoria della filiera vitivinicola secondo quanto stabilito nella tabella seguente.

OPERATORE	PERCENTUALE DI OPERATORI DA SOTTOPORRE A CONTROLLO ISPETTIVO	PERCENTUALE DI OPERATORI DA SOTTOPORRE A CONTROLLO ANALITICO
viticoltore	10	-
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	15	5% degli operatori sorteggiati per il controllo ispettivo - DO

Per le filiere a D.O. con meno di 20 operatori, le percentuali della tabella sono ridotte del 50%.

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

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

Le attività della Struttura di Controllo vengono dettagliatamente riportate nello "Schema 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.

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

Le visite ispettive supplementari sono a carico dell'Operatore iscritto alla filiera produttiva.

7. AGGIORNAMENTO DEGLI ELENCHI DEGLI OPERATORI

Ogni anno Made in Quality mantiene aggiornato l'elenco degli Operatori in funzione di quanto risultante dalle denunce di produzione e di quanto dichiarato dai singoli soggetti della filiera.

7.1 RICONFERMA ANNUALE

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

7.2 CESSAZIONE DELL'ATTIVITÀ REGOLAMENTATA

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; è ammessa la commercializzazione del vino sfuso atto alla denominazione o certificato ad altri operatori interni alla filiera;
- 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.

Tutti gli operatori, successivamente alla cessazione dell'attività, possono rientrare all'interno della filiera attenendosi a quanto previsto al punto 5 del presente Piano.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 18 di 31
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

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;
- 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 documentazione comprovante tale variazione.

9. OBBLIGHI GENERALI DEGLI OPERATORI

Gli Operatori iscritti nel sistema di controllo:

- si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli, dallo schema dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- le aziende *sopra* i 50 hl aggiornano il registro telematico SIAN per il prodotto oggetto di richiesta di certificazione;
- le aziende *sotto* i 50 hl possono chiedere l'accesso registro telematico SIAN o al sistema informativo GEREM e sono tenute comunque presentare la dichiarazione vitivinicola in caso di rivendicazione, la documentazione di accompagnamento e commerciale e tutta l'altra documentazione giustificativa relativa alle entrate/uscite/movimentazioni dei prodotti vitivinicoli;
- 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 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;

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 19 di 31
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

- 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;
- forniscono evidenza oggettiva a Made in Quality circa le non conformità emesse;
- adempiono agli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo.

9.1 OBBLIGHI SPECIFICI DEI VITICOLTORI

Tutti i viticoltori iscritti nel sistema di controllo devono:

- rispettare i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli, dallo schema dei controlli e dal disciplinare di produzione;
- rispettare i limiti di resa di uva per ettaro previsti dal disciplinare di produzione e dalla normativa nazionale e comunitaria;
- conservare tutte le registrazioni di cui al presente sistema di controllo, di ogni altro documento volto a garantire la tracciabilità del prodotto (a titolo esemplificativo e non esaustivo: DDT con l'indicazione della data, quantità di uva conferita e la dicitura di uva proveniente da vigneti iscritti alla DO) e di quanto utile ai fini dello svolgimento della visita ispettiva.

9.2 OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI INTERMEDIARI DELLE UVE DESTINATE ALLA VINIFICAZIONE

Tutti gli intermediari sono tenuti a:

- rispettare i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli, dallo schema dei controlli e dal disciplinare di produzione;
- 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

Tutti i vinificatori sono tenuti a:

- rispettare i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli, dallo schema dei controlli e dal disciplinare di produzione;
- rispettare la normativa nazionale e comunitaria sui documenti di trasporto e sulla tenuta dei registri di cantina;

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 20 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

- 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;
- in caso di richiesta di prelievo:
 - ✓ se l'azienda detiene esclusivamente il registro telematico SIAN, lo stesso deve essere aggiornato relativamente alle partite di vino di cui si chiede il campionamento;
 - ✓ se l'azienda detiene sia il registro telematico SIAN sia implementa il sistema informativo GEREM, può richiedere il prelievo aggiornando solamente il sistema GEREM;
 - ✓ se l'azienda è sotto i 50 hl e non detiene alcun registro informatico (SIAN o GEREM) o cartaceo, la stessa deve essere in regola con la trasmissione della modulistica all'OdC;
 - ✓ se l'azienda è sotto i 50 hl e detiene registro informatico (SIAN o GEREM) o cartaceo, la stessa deve tenere aggiornato il registro;

L'iter di certificazione viene svolto nei tempi di cui al presente documento.

