

---

# IL SISTEMA DI CONTROLLO DELLA D.O. TERRE DI COSENZA

---



*Cosenza – 29 ottobre 2012*

*Dr. Antonio Romeo*





---

# Programma dell'intervento

- Il sistema di controllo dei vini a D.O.: principali implicazioni
- Adempimenti nell'ambito dei controlli dei diversi soggetti della filiera vitivinicola:
  - Il ruolo degli operatori
  - Il ruolo della Struttura di controllo (di seguito OdC)
- Elementi sul sistema di etichettatura

# Quadro normativo di riferimento

- Reg. (CE) 1234/2007;
  - Reg. (CE) 607/2009;
  - Reg. (CE) 606/2009;
  - Reg. (CE) 436/2009
- 
- 
- D. Lgs. 8 aprile 2010, n. 61 (legge quadro nazionale settore vino);
  - D.M. 13 agosto 2012 (**abroga il 23 dicembre 2009** - etichettatura prodotti vitivinicoli);
  - D.M. 16 dicembre 2010 (schedario viticolo nazionale);
  - D.M. 19 aprile 2011 (gestione e distribuzione contrassegni);
  - D.M. 11 novembre 2011 (esami chimico fisici ed organolettici);
  - **DM 14 giugno 2012 (Schema piano dei controlli per DO e IG).**
- 

# Chi è assoggettato al controllo?

- **viticoltori** (riferimento schedario viticolo e dichiarazione vendemmiale)
- **vinificatori** (riferimento dichiarazione di produzione)
- **imbottigliamenti** (riferimento comunicazioni di imbottigliamento e/o ritiro contrassegni di Stato)
- **intermediari di uve** sono i soggetti di cui all'art. 1, comma 1, del **decreto ministeriale 30 giugno 1995**
- **intermediari di vini**, aziende operanti l'acquisto e la vendita di prodotti a monte del vino e vini destinati alla DO e/o alla IG nonché vini a DO e/o IG, che non effettuano alcuna trasformazione e/o imbottigliamento dei prodotti (art. 1, comma 1, del decreto ministeriale del 14 giugno 2012)

Inoltre devono essere considerati:

- **esportatori di vini sfusi**
- vinificatori, intermediari di vini e/o imbottigliamenti che operano la **vendita al consumatore finale di vini sfusi** in contenitori (inferiori a 60 litri) forniti dall'acquirente (il riferimento è la comunicazione mensile delle quantità vendute) (art. 1, comma 1, del decreto ministeriale del 14 giugno 2012)

---

# Notifica d'iscrizione

Per tutti i soggetti della filiera vitivinicola delle D.O. e delle I.G.

- le rivendicazioni
- le richieste di certificazione
- le comunicazioni di imbottigliamento

costituiranno a tutti gli effetti **notifica di iscrizione** agli elenchi delle rispettive strutture di controllo

Gli elenchi si intendono rinnovati di anno in anno salvo diversa comunicazione da parte dei soggetti interessati

(art. 5, commi 1 e 2, decreto ministeriale del 14 giugno 2012)

# Gli strumenti del controllo

- Riferimenti della normativa nazionale e comunitaria
- Il disciplinare di produzione
- Il piano dei controlli approvato dall'ICQRF: è lo schema riepilogativo che rappresenta lo strumento operativo della attività di controllo (15 schede)
- Prospetto tariffario



# Elementi del Piano dei controlli

- 1. SOGGETTI
- 2. FASE DI PROCESSO
- 3. REQUISITI
- 4. ACQUISIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE (anche per via telematica)
- 5. ATTIVITA' DI CONTROLLO
- 6. TIPO' DEL CONTROLLO
- 7. ENTITA' DEL CONTROLLO PER ANNO (le percentuali indicate sono quelle minime)
- 8. NON CONFORMITA' Ogni modifica "riduttiva", da grave a lieve delle non conformità accertate, deve essere opportunamente giustificata e documentata dal comitato di certificazione della struttura di controllo.
- 9. GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'
  - Per non conformità lievi s'intendono le irregolarità che possono essere risolte con azioni correttive poste in essere e che non hanno effetti sulla materia prima e/o sul prodotto finito.
  - Per non conformità gravi s'intendono le 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.
- 10. AZIONE CORRETTIVA

