

INF2: INFORMATIVA PRELIEVO-ANALISI-DEGUSTAZIONE VINI DOC/DOCG E ANALISI VINI IGT

Il presente documento definisce le fasi operative dell'iter certificativo (ai sensi della Legge del 12.12.2016 n. 238 e del decreto interministeriale del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 12.03.2019, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, serie generale n. 102 del 03.05.2019) per i vini DOC e DOCG, nonché il processo di rilascio degli attestati da parte di Valoritalia (par. 4).

L'informativa tiene conto delle indicazioni del decreto ICQRF 102728/2022 del 03.03.2022 e in particolare della scheda n. 6 (vini DOP) e scheda 7 (vini IGT).

Inoltre, la presente nota descrive al paragrafo 4 le modalità operative per i controlli chimico fisici sui vini IG introdotti dal decreto interministeriale del 12.03.2019 e i costi a carico degli operatori per entrambe le attività.

1. PRELIEVO

1.1 ITER DI RICHIESTA E CONTROLLO CONGRUITÀ DEL CARICO

Richiesta di prelievo per Vini a DO: l'Azienda inoltrerà alla Sede Operativa Periferica di riferimento di Valoritalia (di seguito SOP) a mezzo fax, pec o mail, la richiesta di prelievo riguardante la partita di vino che intende certificare utilizzando l'apposito modulo (RDP_V) presente sul sito www.valoritalia.it o compilandola direttamente sul portale con apposite credenziali di accesso. L'analisi dell'anidride solforosa totale viene effettuata con il metodo ufficiale OIV per titolazione. L'Azienda può espressamente richiedere il metodo ufficiale per distillazione, barrando l'apposita casella presente sul modulo RDP_V (richiesta di prelievo) al costo applicato dal relativo laboratorio.

Scelta Gradata Chianti Classico: ai fini dell'esame chimico-fisico ed organolettico della DOCG sarà utilizzato il medesimo modulo in uso nel quale dovrà essere riportata all'interno della riga "DENOMINAZIONE" una sola o più tipologie che l'Azienda intende certificare.

Verifica della conformità del carico per i vini a DO: Ai fini della conformità della richiesta è fondamentale che l'azienda indichi nella parte inferiore del modulo la casistica corrispondente alle caratteristiche del vino che si vuole certificare, ovvero se si tratta di vino proveniente da uve proprie o acquistate o vino acquistato o entrambi i casi (in quest'ultimo caso è necessario indicare i corrispondenti quantitativi).



INF2: INFORMATIVA PRELIEVO-ANALISI-DEGUSTAZIONE VINI DOC/DOCG E ANALISI VINI IGT

Valoritalia, una volta verificata la rispondenza dei carichi e tutta la documentazione relativa alla partita di vino per cui è stata richiesta la certificazione, invierà l'ispettore. Verranno assicurati i tempi di certificazione previsti dal decreto solo nel caso in cui la documentazione trasmessa alla SOP, relativa alla partita in oggetto, sia completa, esaustiva e conforme alla normativa.

Valoritalia si impegna ad avvisare l'Azienda qualora questi presupposti non fossero soddisfatti.

Prelievo del campione vino a DO: il prelievo del campione sarà effettuato da un incaricato di Valoritalia in tempi utili per garantire la certificazione entro i termini stabiliti dall'articolo 10 del decreto interministeriale 12.03.2019. Come indicato dalla normativa vigente, tutte le fasi del prelievo devono avvenire sempre alla presenza dell'ispettore e di un incaricato dell'azienda con le modalità specificate di seguito.

- **CASO DI PRELIEVO DA VASO VINARIO O AUTOCLAVE**

L'ispettore verifica che il volume della partita da prelevare presente in cantina sia coerente con quello della richiesta di prelievo e con quello risultante sul registro telematico, e che il numero del vaso vinario (o autoclave) sia lo stesso della richiesta. Nel caso in cui sia stato effettuato un travaso nel lasso temporale tra l'invio della richiesta e il prelievo, il numero del nuovo recipiente dovrà essere riportato nelle note del verbale. Se i volumi non corrispondono, l'ispettore interrompe il prelievo, dando atto della motivazione sul verbale.