In tutti gli altri casi (es. registri non allineati, mancata tracciabilità, laddove non ci sia allineamento tra registri e giacenza fisica), i tempi della richiesta sono sospesi e il prelievo non viene effettuato.

- in caso di scelta di utilizzo della modulistica cartacea e nei casi di ritardata trasmissione è emessa una non conformità di tipo lieve; superate le tre non conformità nel corso della campagna, si procederà ad una visita ispettiva supplementare con costo a carico dell'operatore;
- nel caso in cui il vinificatore non rispetti le tempistiche di cui al paragrafo 6 del presente documento, può incorrere in NC di tipo lieve o grave secondo le specifiche previste dallo schema dei controlli.

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

Tutti gli intermediari sono tenuti a:

- rispettare i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli, dallo schema dei controlli e dal disciplinare di produzione;
- 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.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 21 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

9.5 OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI IMBOTTIGLIATORI

Tutti gli imbottiglieri sono tenuti a:

- rispettare i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli, dallo schema dei controlli e dal disciplinare di produzione;
- rispettare la normativa nazionale e comunitaria relativa all'etichettatura dei prodotti vitivinicoli e ai documenti di trasporto e 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 di rispondenza per l'accertamento delle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto previsto per le visite ispettive annuali.

10. 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.

10.1 SEPARAZIONE DELLE LAVORAZIONI A DENOMINAZIONE E A MENZIONE GENERICA

L'Operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo regolamentato, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi.

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 regolamentate 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.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 22 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

11. RICHIESTA DI CAMPIONAMENTO AI FINI DELL'OTTENIMENTO DELL'ATTESTATO DI IDONEITÀ

La richiesta di prelievo può avvenire su partita sfusa in uno o più vasi vinari o su partita imbottigliata non etichettata ed è presentata non prima che la partita abbia raggiunto le caratteristiche minime al consumo previste dal disciplinare di produzione per la relativa tipologia regolamentata, ai sensi dell'art. 5 del DM 12.03.2019.

NON può essere richiesto un prelievo per partite di vino *non* omogenee (es. vasi vinari + botti in legno), così come disposto dall'art. 4 comma 1 del DM 12.03.2019 e la richiesta deve essere effettuata su vino finito pronto alla commercializzazione.

Una volta individuata la partita di vino atto alla D.O. per la quale si intende richiedere la certificazione, l'Operatore detentore del prodotto è tenuto a trasmettere a Made in Quality la richiesta di prelievo per singola partita (Mod. Richiesta prelievo, MREG_CERTIF_216_OdC o tramite sistema GEREM).

La richiesta deve essere trasmessa unitamente all'invio del versamento dei diritti di segreteria specificati nel tariffario approvato.

L'operatore dovrà comunicare con la domanda, la denominazione richiesta, se trattasi di primo prelievo o di vino rivedibile, l'eventuale sottozona, l'eventuale menzione aggiuntiva ("Superiore"; "Passito"; Sciac-trà"), l'annata, il volume da certificare e la localizzazione del vino atto alla D.O., se trattasi di vino in conto lavorazione.

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

Sui vasi vinari contenenti il vino atto a divenire D.O. devono almeno essere riportate le seguenti informazioni:

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

Made in Quality, ricevuta la richiesta di certificazione, ne verifica l'esattezza formale e procede all'effettuazione del prelievo per la verifica dei requisiti di conformità chimico-fisici e organolettici previsti dal disciplinare di produzione.

La partita di vino destinato alle analisi deve essere chiaramente identificata sul registro telematico (ove pertinente) come "Vino atto a divenire DOC".