# Le tipologie di controllo

- Controllo Documentale (laddove previsto sul **100% degli operatori**) : si basa sull'acquisizione e sulla verifica di documentazione (colonna 4 del piano) che permette alla struttura di controllo di:
  - ❑ conoscere in ogni momento la situazione reale della denominazione
  - ❑ attuare il controllo della rispondenza quantitativa
  
- Controllo ispettivo (sugli **operatori sorteggiati** e su quelli che richiedono la certificazione): si basa su verifica ispettiva presso la vigna o lo stabilimento enologico e che consentono di:
  - ❑ Verificare la rispondenza al disciplinare;
  - ❑ Attuare il controllo della rispondenza quantitativa;
  - ❑ Verificare il corretto utilizzo della denominazione.
  
- Controllo analitico (**su parte degli** operatori sorteggiati e su quelli che richiedono la certificazione): per verificare analiticamente sia il prodotto destinato ad essere certificato che quello già certificato.



---

# I controlli ispettivi: il sorteggio (I)

Il sorteggio degli operatori da sottoporre a controllo è eseguito dalla struttura di controllo alla presenza di:

- un funzionario dell'ICQRF territorialmente competente
- un funzionario della Regione Calabria (ove ritenuto necessario)

A conclusione delle operazioni è redatto apposito verbale

# I controlli ispettivi: il sorteggio (II)

- Viticoltori, il 10 per cento delle aziende iscritte allo schedario viticolo nazionale che hanno operato la rivendicazione della specifica D.O. nella precedente campagna
- Intermediari di uve, 10 per cento delle aziende iscritte alla struttura di controllo detentrici di uve destinate alla D.O.
- Vinificatori,
  - Controllo ispettivo, il 10 per cento delle aziende iscritte alla struttura di controllo;
  - Controllo analitico, il 5 per cento delle aziende già sorteggiate per la verifica ispettiva
- Intermediari di vini, 10 per cento delle aziende iscritte alla struttura di controllo che detengano prodotti a D.O. e/o destinati alla D.O. alla data del sorteggio
- Imbottigliamenti
  - Controllo ispettivo, 15 per cento delle aziende iscritte alla struttura di controllo
  - Controllo analitico, 5 per cento delle aziende già sorteggiate per la verifica ispettiva

---

# I controlli ispettivi: il sorteggio (III)

Ogni anno è sorteggiato **un ulteriore 2 per cento** di soggetti già sottoposti a controllo.

Nel caso siano state riscontrate non conformità gravi l'1 per cento dovrà riguardare i soggetti riscontrati **non conformi**  
(art. 6, comma 5, decreto ministeriale del 14 giugno 2012)

# Le non conformità

La gravità delle non conformità è potenzialmente sia **lieve** (risolvibili con azione correttiva e che non hanno effetti sulla materia prima e/o sul prodotto) **che grave** (che non possono essere risolvibili con azioni correttive e/o che hanno effetti sulla materia prima e/o sul prodotto finito).

La struttura di controllo comunica al soggetto interessato le NC gravi e lievi utilizzando il “**Modello di non conformità**” di cui all'allegato 6 del DM 14/06/2012, **entro:**

- **15 giorni lavorativi dalla data di accertamento documentale;**
- **20 giorni lavorativi dalla data di accertamento ispettivo.**

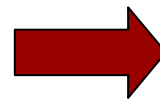
Il soggetto interessato **entro 30 giorni** dalla NC deve fornire riscontro della risoluzione attraverso l'attuazione dell'azione correttiva individuata (es.: richiesta di adeguamento con presentazione e/o integrazione della documentazione relativa al carico di vino o quant'altro necessario alla risoluzione della NC rilevata). Per il controllo dell'effettiva attuazione dell'azione correttiva, l'OdC dovrà effettuare una valutazione successiva (documentale o ispettiva a seconda dei casi).

