

INF5: NOTA INFORMATIVA GESTIONE ATTIVITA' ISPETTIVA PIANO DEI CONTROLLI

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente nota informativa descrive le modalità operative utilizzate da Valoritalia per la gestione del controllo ispettivo viticoltori, vinificatori, imbottiglieri (anche esteri laddove applicabile), intermediari uva e intermediari vino ai sensi del DM 7552 del 02/08/2012 e Decreto ICQRF n. 102728 del 03/03/2022.

2. SORTEGGIO DELLE AZIENDE

Le Aziende sono sorteggiate in conformità alle percentuali indicate nel piano dei controlli.

Per i vini a **Denominazioni di Origine** il campione da controllare corrisponderà al:

- ✓ VITICOLTORI 5% delle Aziende che hanno rivendicato nella campagna vitivinicola.
- ✓ VINIFICATORI 10% delle Aziende di trasformazione destinatarie delle uve rivendicate nella campagna vitivinicola precedente. Il 5% delle verifiche deve essere svolto senza preavviso.
- ✓ IMBOTTIGLIATORI 15% delle Aziende che hanno imbottigliato nell'anno solare precedente. Su un campione pari al 5% degli imbottiglieri estratti, si effettuerà il prelievo di campioni di vino al fine di effettuare un controllo analitico-organolettico finalizzato alla verifica della rispondenza con la certificazione di idoneità ed i parametri del disciplinare. Il 5% delle verifiche deve essere svolto senza preavviso.
- ✓ INTERMEDIARI DI UVE DESTINATE ALLA VINIFICAZIONE 10% dei soggetti che si notificano all'ICQRF e alla Regione e che hanno movimentato uve destinate alla vinificazione senza effettuare alcuna trasformazione, nella campagna vitivinicola precedente.
- ✓ INTERMEDIARI DI VINI SFUSI DESTINATI ALLA DO 10% dei soggetti iscritti a Valoritalia come intermediari di vino che hanno movimentato prodotto atto e/o certificato sfuso senza effettuare alcuna trasformazione e/o imbottigliamento, nell'anno solare precedente.

Le percentuali sopra indicate sono da considerarsi ridotte del 50% per le filiere a DO e IG con numero di operatori complessivo assoggettato al sistema di controllo nell'anno precedente, inferiore a 20.

Per i vini a **Indicazione Geografica** il campione da controllare corrisponderà alle percentuali specificate di seguito:

- ✓ VITICOLTORI 3% delle Aziende che hanno rivendicato nella campagna vitivinicola precedente.
- ✓ VINIFICATORI 3% delle Aziende di trasformazione destinatarie delle uve rivendicate nella campagna vitivinicola precedente.
- ✓ IMBOTTIGLIATORI 5% delle Aziende che hanno imbottigliato nell'anno solare precedente.
- ✓ INTERMEDIARI DI UVE DESTINATE ALLA VINIFICAZIONE 3% dei soggetti notificati a Valoritalia come intermediari di uve che hanno movimentato uve destinate alla vinificazione, nell'anno solare precedente
- ✓ INTERMEDIARI DI VINO SFUSO DESTINATO ALLA IG 3% dei soggetti notificati a Valoritalia come intermediari di vino che hanno movimentato prodotto sfuso, nell'anno solare precedente.

INF5: NOTA INFORMATIVA GESTIONE ATTIVITA' ISPETTIVA PIANO DEI CONTROLLI

Le percentuali sopra indicate sono da considerarsi ridotte del 50% per le filiere a IG con numero di operatori complessivo assoggettato al sistema di controllo nell'anno precedente, inferiore a 20.

3. TIPOLOGIE DI CONTROLLI

Di seguito per ogni tipologia di operatori sono riportati i controlli da effettuarsi e gli aspetti oggetto della valutazione. Le visite ispettive sono eseguite da tecnici specializzati dotati di cartellini di riconoscimento. Il controllo ispettivo può essere condotto da un singolo ispettore o più ispettori. Il controllo ispettivo, con o senza preavviso, deve essere svolto alla presenza del responsabile aziendale o di un suo incaricato con delega, di cui si annoteranno riferimenti anagrafici e il documento di riconoscimento. L'ispettore annota con cura, su apposito verbale, sottoscritto da ambo le parti e rilasciato in copia all'Azienda, tutte le informazioni riguardanti la visita ispettiva e relative documentazioni.