12. FASE DI PRELIEVO DEL CAMPIONE

Ricevuta la richiesta di prelievo, Made in Quality controlla le giacenze a SIAN/le dichiarazioni vitivinicole. In caso di positività del controllo incarica il prelevatore di effettuare il campionamento.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 23 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

Il campione oggetto di prelevamento consiste in 6 aliquote per singola partita individuata, di cui:

- una sarà lasciata all'operatore insieme a una copia del verbale di prelievo sottoscritta dall'Operatore;
- una sarà inoltrata al laboratorio per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico;
- una sarà destinata alla commissione di degustazione per l'effettuazione dell'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) e comunicati all'Organismo di Controllo.

13. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ DI MADE IN QUALITY

13.1 ANALISI CHIMICO-FISICA

L'esame analitico dei campioni prelevati è effettuato presso il laboratorio scelto dall'organismo di controllo, tra quelli autorizzati dal Ministero e accreditato secondo la norma UNI 17025.

Se l'esito dell'analisi chimico-fisica è positivo, il campione di vino viene successivamente sottoposto all'analisi organolettica presso la commissione di degustazione istituita presso l'Organismo di controllo.

L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica viene ratificato dal Comitato di Delibera della Certificazione e comporta:

- la sospensione del procedimento certificativo;
- la comunicazione, tramite PEC, **entro 3 giorni** dal ricevimento delle analisi chimico-fisiche della non idoneità chimica.

L'Operatore, **entro 7 giorni**, può:

- richiedere un nuovo prelievo dopo aver lavorato la partita, o il lotto, di vino effettuando il pagamento di quanto dovuto per il prelievo e l'analisi chimica;
- effettuare ricorso indicando l'eventuale laboratorio di analisi accreditato ai sensi della UNI 17025 di preferenza;
- decidere di non sottoporre il campione a nuova analisi; in tal caso l'Organismo di Controllo, per il tramite del Comitato di Delibera della Certificazione e **trascorsi 7 giorni**, comunica la non idoneità del campione.

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 24 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

In caso di ricorso, l'Organismo di Certificazione invia il controcampione al laboratorio di analisi diverso dal primo che ha svolto l'analisi e:

- in caso di esito *positivo*, il campione prosegue l'iter di certificazione per la successiva analisi organolettica;
- in caso di esito *negativo*, l'organismo di controllo comunica all'Operatore, tramite PEC ed entro 3 giorni, la non conformità del campione e l'Operatore dovrà ottemperare a quanto previsto in caso di rinuncia alla certificazione.

In caso non idoneità del campione all'Operatore viene notificata la non certificazione del prodotto e l'Operatore deve:

- riclassificare il prodotto sul registro telematico;
- escludere il prodotto dal circuito tutelato;
- l'adeguamento delle indicazioni sui relativi serbatoi;
- l'invio delle evidenze della riclassificazione a Made in Quality.

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

13.2 ANALISI ORGANOLETTICA

Successivamente all'analisi chimico-fisica con esito positivo, l'Organismo di Controllo procede all'analisi organolettica.

L'analisi organolettica è effettuata dalla Commissione di degustazione nominata dall'Organismo di Certificazione sulla base dei nominativi dei tecnici e degli esperti degustatori iscritti nell'elenco regionale.

La Commissione di degustazione non può degustare più di 20 campioni nella singola seduta e non possono esserci più di 2 sedute, per la stessa commissione, nello stesso giorno.