# Adempimenti a carico dei diversi soggetti della filiera

**Adempimenti a carico  
delle aziende**



**Adempimenti a carico  
della struttura di controllo**



# Adempimenti a carico dei viticoltori



- 1) Presentare la Dichiarazione di vendemmia e/o di produzione **entro il 15 gennaio dell'anno successivo** a quello della vendemmia.
- 2) Condurre vigneti conformi ai seguenti requisiti strutturali ed agronomici previsti dal disciplinare di produzione:
  - **forma di allevamento, sistema di potatura e sesto di impianto;**
  - **base ampelografica;**
  - **pratiche di forzatura;**
  - **ubicazione del vigneto;**
  - **estensione delle superfici vitate secondo quanto riportato nello Schedario viticolo.**
- 3) Effettuare il diradamento dei grappoli in caso di superamento della resa uva/ettaro.
- 4) Consentire le verifiche ispettive da parte degli ispettori dell'OdC.

# I controlli a carico dei viticoltori: adempimenti a carico dell'OdC (I)



**L'OdC deve verificare sul campo presso i viticoltori sorteggiati:**

1) la conformità dei vigneti ai seguenti requisiti strutturali ed agronomici previsti dal disciplinare di produzione:

- **forma di allevamento, sistema di potatura e sesto di impianto;**
- **base ampelografica;**
- **pratiche di forzatura;**
- **ubicazione del vigneto;**
- **estensione delle superfici vitate (misurazione).**

2) la resa uva/ettaro.

## I controlli a carico dei viticoltori: adempimenti a carico dell'OdC (II)



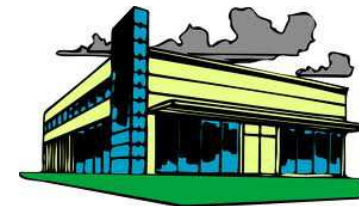
Ogni differenza riscontrata nell'esecuzione delle verifiche ispettive a carico del soggetto viticoltore rispetto a quanto riportato nello Schedario viticolo può dare origine a non conformità lievi o gravi.

Ogni differenza riscontrata nell'esecuzione delle verifiche ispettive a carico del soggetto viticoltore rispetto ai requisiti strutturali ed agronomici previsti dal disciplinare da origine esclusivamente a non conformità gravi.

Il compito dell'ispettore è quello in ogni caso **segnalare le differenze riscontrate** e di **rimettere alla decisione della struttura di controllo** ogni valutazione circa il livello di gravità della non conformità rilevata.

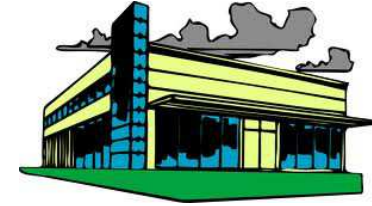


# Adempimenti a carico dei vinificatori (I)



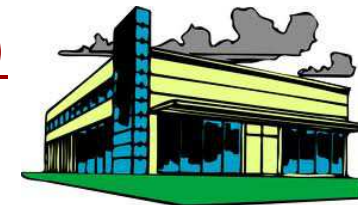
- Presentare la **Dichiarazione di produzione entro il 15 gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia**
- svolgere le operazioni di vinificazione all'interno del territorio di produzione delimitato dal disciplinare di produzione
- vinificare secondo le metodiche di lavorazione previste dal disciplinare di produzione
- inviare all'OdC le copie dei Doco dei vini a DO e atti alla DO commercializzati sfusi

## Adempimenti a carico dei vinificatori (II)



- Adeguata gestione dei registri: annotare nei registri di cantina:
  - a) data dell'operazione;
  - b) quantitativo di prodotto effettivamente entrato o uscito;
  - c) il prodotto in questione;
  - e) un riferimento al documento che scorta o che ha scortato il prodotto;
  - f) tutte le altre operazioni previste (de alcolizzazione, acidificazione ecc) (ex art. 40 comma 1 del Reg. Ce 436/09).
- I registri devono prevedere la separazione contabile dei prodotti in base alla categoria e alle eventuali indicazioni facoltative rivendicabili, devono essere detenuti nella sede di stoccaggio dei prodotti; nel caso di più depositi il soggetto controllato deve avere tanti registri quanti sono i depositi. Tuttavia, qualora l'impresa possenga più magazzini nello stesso comune o in comuni limitrofi, i registri possono essere detenuti presso la sede legale dell'impresa, previa autorizzazione dell'ICQ e a condizione che presso i singoli magazzini di stoccaggio sia assicurato in qualsiasi momento la gestione e il controllo delle entrate e delle uscite dei prodotti (ex. art 38 comma 2 del Reg. Ce 436/09).