3.1 VITICOLTORE

Il controllo ispettivo prevede:

la verifica dell'idoneità tecnico-produttiva, in particolare dei requisiti ampelografici, delle superfici vitate e della superficie reale dei vigneti in funzione della stima della resa di uva per ettaro rispetto a quanto stabilito dalla disciplina vigente e dallo specifico Disciplinare di produzione.

Nel dettaglio:

1. l'ubicazione all'interno della zona di produzione;
2. la compatibilità della natura del terreno, della giacitura e dell'altitudine s.l.m., ove previsto dai disciplinari di produzione;
3. la compatibilità dell'esposizione solare, ove previsto dai disciplinari di produzione;
4. la base ampelografia;
5. il sistema di allevamento e di potatura;
6. la densità d'impianto;
7. l'assenza di pratiche di forzatura incompatibili;
8. l'esecuzione delle normali pratiche agronomiche;
9. la rispondenza tra schedario e situazione rilevata in campo;
10. la presenza di fattori agronomico-ambientali (fisiologici, fitosanitari, atmosferici, faunistici, ecc.) che hanno compromesso la produzione;
11. l'osservanza della resa massima per ettaro.

INF5: NOTA INFORMATIVA GESTIONE ATTIVITA' ISPETTIVA PIANO DEI CONTROLLI

IMPORTANTE: Per le non conformità relative allo schedario, entro 30 giorni l'Azienda dovrà dare evidenza di aver provveduto ad inoltrare l'istanza di modifica. La rivendicazione per la campagna vendemmiale in essere dovrà comunque essere coerente con la reale situazione di campagna, diversamente sarà emessa una non conformità grave.

3.2 VINIFICATORE

La verifica ispettiva deve essere svolta:

- 1) per il 30% degli operatori estratti, nel periodo di raccolta delle uve e prima fermentazione e deve avere a oggetto il prodotto a DO o IG della vendemmia in corso. Specificatamente devono essere verificati:
 - le modalità di introduzione delle uve (tracciabilità dei carichi e delle pesate);
 - la qualità delle uve;
 - le operazioni enologiche;
 - la coerenza dei quantitativi dei prodotti detenuti con i carichi risultanti dal registro telematico o dai documenti giustificativi (ai sensi del DM 293 del 20 marzo 2015);
 - i cartelli identificativi dei prodotti o eventuali annotazioni a registro SIAN, secondo quanto previsto dal D.M. 13 agosto 2012 (Art. 17).

- 2) per il 70% degli operatori estratti, in un periodo diverso dal periodo di raccolta delle uve e prima fermentazione e deve avere ad oggetto tutte le annate del prodotto a DO o IG. Specificatamente devono essere verificati:
 - le operazioni enologiche;
 - il magazzino dei prodotti enologici (solo aziende monoprodotta);
 - i cartelli identificativi dei prodotti o eventuali annotazioni a registro SIAN, secondo quanto previsto dal D.M. 13 agosto 2012 (Art. 17);
 - la corrispondenza quantitativa con i recipienti (botti, vasche, autoclavi);
 - la corrispondenza della giacenza fisica con quella contabile nonché con quella risultante all'organismo di controllo relativamente:
 - a) alla vinificazione di uve atte a dare vino a D.O. e I.G.;
 - b) alle movimentazioni di carico/scarico di vino atto alla D.O. allo stato sfuso e imbottigliato;
 - c) alle movimentazioni di carico/scarico di vino certificato a D.O. allo stato sfuso;
 - d) alle movimentazioni di carico/scarico di vino I.G. allo stato sfuso.

Se l'operatore è anche imbottigliatore, la verifica della corrispondenza tra carichi contabili e fisici deve comprendere sia il prodotto sfuso che quello imbottigliato.