La capacità dei recipienti per i singoli esemplari del campione è compresa tra 0,375 e 1 litro.

Per i campioni di vini frizzanti e spumanti elaborati in autoclave, Comunicazione Masaf Prot. n. 482813 del 24.09.2024 "Quesito in merito all'attività di certificazione per i vini spumanti (metodo Charmat) e frizzanti (min autoclave) ai sensi del Decreto 12 marzo 2019 – Risposta". Per le sole tipologie frizzante o spumante elaborate in autoclave, potrebbe essere necessario prelevare mediante apparecchiature specifiche, che consentono, da un lato, di mantenere la stabilità dell'intera partita senza perdita di pressione e, dall'altro, di assicurare che il campione prelevato, dopo una filtrazione, sia rappresentativo dell'intera partita che, successivamente alla certificazione, sarà oggetto di imbottigliamento.

INF2_V_014_20241008

Pagina 2 di 14



INF2: INFORMATIVA PRELIEVO-ANALISI-DEGUSTAZIONE VINI DOC/DOCG E ANALISI VINI IGT

- CASO DI PRELIEVO DA PARTITE IMBOTTIGLIATE

L'ispettore verifica la corrispondenza del numero di lotto sulla richiesta di prelievo con quello presente nel registro telematico e nel cartellino identificativo della partita stessa. Si utilizzeranno le bottiglie nelle capacità disponibili presso l'Azienda al momento del prelievo.

In entrambi i casi verranno prelevate **6 bottiglie** di cui:

- 1 bottiglia rimarrà all'Azienda;
- 1 bottiglia sarà inviata al laboratorio per effettuare l'analisi chimico-fisica;
- 1 bottiglia sarà utilizzata per l'analisi organolettica;
- 1 bottiglia sarà conservata per l'eventuale ricorso alla commissione d'appello;
- 2 bottiglie saranno stoccate per 6 mesi in magazzino per eventuali successive analisi.

Per i vini frizzanti potrà essere prelevata una bottiglia in più per la determinazione della misura della sovrappressione.

Per i vini a DO campionati ai soli fini dell'esame organolettico verranno prelevate 4 bottiglie:

- 1 bottiglia rimarrà all'Azienda;
- 1 bottiglia sarà utilizzata per l'analisi organolettica;
- 2 bottiglie saranno stoccate per 6 mesi in magazzino per eventuali successive analisi.

Verbale di prelievo: se cartaceo viene redatto in duplice copia con i dati identificativi dell'Azienda e della partita in corso di certificazione. In caso di mancata corrispondenza quantitativa fisica e contabile del prodotto (vasche e bottiglie), nonché di una non corretta identificazione e tracciabilità, l'ispettore sospende l'attività e ne dà comunicazione alla sede interessata di Valoritalia che procede all'emissione di una non conformità, come previsto dalla scheda n. 6 del decreto dirigenziale 102728/2022 del 3.3.2022. Terminato il prelievo, una copia del verbale in formato cartaceo sottoscritta viene lasciata all'Azienda e una viene riconsegnata alla sede di competenza. Se il verbale è in formato digitale, dopo la sottoscrizione su tablet, l'Azienda ne riceve una copia tramite pec/mail.

INF2_V_014_20241008

Pagina 3 di 14



INF2: INFORMATIVA PRELIEVO-ANALISI-DEGUSTAZIONE VINI DOC/DOCG E ANALISI VINI IGT

I campioni prelevati verranno sigillati con un'etichetta posta a cavaliere indicante il numero di verbale, la data, il volume della partita, la firma dell'ispettore e la firma e il timbro dell'Azienda.

1.2 RICHIESTA ANNULLAMENTO DELLA DOMANDA DI PRELIEVO PER I VINI DO

L'Azienda può annullare la richiesta di prelievo inviando una comunicazione a mezzo e-mail o fax alla sede operativa competente.

L'annullamento può avvenire:

- prima dell'arrivo dell'ispettore (non verrà fatturata la quota prelievo);
- dopo l'arrivo dell'ispettore: si annota sul verbale l'annullamento e si controfirma (in questo caso si fatturerà la quota prelievo);
- dopo il prelievo, ma prima della consegna del campione al laboratorio (verrà fatturata la quota prelievo).