## Adempimenti a carico dei vinificatori (III)



- Le operazioni di cantina devono esser registrate e comunicate all'Odc:

- per le entrate entro 1 giorno lavorativo,
- per le uscite entro 3 giorni lavorativi,
- per le pratiche enologiche entro 1 giorno lavorativo,
- per l'arricchimento il giorno stesso.

Se i registri sono informatizzati le registrazioni possono avvenire entro 30 giorni dalla data effettiva dell'operazione, a patto che siano documentati tutti i movimenti non ancora registrati (DDT, fatture, eventuali dichiarazioni) (ex. art 45 comma 1 del Reg. Ce 436/09;

- Annotare nei registri di cantina tutte le operazioni in grado di modificare i carichi (taglio, assemblaggio, riclassificazione, declassamento, cali e perdite di lavorazione, etc) e comunicare all'OdC, **entro il giorno lavorativo successivo alla data di effettuazione**, compilando il modulo Movimentazioni di cantina

## Adempimenti a carico dei vinificatori (IV)



- Apporre sui recipienti utilizzati per lo stoccaggio dei prodotti vitivinicoli un cartello ben visibile e leggibile, che non possa essere rimosso accidentalmente, riportante la denominazione di vendita, il colore, il tipo di prodotto l'anno di raccolta (ex art.5, comma 4 del D.M. 3 luglio 2003).
- Comunicare all'OdC entro il 31 luglio le giacenze dei vini a DO utilizzando il modulo "**Comunicazione delle giacenze di cantina alla data del 31/07**"
- Richiedere il prelievo ai fini della certificazione del prodotto utilizzando il modulo "**Richiesta di prelievo campioni ai fini dell'esame chimico-fisico ed organolettico**"
- Consentire le verifiche ispettive da parte degli ispettori dell'OdC.

## I controlli a carico dei vinificatori: adempimenti a carico dell'OdC (I)



### L'OdC deve effettuare i seguenti controlli documentali :

- L'OdC provvede ad effettuare un controllo documentale sui vinificatori che si sono notificati (100%) verificando:
  - la rispondenza quantitativa sui carichi e sulle movimentazioni dei vini a D.O. e atti a D.O.,
  - la coerenza dei carichi di vino DO e atto a DO con la dichiarazione vendemmiale e/o della dichiarazione di produzione.

## I controlli a carico dei vinificatori: adempimenti a carico dell'OdC (II)



Le non conformità rilevabili in questa fase sono dovute con prevalenza a:

- carenze nella documentazione: (es.: mancata o parziale comunicazione all'OdC delle operazioni di: riclassificazione da vino atto a divenire a D.O. a I.G.T. o a vino da tavola, di declassamento nel caso di vino certificato, taglio d'annata nel caso di vini atti a divenire, assemblaggio nel caso di vino certificato, cambio di denominazione, eventuali perdite di carico, omessa o irregolare tenuta della contabilità obbligatoria di cantina);
- errori formali relativi alla documentazione di carico di vini a D.O.:
- superamento della resa uva/vino prevista dal disciplinare di produzione.
- non conformità già considerate lievi, che non sono state risolte con azioni correttive.

# I controlli a carico dei vinificatori: adempimenti a carico dell'OdC (III)



L'OdC deve effettuare i seguenti controlli ispettivi e analitici :

1) **100% dei vinificatori che hanno presentato richieste di prelievo** per l'utilizzo della D.O. su tutte le partite di vino (oggetto di prelievo) detenute presso le aziende individuate richiedenti la certificazione, volte ad accertare, la provenienza, la tipologia di vino, la corrispondenza tra i quantitativi di vino in giacenza comunicati all'OdC (e successive movimentazioni), i quantitativi caricati nei registri e quelli effettivamente detenuti in cantina e l'ubicazione delle partite (oggetto di prelievo).