L'esito dell'analisi organolettica viene sempre ratificato dal Comitato di Delibera della certificazione e può essere:

- *positivo*, in tal caso si procede con l'emissione dell'attestato di idoneità;
- *rivedibile*, il cui esito può comportare:
 - una nuova richiesta di prelievo entro 60 giorni dalla comunicazione di rivedibilità all'Operatore, qualora la partita possa ancora essere oggetto di pratiche enologiche ammesse. La comunicazione viene inviata entro 5 giorni dalla seduta della Commissione di Degustazione. La nuova richiesta di prelievo dovrà essere presentata unitamente al versamento effettuato ai sensi del tariffario approvato. L'eventuale nuova rivedibilità genera una *non idoneità*;
 - una rinuncia ad un nuovo campionamento per cui, trascorsi i 60 giorni, ed entro i successivi 5 giorni, l'Organismo di Controllo comunica la *non idoneità*;
- *negativo*, il cui esito comporta:

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 25 di 31
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

- la sospensione del procedimento certificativo;
- la comunicazione, tramite PEC ed **entro 5 giorni** dalla seduta della Commissione di Degustazione della non idoneità;
- l'eventuale presentazione di *ricorso* alla Commissione di appello costituita presso il MiPAAF **entro 30 giorni** dalla comunicazione da parte di Made in Quality. Il ricorso deve essere presentato con il modello MREG_RECL_5a_OdC, unitamente al versamento dei diritti previsti.

In caso di ricorso, l'Organismo di Certificazione provvede all'inoltro del campione detenuto per la controanalisi alla Commissione di appello **entro 7 giorni** e a spese dell'Operatore. L'esito dell'effettuazione dell'assaggio viene comunicato all'Organismo di Controllo e all'Operatore entro 3 giorni e può essere:

- *positivo*, in tal caso si procede con l'emissione dell'attestato di idoneità;
- *negativo*, in tal caso l'Operatore deve:
 - ✓ riclassificare il prodotto sul registro telematico;
 - ✓ escludere il prodotto dal circuito tutelato;
 - ✓ adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi;
 - ✓ inviare le evidenze della riclassificazione a Made in Quality effettuata mediante registrazione sul registro telematico SIAN (ove previsto), sul sistema operativo GEREM o mediante modulistica cartacea predisposta dall'Organismo di Certificazione.

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 con spese a carico dell'Operatore.

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..

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

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

L'attestato di idoneità è rilasciato, **entro 15 giorni lavorativi dalla richiesta di prelievo**, se le caratteristiche sensoriali e chimico-fisiche sono conformi al Disciplinare di Produzione.

L'attestato di idoneità ha una validità decorrente dalla data della seduta della Commissione di Degustazione di:

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 26 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

- due anni per i vini sfusi atti a DO; trascorso tale termine, e in assenza di imbottigliamento, i vini devono essere sottoposti ad una nuova certificazione analitica e organolettica;
- tre anni per i vini liquorosi; trascorso tale termine, e in assenza di imbottigliamento, i vini devono essere sottoposti ad una nuova certificazione analitica e organolettica;
- non ha termine per i vini già imbottigliati.

Made in Quality comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio dell'attestato di idoneità contenente le risultanze del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio.

In seguito al ricevimento della conformità, l'operatore è tenuto a identificare la partita sul registro telematico SIAN (quando pertinente) attribuendo il numero di certificato rilasciato da Made in Quality. La positiva certificazione è condizione necessaria per l'utilizzazione della denominazione.

15. ETICHETTATURA

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

Made in Quality comunica eventuali irregolarità agli Organi competenti.

Non è possibile apporre l'etichetta sulle bottiglie prima della ricezione dell'attestato di idoneità.

16. NON CONFORMITÀ E LORO TRATTAMENTO

Le non conformità sono rilevate da Made in Quality nel corso dei controlli di conformità ispettivi o nelle valutazioni documentali **effettuate nel corso dell'attività ordinaria.**

Entrambe le tipologie sono registrate nell'apposita modulistica fornita da Made in Quality.

Le non conformità elevate **a carico degli Operatori** saranno valutate, e confermate o revocate al produttore, unitamente alla gravità, da parte del Comitato di Delibera della Certificazione.

Per quel che concerne le non conformità elevate dagli ispettori, il Comitato di Delibera della Certificazione delibera, entro 15 giorni lavorativi a far data dalla visita ispettiva, la non conformità rilevata nel corso delle verifiche (ex art. 6, Obblighi degli organismi di controllo, del D.M. 02.08.2018 nr. 7552).