INF5: NOTA INFORMATIVA GESTIONE ATTIVITA' ISPETTIVA PIANO DEI CONTROLLI

3.3 IMBOTTIGLIATORE

L'ispettore esegue il sopralluogo in cantina per:

1. verificare la correttezza delle annotazioni a SIAN;
2. controllare le annotazioni degli imbottigliamenti e le movimentazioni di carico/scarico di vino a D.O. e di vino a I.G. a registro SIAN, confrontandole con i dati registrati sul sistema gestionale di Valoritalia, anche successivamente alla consegna dei contrassegni e fino alla comunicazione dei lotti;
3. appurare la corretta gestione della tracciabilità delle partite di vino destinate a D.O. o I.G. detenute;
4. valutare la corrispondenza della giacenza fisica con quella contabile nonché con quella risultante all'organismo di controllo relativamente:
 - a) al vino certificato alla D.O. allo stato sfuso e imbottigliato (imbottigliato/confezionato e Imbottigliato senza etichetta);
 - b) al vino I.G. allo stato sfuso e imbottigliato (imbottigliato/confezionato e Imbottigliato senza etichetta).

La verifica sarà effettuata presso tutti gli stabilimenti presenti nel SIAN dell'azienda ispezionata;

5. controllare la corrispondenza quantitativa con i recipienti (botti, vasche, autoclavi);
6. verificare la presenza e la regolarità dei cartelli apposti su ciascun recipiente presente in cantina, o eventuali annotazioni a registro, secondo quanto previsto dal D.M. 13 agosto 2012 (art. 17);
7. verificare il corretto uso della D.O. nei sistemi di chiusura ed etichettatura, nonché verificare l'utilizzo dei recipienti ammessi dal disciplinare di produzione e dalla normativa nazionale e comunitaria;
8. controllare la giacenza dei contrassegni presenti in cantina e non ancora utilizzati;
9. controllare le condizioni di stoccaggio e sicurezza del magazzino contrassegni solamente per le aziende che ritirano i contrassegni con la procedura di cui all'art. 6, comma 4 del DM 2183 del 27/02/2020;
10. prelevare campioni di vino imbottigliato rappresentativi.

L'ispettore effettua o assiste al prelievo dei campioni coadiuvato dal personale tecnico di cantina, laddove ciò sia imposto da esigenze critiche del prodotto e del suo stoccaggio, tenendo conto delle indicazioni di sicurezza fornite dall'Azienda.

Ai fini del controllo dell'etichetta si prelevano due esemplari di prodotto confezionati in bottiglie fino a 5 l sigillate in sacchetto trasparente. Una bottiglia è lasciata in Azienda come testimone, l'altra è consegnata alla sede di riferimento.

IMPORTANTE: secondo quanto disposto dal piano dei controlli (All. 2 del Decreto ICQRF n 102728 del 03/03/2022) è previsto il richiamo dal mercato del prodotto già commercializzato, come azione correttiva, in caso di non conformità grave per:

INF5: NOTA INFORMATIVA GESTIONE ATTIVITA' ISPETTIVA PIANO DEI CONTROLLI

- non rispondenza dei contenitori utilizzati per l'imbottigliamento, dei sistemi di chiusura e di etichettatura accertata su lotti di confezionamento già oggetto, anche parziale, di vendita/distribuzione a terzi;
- mancata o parziale o irregolare gestione della tracciabilità delle partite di vino, compresa la gestione dei contrassegni di Stato;
- non rispondenza della giacenza fisica e contabile del prodotto (supero).

In questi casi l'operatore dovrà fornire evidenza dell'avvenuto richiamo del prodotto.

Ai fini del controllo della rispondenza del prodotto imbottigliato con la certificazione rilasciata per i vini D.O. si effettua il prelievo da partite imbottigliate. L'ispettore annota nel verbale la giacenza del lotto dal quale è effettuato il prelievo, distinguendo le bottiglie etichettate da quelle nude e i riferimenti di tracciabilità previsti dal relativo piano dei controlli.