Dopo la consegna dei campioni prelevati al laboratorio, non sarà più possibile l'annullamento della richiesta e del conseguente iter di certificazione.

1.3 PARTITA DI SPUMANTE METODO CLASSICO: INDIVIDUAZIONE E PRELIEVO

L'Azienda inoltra alla sede Valoritalia di competenza, tramite apposito modulo (RIN_V) a mezzo fax o e-mail, la richiesta di individuazione riguardante la partita di vino che intende identificare.

La partita deve essere visibile, contabile, prelevabile e contrassegnata dall'apposito cartello, nonché coerente con il carico risultante sul registro telematico. In mancanza di tali presupposti, non si procede con l'individuazione e l'ispettore darà atto nel verbale dei motivi ostativi. La partita si può trovare in catasta, in casseri, sulle pupitres, in cestoni e sulle falde. Si procede al conteggio fisico di tutte le bottiglie che compongono la partita oggetto di individuazione. Nel caso in cui si constati la corrispondenza tra le quantità fisiche con la relativa richiesta di individuazione, si procederà al campionamento casuale della partita.

Ogni campionamento, costituito da sei bottiglie, è denominato da qui in poi MULTIPLO. È possibile individuare più multipli per ogni partita. In caso di più multipli per una partita, non viene specificata a priori la consistenza che verrà decisa solo in fase di prelievo. Le tipologie di gusto e l'eventuale

INF2_V_014_20241008

Pagina 4 di 14



INF2: INFORMATIVA PRELIEVO-ANALISI-DEGUSTAZIONE VINI DOC/DOCG E ANALISI VINI IGT

menzione (es. brut) devono essere indicate solo nella richiesta di prelievo e non in quella di individuazione.

Il multiplo individuato è sigillato e su ogni recipiente sono specificate (tramite etichetta o tramite scritta con pennarello indelebile) le seguenti informazioni: data di individuazione, firma dell'ispettore e numero del verbale di individuazione. L'operatore della sede consegna all'ispettore il verbale numerato in modo univoco e stampato in doppia copia (IND_V). Una volta terminata l'individuazione e firmato il verbale, una copia viene rilasciata all'Azienda e una copia viene riconsegnata alla SOP. Il multiplo o più multipli individuati resteranno in Azienda in attesa di essere sottoposti alla sboccatura e all'iter di certificazione.

L'Azienda che intende procedere alla sboccatura avvisa la SOP di riferimento.

La SOP può procedere nei seguenti modi:

- a) presenziare alla sboccatura e verbalizzare, controfirmando il verbale insieme al rappresentante aziendale. L'ispettore procede con il controllo delle informazioni riportate sul/i multiplo/i individuato/i e con la rottura dei sigilli. Fatto ciò, si effettua la sboccatura. La copia del verbale sarà riconsegnata alla SOP di riferimento che effettuerà la registrazione dell'avvenuta sboccatura nel supporto informatico di riferimento;
- b) non presenziare alla sboccatura, in tal caso l'Azienda dovrà compilare l'apposito atto notorio (NOT_V) che sarà registrato nel supporto informatico di riferimento.

In fase di prelievo l'ispettore sigillerà il multiplo individuato e già sottoposto a operazione di sboccatura senza più dover procedere al controllo della rispondenza quantitativa.

L'Azienda, con la procedura di individuazione, dichiara l'uniformità della partita e si impegna quindi ad utilizzare lo stesso sciroppo di dosaggio per l'intero multiplo oggetto di idoneità.

Qualora per motivi commerciali l'Azienda decidesse di cambiare lo sciroppo di dosaggio per una partita già idonea ma ancora in fase di elaborazione, dovrà preventivamente comunicarlo alla SOP di riferimento.

Nel caso in cui si tratti di prodotto già certificato, l'Azienda dovrà restituire a Valoritalia eventuali contrassegni già ritirati prima di procedere a nuova richiesta di certificazione o individuazione. Sarà

INF2_V_014_20241008

Pagina 5 di 14



INF2: INFORMATIVA PRELIEVO-ANALISI-DEGUSTAZIONE VINI DOC/DOCG E ANALISI VINI IGT

facoltà della SOP verificare la corrispondenza fisica di prodotto ancora in fase di elaborazione al momento della comunicazione.