Le non conformità sono quindi notificate all'Operatore entro 5 giorni dalla delibera del Comitato e caricate all'interno della Banca Dati Vigilanza (BDV).

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) sono altresì comunicate all'ICQRF competente per territorio entro 20

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 27 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

giorni lavorativi dalla data di accertamento documentale e/o dalla data di accertamento ispettivo.

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.

In caso di non conformità riconducibili al mancato aggiornamento dei dati contenuti nella scheda superfici vitate o a irregolarità sostanziali nella compilazione della dichiarazione vitivinicola rispetto alla realtà aziendale, viene effettuata da Made in Quality una valutazione dell'impatto della non conformità rispetto ai requisiti del disciplinare di produzione. Le non conformità gravi sono elevate in caso di mancata rispondenza ai requisiti del disciplinare di produzione e sono sempre comunicate all'Operatore, all'ICQRF e all'Ispettorato Agrario della Regione Liguria.

Per il dettaglio relativo alla gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda allo Schema dei controlli.

La struttura di controllo, ove necessario in base a quanto stabilito dal presente documento, 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.

17. RECLAMI E RICORSI – GENERALITÀ

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 o un ricorso 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 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 28 di 31
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

- 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.

17.1 PRESENTAZIONE DI RICORSO E DEL RECLAMO

Laddove non diversamente disposto dalla normativa vigente in materia e dal presente documento, l’eventuale ricorso avverso alla decisione di non conformità deve essere presentato dall’Operatore entro il termine massimo di 15 giorni dalla data del provvedimento.

I reclami devono essere presentati entro il termine massimo di 15 giorni dalla data del rilevamento.

Made in Quality assicura la trattazione, l’esame, la valutazione e la comunicazione scritta all’Operatore dell’esito e chiusura del reclamo/ricorso entro 30 giorni a far data dalla ricezione del modulo compilato.

Eventuali spese relative alla gestione del reclamo/ricorso sono a carico della parte soccombente.

L’esito dell’iter a seguito della presentazione di ricorso avverso una non conformità viene inoltrato all’ICQRF territorialmente competente ed alla Regione unitamente alla copia dei documenti giustificativi o del ricorso. L’esito viene quindi inserito in Banca Dati Vigilanza (BDV).

18. 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 e-mail 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*

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 29 di 31
---	---------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

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.

18.1 PAGAMENTI – SCADENZE E ADEMPIMENTI

Essere inseriti all'interno della filiera dei vini a D.O. comporta il seguente scadenziario:

Pagamento delle uve e del vino rivendicato: entro il 15 dicembre.

Pagamento degli imbottigliamenti: all'atto dell'imbottigliamento, salvo casi direttamente concordati con Made in Quality.

Pagamento delle spese di certificazione: contestualmente alla richiesta di prelievo.

Altri pagamenti (es. emissione di fatture per visite ispettive supplementari, ...) si intendono regolari se saldati entro 30 giorni dall'emissione della fattura.

I pagamenti saranno effettuati direttamente a Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola su IBAN: IT07R0623010727000041071616; BANCA: Crédit Agricole, Agenzia di la Spezia, indicando sempre in dettaglio la ragione sociale dell'azienda e il motivo del pagamento.

La disposizione di pagamento deve essere inviata a vino@madeinquality.it.

19. 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

ALLEGATO AL PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEI VINI A D.O.	REGO_CERTIF_200_OdC	Data emissione 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 30 di 31
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------



**Made in
Quality**

Centro di Sperimentazione
e Assistenza Agricola
Azienda Speciale



Sede Operativa e Amministrativa
17031 Albenga - Regione Rollo, 98
Tel. +39 0182 554949
Fax +39 0182 1904671
info@madeinquality.it
www.madeinquality.it

Sede Legale
17100 Savona - Via Quarda Superiore, 16
C. Fiscale e P. IVA 01438040097

amministrativa in Albenga, Regione Rollo 98. Responsabile del trattamento è il Direttore Generale del CeRSAA.

20. 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 31.03.2021	Revisione 06	Pag. 31 di 31
---	---------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------