Qualora il prelevatore dovesse rilevare una **situazione di difformità tra la consistenza e gli elementi identificativi della partita rispetto a quelli risultanti dagli atti documentali** sospende le operazioni di prelievo.

L'OdC, inoltre, effettua un prelievo di **6 campioni di vino per le prove chimico-fisiche ed organolettiche**

## I controlli a carico dei vinificatori: adempimenti a carico dell'OdC (IV)



2) L'OdC effettua controlli ispettivi su un campione significativo pari ad un minimo del 10% delle aziende iscritte all'OdC su tutte le partite di vino detenute, volte ad accertare:

- **la corrispondenza tra i quantitativi di vino in giacenza comunicati all'OdC (e successive movimentazioni), i quantitativi caricati nei registri e quelli effettivamente detenuti in cantina;**
- **conformità delle operazioni tecnologiche alle disposizioni del disciplinare**

NC sia lievi che gravi

3) Sul 5% delle aziende, (da estrapolare nel campione già estratto del 10%), l'OdC eseguirà un controllo analitico per valutare la **rispondenza del titolo alcolometrico minimo previsto per la detenzione del prodotto in cantina**. In caso di prodotti con titolo alcolometrico non corrispondente a quanto stabilito nel disciplinare di produzione, l'OdC emette una NC grave



# Adempimenti a carico degli imbottiglieri (I)



- Svolgere le operazioni di affinamento e di imbottigliamento all'interno del territorio di produzione;
- inviare (da parte del destinatario) all'OdC le copie dei Doco dei vini a DO e atti alla DO commercializzati sfusi e delle comunicazioni delle movimentazioni e pratiche enologiche;
- apporre sui recipienti utilizzati per lo stoccaggio dei prodotti vitivinicoli un cartello ben visibile e leggibile, che non possa essere rimosso accidentalmente, riportante la denominazione di vendita, il colore, il tipo di prodotto l'anno di raccolta (ex art.5, comma 4 del D.M. 3 luglio 2003);
- annotare nei registri di imbottigliamento per ciascuna operazione di imbottigliamento:
  - a) la data di effettuazione;
  - b) descrizione dell'operazione;
  - c) quantità e categoria del prodotto oggetto di imbottigliamento;
  - d) indicazione dei recipienti nei quali erano contenuti i prodotti prima dell'operazione;
  - e) numero di bottiglie riempite e la loro capacità;
  - f) il nome e l'indirizzo dell'imbottigliatore se effettuato per conto terzi. (ex art 41 Reg. CE 436/2009)

# Adempimenti a carico degli imbottiglieri (II)



- Comunicare non oltre i **7 giorni lavorativi** dalla data di conclusione delle operazioni (e entro **3 giorni lavorativi** prima del trasferimento o vendita) le informazioni contenute nel “**Modello di comunicazione delle operazioni di imbottigliamento**”

Nome della D.O.C.G./D.O.C./I.G.T.	Quantità			Data fine imbottigliamento	Numero di lotto	N. di attestato di idoneità
	HI	n. di recipienti	Capacità recipiente			

**Eventuali operazioni enologiche successive alla certificazione** \_\_\_\_\_

- In caso di trasferimento d’urgenza o di vendita **immediata**, comunicare preventivamente all’OdC le informazioni di cui contenute nel “**Modello di comunicazione delle operazioni di imbottigliamento**”. Solo in questo caso la struttura di controllo deve emettere parere entro le **successive 24 ore lavorative**. Allo scadere delle 24 ore la partita diviene comunque commercializzabile.
- È possibile, per i vini a D.O., effettuare una comunicazione mensile:
  - Uve rivendicate in proprio;
  - Cantine cooperative(art. 6 comma 13 DM 14/06/12)

## Adempimenti a carico degli imbottiglieri (III)



- comunicare all'OdC entro il 31 luglio le giacenze dei vini a DO utilizzando il modulo “**Comunicazione delle giacenze di cantina alla data del 31/07 \_\_\_\_**”;
- richiedere il prelievo ai fini della certificazione del prodotto utilizzando il modulo “**Richiesta di prelievo campioni ai fini dell'esame chimico-fisico ed organolettico**” (per i vini atti);
- Consentire le verifiche ispettive da parte degli ispettori dell'OdC.