La percentuale di richieste di sboccatura di partite individuate riferite alla singola DO, che nell'anno solare seguono la procedura dell'atto notorio non deve essere superiore al 50% del totale.

L'individuazione, la sboccatura e il prelievo possono essere contestuali solo se almeno il 70% del prodotto è "già in punta" e quindi campionabile.

Tutta la modulistica indicata è a disposizione degli operatori sul sito www.valoritalia.it/modulistica.

2. ANALISI DI LABORATORIO

L'esame analitico dei campioni prelevati è effettuato presso uno dei laboratori convenzionati con Valoritalia e presenti sul sito www.valoritalia.it.

L'Azienda ha la facoltà di richiedere l'effettuazione delle analisi presso un laboratorio diverso da quello utilizzato da Valoritalia, motivando tale richiesta. Valoritalia, valutata l'ammissibilità della richiesta, provvederà ad escludere tale laboratorio da quelli utilizzabili per l'azienda stessa.

Nel caso in cui i risultati d'analisi siano conformi al disciplinare, si procederà con la convocazione della commissione di degustazione per lo svolgimento dell'esame organolettico per i vini DOP.

Nel caso in cui i risultati d'analisi siano non conformi al disciplinare, l'esito dell'analisi sarà negativo, la partita sarà dichiarata **non idonea** e sarà precluso il successivo esame organolettico. In tal caso Valoritalia, entro tre giorni dalla data di ricevimento dell'analisi, ne informerà l'Azienda interessata tramite posta elettronica certificata.

Entro sette giorni dal ricevimento della comunicazione dell'esito negativo, **l'Azienda interessata potrà presentare ricorso secondo l'iter descritto di seguito o richiedere a Valoritalia un eventuale nuovo prelievo**, ai fini della ripetizione dell'esame chimico-fisico, soltanto a condizione che la partita possa essere ancora oggetto di pratiche e trattamenti enologici ammessi dalla normativa nazionale e comunitaria vigente in materia di vini DOP.

INF2_V_014_20241008

Pagina 6 di 14



INF2: INFORMATIVA PRELIEVO-ANALISI-DEGUSTAZIONE VINI DOC/DOCG E ANALISI VINI IGT

L'Azienda è tenuta a comunicare le pratiche enologiche attuate in caso di richiesta di nuovo prelievo a seguito di non idoneità chimico – fisica. Nel caso di partita imbottigliata, il nuovo prelievo è possibile solo dopo sbottigliamento ed attuazione di una pratica enologica ammessa che dovrà essere comunicata con un preavviso minimo di due giorni, così da consentire al personale Valoritalia di assistere.

Contro l'esito negativo dell'esame analitico ed eventualmente contro l'esito negativo dell'esame analitico ripetuto dopo nuovo prelievo, entro sette giorni dal ricevimento della rispettiva comunicazione l'azienda può presentare ricorso a Valoritalia richiedendo la ripetizione delle prove su una delle aliquote di riserva conservate in magazzino da Valoritalia. In caso di presentazione del ricorso, l'ulteriore prova è effettuata presso un laboratorio autorizzato, diverso da quello che ha effettuato la prima. La scelta del laboratorio presso il quale effettuare le controanalisi è prerogativa di Valoritalia, come da circolare ministeriale del 04/02/2020 prot. 1648. Il ricorso deve essere inviato a mezzo mail o pec alla sede operativa di competenza.

Le spese per la ripetizione delle prove e le eventuali spese di spedizione sono a carico del soggetto richiedente.

In caso di esito positivo, Valoritalia provvede a comunicare la relativa attestazione di idoneità. In caso di conferma dell'esito negativo, entro i termini e con le modalità sopra indicate, Valoritalia ne dà comunicazione all'Azienda interessata.

Decorso il termine di sette giorni dal ricevimento delle comunicazioni sopra citate, in assenza di ricorso o di richiesta di nuovo prelievo (in presenza delle condizioni sopra descritte), **la non idoneità** del prodotto è confermata e l'Azienda interessata provvede a comunicare l'avvenuta riclassificazione a Valoritalia.