In totale si prelevano sei bottiglie/contenitori (etichettate o meno), di capacità compresa tra 0,375 l e 5 l per ciascun campione, due sigillate in sacchetto trasparente (qualora presenti prodotti etichettati) e quattro sigillate in sacchetto anonimo: una sigillata in sacchetto trasparente è affidata al detentore della partita, e l'altra in sacchetto trasparente è utilizzata per il controllo etichetta; una in sacchetto anonimo viene inviata al laboratorio per le prove chimico-fisiche previste, due in sacchetto anonimo sono rese disponibili alla commissione di degustazione per l'esame organolettico e una è conservata a cura di Valoritalia per 6 mesi.

Per il controllo etichetta dei vini I.G. si prelevano 2 bottiglie/contenitori con etichetta di capacità compresa tra 0,375 l e 5 l per ciascun campione, sigillate in sacchetto trasparente. Una bottiglia sigillata in sacchetto trasparente viene affidata al detentore della partita, l'altra in sacchetto trasparente è utilizzata per il controllo dell'etichetta e conservata a cura di Valoritalia per 6 mesi.

Per i vini IGT - nel caso in cui la verifica verta anche sul rispetto dell'art.3, comma 3, lettera c) del DM 12/03/2019 - si rimanda alle specifiche contenute nel punto 4 dell'INF2.

Si procede al prelievo di un campione quando il quantitativo di vino imbottigliato nell'anno solare precedente, comprensivo delle varie annate e tipologie della D.O./I.G. oggetto di verifica, risulta uguale o inferiore a litri 10.000.000.

Si procede al prelievo di un ulteriore campione quando il quantitativo di vino imbottigliato nell'anno solare precedente, comprensivo delle varie annate e tipologie della D.O./I.G. oggetto di verifica, risulta superiore a litri 10.000.000.

Per il controllo etichetta fino alla sopraccitata quantità di litri 10.000.000 si preleva un campione. Qualora tale quantità sia superiore si preleverà un secondo campione, sempre che siano individuabili più referenze (etichette diverse).

INF5: NOTA INFORMATIVA GESTIONE ATTIVITA' ISPETTIVA PIANO DEI CONTROLLI

I campioni saranno posti in un sacchetto di plastica, chiuso con idonea fascetta di plastica con logo Valoritalia al quale è legato un cartellino oppure con spago o filo di ferro bloccato da un sigillo in plastica schiacciato con pinza punzonatrice recante il logo di Valoritalia.

Fatte salve le modalità di sigillo sopra elencate, il cartellino dei campioni prelevati può essere sostituito con un'etichetta indicante, nella parte staccabile, tutti i dati previsti.

Il cartellino/fascetta adesiva deve riportare i seguenti dati:

- il numero di verbale;
- la data del prelievo;
- la denominazione;
- la tipologia del prodotto: tranquillo, frizzante o spumante;
- l'annata;
- il timbro dell'Azienda;
- le firme dell'ispettore e dell'incaricato dell'Azienda.

Prima dell'invio al laboratorio, per l'effettuazione delle prove, il campione viene opportunamente anonimizzato rimuovendo la parte del cartellino sulla quale è apposto il timbro dell'Azienda.

3.4 INTERMEDIARIO

Controllo intermediario uve

L'ispettore esegue il sopralluogo presso l'intermediario di uva per verificare i requisiti di tracciabilità, per accertare la correttezza formale della documentazione e della tenuta della contabilità, per accertare la corrispondenza del prodotto detenuto con il quantitativo risultante dal registro telematico e dai relativi documenti giustificativi.

Controllo intermediario vino

L'ispettore esegue il sopralluogo presso la cantina per verificare i requisiti di tracciabilità del vino, per accertare la correttezza formale della documentazione e della tenuta della contabilità, per verificare la corrispondenza del prodotto detenuto con il quantitativo risultante dal registro telematico e dai relativi documenti giustificativi, per verificare la presenza e la regolarità dei cartelli apposti su ciascun recipiente presente in cantina o eventuali annotazioni a registro, secondo quanto previsto dal D.M. 13 agosto 2012 (Art. 17).