# I controlli a carico degli imbottiglieri: adempimenti a carico dell'OdC (I)



## L'OdC deve effettuare i seguenti controlli documentali:

- L'OdC provvede ad effettuare un controllo documentale sugli imbottiglieri che si sono notificati (100%) verificando la rispondenza quantitativa sui carichi e sulle movimentazioni dei vini a D.O. e atti a D.O., la coerenza dei carichi di vino DO e atto a DO con la dichiarazione vendemmiale e/o della dichiarazione di produzione.

Le non conformità rilevabili in questa fase possono essere gravi o lievi e sono dovute con prevalenza a:

- carenza nella documentazione quali ad esempio la mancata acquisizione della copia del DDT, la mancata o parziale comunicazione di acquisto di vino a D.O. o atto a D.O. commercializzato sfuso da imbottigliare o la omessa o irregolare tenuta della contabilità obbligatoria di cantina;
- errori formali relativi alla documentazione di carico dei prodotti vitivinicoli a D.O. o atti alla D.O. quali ad esempio la errata compilazione del DDT, la errata comunicazione di acquisto di vino a D.O. o atto a D.O. commercializzato sfuso da imbottigliare (NC lieve);

## I controlli a carico degli imbottiglieri: adempimenti a carico dell'OdC (II)



- errori formali relativi alla documentazione di carico dei prodotti vitivinicoli a D.O. o atti alla D.O. quali ad esempio la errata compilazione del DDT, la errata comunicazione di acquisto di vino a D.O. o atto a D.O. commercializzato sfuso da imbottigliare (NC lieve);
- non rispondenza del carico contabile relativo ai quantitativi di prodotti oggetto di imbottigliamento (N.C. lieve/grave);
- mancata comunicazione delle operazioni di imbottigliamento se la non conformità è rilevata prima della cessione del prodotto (N.C. lieve/ grave);
- carenza delle informazioni di base previste dal D.M. 14/06/2012 per la comunicazione delle operazioni di imbottigliamento (N.C. lieve/ grave);
- non conformità già considerate lievi che non sono state risolte con azioni correttive (NC grave).

# I controlli a carico degli imbottiglieri: adempimenti a carico dell'OdC (III)



L'OdC deve effettuare i seguenti controlli ispettivi:

1) 100% degli imbottiglieri che hanno presentato richieste di prelievo per l'utilizzo della D.O. Sulle aziende, l'OdC effettua le verifiche ispettive, su tutte le partite di vino (oggetto di prelievo) detenute presso le aziende individuate richiedenti la certificazione, volte ad accertare, la provenienza, la tipologia di vino, la corrispondenza tra i quantitativi di vino in giacenza comunicati all'OdC e successive movimentazioni), i quantitativi caricati nei registri e quelli effettivamente detenuti in cantina e l'ubicazione delle partite (oggetto di prelievo).

Qualora il prelevatore dovesse rilevare una **situazione di difformità tra la consistenza e gli elementi identificativi della partita rispetto a quelli risultanti dagli atti documentali** sospende le operazioni di prelievo.

L'OdC, inoltre, effettua un prelievo di **6 campioni di vino per le prove chimico-fisiche ed organolettiche**

## I controlli a carico degli imbottiglieri: adempimenti a carico dell'OdC (IV)



2) Il **controllo ispettivo** presso i soggetti imbottiglieri sorteggiati **(15%)** prevede:

- la verifica della **corrispondenza quantitativa** del prodotto detenuto con riscontro ai relativi documenti e registri di cantina
- la verifica della conformità dei **recipienti** utilizzati
- la verifica dei **sistemi di chiusura** dei recipienti
- la verifica dei dispositivi di **etichettatura** dei vini confezionati