2.1 CONTESTAZIONE DELLE ANALISI DI LABORATORIO DOPO L'OTTENIMENTO DELL'IDONEITÀ DELLA DENOMINAZIONE

Nel caso in cui l'Azienda ritenga non corretti i valori forniti nel rapporto di prova allegato al certificato di idoneità, può inoltrare un **reclamo formale utilizzando il DOC015_V** reperibile nella sezione **MODULISTICA** del sito di Valoritalia. Il reclamo dovrà essere indirizzato **all'attenzione del Responsabile Assicurazione Qualità (assicurazione.qualita@valoritalia.it)**, completo di una esaustiva descrizione della situazione. L'invio dovrà avvenire a mezzo posta elettronica, pec, fax o posta.

INF2_V_014_20241008

Pagina 7 di 14



INF2: INFORMATIVA PRELIEVO-ANALISI-DEGUSTAZIONE VINI DOC/DOCG E ANALISI VINI IGT

La richiesta potrà essere effettuata entro il termine massimo di **6 mesi**, termine di conservazione dei campioni da parte di Valoritalia.

Valoritalia procederà a far analizzare il campione di riserva presso un altro laboratorio eventualmente segnalato dal reclamante. Tale laboratorio dovrà essere autorizzato dal Ministero, e le singole prove dovranno essere accreditate. Nel caso in cui il nuovo rapporto di prova sia in contrasto al primo, e presso la sede sia disponibile un altro campione, questo sarà inviato ad un terzo laboratorio accreditato a scelta di Valoritalia. Se il terzo rapporto di prova risulterà in linea con il secondo, quest'ultimo diverrà quello ufficiale. In caso contrario verrà confermato il rapporto di prova inviato inizialmente.

Il **costo del reclamo** sarà a carico dell'Azienda nei casi in cui sia confermato l'esito del primo rapporto.

Non è prevista la ripetizione dell'esame organolettico il cui esito sia positivo.

3. ESAME ORGANOLETTICO - COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE

Le degustazioni si svolgeranno a cura delle SOP di Valoritalia.

Le commissioni, convocate in base alle disposizioni del decreto interministeriale 12.03.2019 e regionali, saranno formate da tecnici ed esperti degustatori scelti negli appositi elenchi forniti dalla Regione di competenza.

Nel caso di giudizio di **"idoneità"** Valoritalia rilascerà la certificazione positiva per la relativa partita.

Nei casi di giudizio di **"rivedibilità"** e di **"non idoneità"**, la comunicazione all'interessato sarà effettuata da Valoritalia, a mezzo posta elettronica certificata, entro cinque giorni dall'emanazione del giudizio e conterrà le motivazioni tecniche di tale giudizio.

Qualora il campione risulti "rivedibile", l'interessato potrà richiedere, previa effettuazione delle pratiche enologiche ammesse, una **nuova campionatura** per il giudizio definitivo entro il termine massimo di 60 giorni dal ricevimento della comunicazione. In tal caso dovrà essere ripetuta anche l'analisi chimico-fisica. Per il prelievo dei nuovi campioni, per l'espletamento dell'analisi chimico-fisica e dell'esame organolettico varranno gli stessi termini e condizioni previsti per la prima campionatura. In caso di nuovo giudizio di "rivedibilità", il medesimo è da considerare di "non idoneità".

Trascorso il termine di **60 giorni**, il prodotto per il quale non sarà stata richiesta nuova campionatura sarà da considerare **"non idoneo"** e Valoritalia effettuerà la relativa comunicazione alla ditta interessata entro 5 giorni.

INF2_V_014_20241008

Pagina 8 di 14



INF2: INFORMATIVA PRELIEVO-ANALISI-DEGUSTAZIONE VINI DOC/DOCG E ANALISI VINI IGT

Qualora il campione sia giudicato "non idoneo", l'interessato potrà presentare **ricorso alla commissione di appello secondo le modalità indicate dall'articolo 11 del DM 12.03.2019 entro 30 giorni** dal ricevimento della comunicazione di non idoneità.

Il ricorso, da redigere in conformità al modello di cui all'allegato 4 del DM 12.03.2019, è depositato presso Valoritalia che, entro sette giorni, lo trasmette, a spese dell'interessato, alla Commissione di appello unitamente ad un campione del vino giudicato «non idoneo», all'uopo accantonato e custodito, insieme alla relativa documentazione di «non idoneità» e al rapporto di prova chimico-fisica, nonché al recapito di posta elettronica certificata dell'istante.

Nel caso in cui non sia interposto ricorso o sia confermato il giudizio di "non idoneità" da parte della commissione di appello, l'interessato dovrà provvedere alla riclassificazione in conformità alla vigente normativa, dandone comunicazione a Valoritalia.

3.1 COMMISSIONE DI APPELLO (D.M. 12 MARZO 2019 ART. 10)

Il decreto 12 marzo 2019 istituisce un'unica commissione di appello che si riunisce con cadenza mensile, in presenza di almeno cinque richiedenti e fino ad un massimo dieci per seduta di degustazione. Giornalmente sono previste al massimo due commissioni.

La data della riunione è preventivamente pubblicata sul sito internet del Ministero: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4547>

Qualora non si raggiunga il numero minimo di cinque domande, la riunione è posticipata al mese successivo. Le richieste eventualmente eccedenti il numero di venti sono esaminate nella successiva riunione. L'esito della commissione di appello è comunicato dal Ministero entro tre giorni a mezzo di posta elettronica certificata direttamente al ricorrente. Presso le sedi di competenza (SOP) sarà disponibile il facsimile della documentazione necessaria.

3.2 SCADENZA DEL CERTIFICATO D'IDONEITÀ

Il certificato d'idoneità ha validità di 180 giorni per i vini DOCG, 2 anni per i vini DOC e 3 anni per i vini DOC liquorosi decorrenti dalla data indicata nel certificato stesso.

Trascorsi i predetti periodi di validità, in assenza di imbottigliamento:

INF2_V_014_20241008

Pagina 9 di 14



INF2: INFORMATIVA PRELIEVO-ANALISI-DEGUSTAZIONE VINI DOC/DOCG E ANALISI VINI IGT

- a) entro il termine di 1 anno dalla data del certificato, i vini a DOCG devono essere sottoposti ad una nuova certificazione organolettica. Decorso il termine annuale, dovrà essere ripetuto sia l'esame analitico che quello organolettico;
- b) i vini DOC devono essere sottoposti ad una nuova certificazione analitica e organolettica.

3.3 MONITORAGGIO DEI TECNICI E DEGLI ESPERTI DEGUSTATORI ISCRITTI NEGLI ELENCHI REGIONALI (ART. 8 DECRETO INTERMINISTERIALE D.M. 12.03.2019)

Al fine di garantire l'obiettività dei giudizi emessi, Valoritalia annualmente sottopone le commissioni di degustazione ad un monitoraggio per valutarne le prestazioni. In caso di esito negativo per i tecnici e gli esperti delle commissioni di degustazione, sono previste apposite sessioni formative. Nei casi di reiterato esito negativo del monitoraggio annuale, Valoritalia valuta l'opportunità di interrompere la collaborazione.

Annualmente è effettuato un monitoraggio relativo alle dichiarazioni rese con la sottoscrizione del modulo MOD004_V Codice di Deontologia Professionale di un 5% delle autodichiarazioni sottoscritte dai tecnici ed esperti degustatori attivi l'anno precedente nelle sedi sensibili, al fine di appurarne la veridicità, richiedendo ai soggetti monitorati il certificato del casellario giudiziario.

In caso di accertata falsità delle dichiarazioni ricevute sarà inoltrata apposita denuncia presso la competente Procura della Repubblica nonché all'Autorità di Vigilanza presso il Masaf.

3.4 GESTIONE DEL RILASCIO DEGLI ATTESTATI

Secondo quanto stabilito dalle norme di accreditamento e dalle disposizioni ministeriali, Valoritalia gestisce il rilascio degli attestati di idoneità/rivedibilità/non idoneità attraverso un processo interno che prevede le fasi di VALUTAZIONE/RIESAME/DECISIONE, a garanzia dell'obiettività dei giudizi emessi.

La valutazione della correttezza di tutto l'iter certificativo viene effettuata da personale con incarico di Revisore Tecnico (RET), mentre il riesame e la decisione sono svolte da un Comitato Esecutivo di Controllo e Certificazione (CEC) che, sulla base di tutti gli elementi dell'iter certificativo a disposizione, "riesamina" appunto la pratica ed emette una delibera, ovvero un attestato di idoneità/rivedibilità/non idoneità.

INF2_V_014_20241008

Pagina 10 di 14



INF2: INFORMATIVA PRELIEVO-ANALISI-DEGUSTAZIONE VINI DOC/DOCG E ANALISI VINI IGT

3.5 AUTOCERTIFICAZIONE PER ASSEMBLAGGIO DI PARTITE DI VINO A D.O. GIÀ CERTIFICATE e DOLCIFICAZIONE.

(D.M.12.03.2019 art.17 comma 1 e 2 – REG.UE N.34/2019 Art.20)

Fatto salvo misure più restrittive poste dai disciplinari di produzione, In caso di assemblaggio di partite già certificate della medesima tipologia di D.O., appartenenti o meno alla stessa annata, per la partita coacervata deve essere prodotta ed inviata, a cura del detentore, entro tre giorni lavorativi, dalla data di effettuazione apposita autocertificazione. Analogamente può essere inviata un'autocertificazione per le operazioni di dolcificazione su DOP già certificato, effettuate nella zona di vinificazione salvo deroghe, se non variano il tipo di prodotto (tenore zuccherino). Sul sito di Valoritalia sono presenti gli appositi moduli nella sezione modulistica.

In caso di mancata comunicazione, Valoritalia emetterà una non conformità grave.

4. CONTROLLO ANALITICO VINI IG (art. 3, comma 5 D.M. 12 marzo 2019)

Ai sensi del decreto del 12.03.2019, di seguito si dettagliano le fasi operative per l'individuazione dei soggetti da sottoporre a controllo. Dovranno rappresentare il 10% riferito alla produzione di vino rivendicata nella campagna vitivinicola precedente e saranno sorteggiati annualmente tra i detentori di prodotto IGT (vinificatori ed imbottiglieri) secondo un'analisi dei rischi. Nel caso l'operatore sia compreso in entrambe le categorie sarà conteggiato una sola volta.

Il criterio seguito per il campionamento del prodotto è funzionale al numero di tipologie* presenti in azienda al momento del prelievo, nel seguente modo:

- da 1 a 10 tipologie: 1 campionamento
- da 11 a 20 tipologie: 2 campionamenti
- da 21 in su: 3 campionamenti.

*per tipologie si intendono le produzioni ammesse secondo gli art. 1 o 2 dei relativi disciplinari di produzione.

Si procederà ad effettuare il campionamento solamente tra i prodotti giacenti in cantina nello stato fisico imbottigliato. Per i vini IG saranno prelevate 4 bottiglie:

- 1 bottiglia rimarrà all'azienda;
- 1 bottiglia sarà inviata in laboratorio per effettuare l'analisi chimico-fisica;
- 2 bottiglie saranno stoccate per 6 mesi in magazzino per eventuali successive analisi.

INF2_V_014_20241008

Pagina 11 di 14



INF2: INFORMATIVA PRELIEVO-ANALISI-DEGUSTAZIONE VINI DOC/DOCG E ANALISI VINI IGT

I campioni prelevati verranno sottoposti ad analisi chimico-fisica tenendo conto di quanto indicato nell'art. 20 del Reg UE 34/2019 e che si riporta di seguito:

...omissis...a) un'analisi chimica e fisica del vino che misura le seguenti caratteristiche:

i) il titolo alcolometrico totale ed effettivo;

ii) gli zuccheri totali espressi in fruttosio e glucosio (incluso il saccarosio nel caso dei vini frizzanti e spumanti);

iii) l'acidità totale;

iv) l'acidità volatile;

v) l'anidride solforosa totale;

b) un'analisi complementare del vino che misura le seguenti caratteristiche:

i) l'anidride carbonica (vini frizzanti e spumanti, sovrappressione in bar a 20 °C);

ii) ogni altra caratteristica prevista dalla legislazione degli Stati membri o dal disciplinare delle denominazioni origine protette o delle indicazioni geografiche protette di cui trattasi.

L'esame analitico dei campioni prelevati è effettuato presso uno dei laboratori convenzionati con Valoritalia e presenti sul sito nell'apposita sezione.

L'operatore che dovesse avere delle motivate obiezioni all'utilizzo di uno di questi laboratori è tenuto a darne comunicazione. Valoritalia si riserva di valutare le motivazioni addotte e, se le riterrà fondate, potrà escludere tale laboratorio da quelli utilizzabili per l'azienda.

Nel caso in cui i risultati d'analisi siano conformi al disciplinare, si procederà ad emettere una **rispondenza di conformità** all'Azienda unitamente al relativo rapporto di prova.

Nel caso in cui i risultati d'analisi siano **non conformi al disciplinare**, si emetterà una non conformità grave con declassamento/riclassificazione dell'intera partita. Se il prodotto risulta già commercializzato, si procederà anche al richiamo del prodotto.

Entro sette giorni dal ricevimento della comunicazione di non conformità, l'Azienda interessata potrà presentare richiesta di revisione di analisi a Valoritalia su una delle aliquote di riserva conservate in magazzino. L'ulteriore prova è effettuata presso un laboratorio autorizzato diverso da quello che ha effettuato la prima.

Le spese per la ripetizione delle prove chimico-fisiche e le eventuali spese di spedizione sono a carico del soggetto richiedente.

INF2_V_014_20241008

Pagina 12 di 14



INF2: INFORMATIVA PRELIEVO-ANALISI-DEGUSTAZIONE VINI DOC/DOCG E ANALISI VINI IGT

In caso di conferma dell'esito negativo, entro i termini e con le modalità sopra indicate, Valoritalia ne dà comunicazione all'Azienda interessata che provvederà alla riclassificazione/declassamento in conformità alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

4.1 CONTESTAZIONE DELLE ANALISI DI LABORATORIO DOPO L'OTTENIMENTO DELLA CONFORMITÀ AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Nel caso in cui l'Azienda ritenga non corretti i valori forniti nel rapporto di prova, può inoltrare un **reclamo formale utilizzando il DOC015_V** reperibile nella sezione **MODULISTICA** del sito di Valoritalia. Il reclamo dovrà essere indirizzato **all'attenzione del Responsabile Assicurazione Qualità (assicurazione.qualita@valoritalia.it)**, completo di una esaustiva descrizione della situazione. L'invio dovrà avvenire a mezzo posta elettronica, pec, fax o postale.

La richiesta potrà essere effettuata entro il termine massimo di **6 mesi**, termine di conservazione dei campioni da parte di Valoritalia.

Valoritalia procederà a far analizzare il campione di riserva presso un altro laboratorio eventualmente segnalato dal reclamante.

Nel caso in cui il nuovo rapporto di prova sia in contrasto al primo, e presso la sede sia disponibile un altro campione, questo sarà inviato ad un terzo laboratorio accreditato a scelta di Valoritalia. Se il terzo rapporto di prova è in linea con il secondo, quest'ultimo diverrà quello ufficiale. In caso contrario verrà confermato il rapporto di prova inviato inizialmente. Il **costo del reclamo** sarà a carico dell'Azienda nei casi in cui sia confermato l'esito del primo rapporto.



INF2: INFORMATIVA PRELIEVO-ANALISI-DEGUSTAZIONE VINI DOC/DOCG E ANALISI VINI IGT

INF2_V_014_20241008

Pagina 14 di 14

VALORITALIA S.R.L.
www.valoritalia.it

SEDE LEGALE
Via Venti Settembre 98/G - 00187 Roma
info@valoritalia.it
Tel. 06 45437975 - Fax 06 45438908
P.IVA / C.F. 07947361007

SEDE AMMINISTRATIVA
Via Monte Grappa, 6G - 36016 Thiene (VI)
Tel. 0445 372311 - Fax 0445 1735175
amministrazione@valoritalia.it
amministrazione@pec.valoritalia.it

DIPARTIMENTO CONTROLLI REGOLAMENTATI
Piazza Roma, 10 - 14100 Asti
Tel. 0141 436915 - Fax 0141 34210
controlli.regolamentati@valoritalia.it
segreteria@pec.valoritalia.it
biologico@pec.valoritalia.it