NC sia lievi che gravi

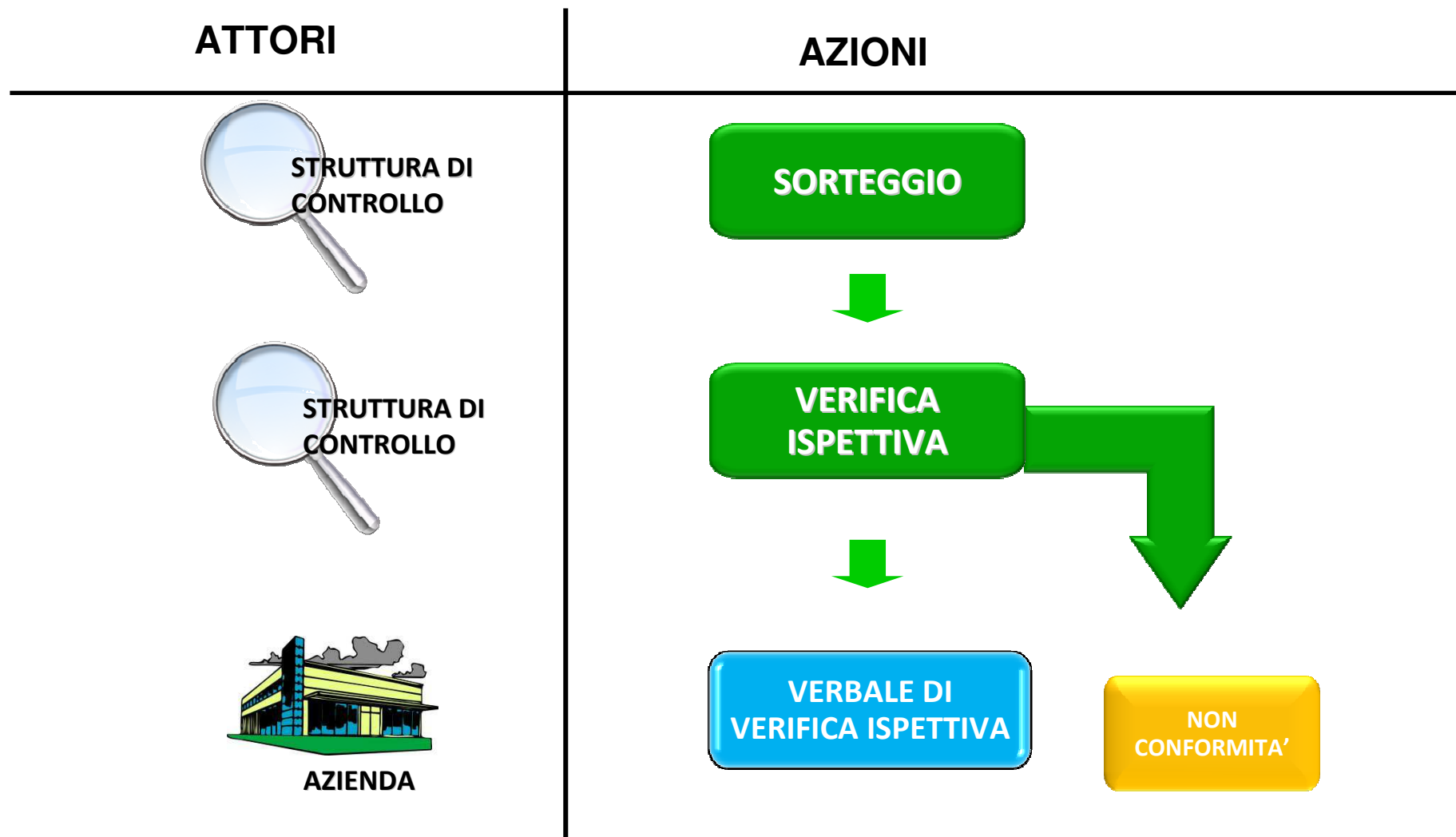
3) Sul 5% delle aziende, (da estrapolare nel campione già estratto del 15%), l'OdC eseguirà un controllo analitico per valutare la **rispondenza con la certificazione di idoneità rilasciata alla partita oggetto di prelevamento (titolo alcolometrico, zuccheri totali, estratto secco non riduttore)**

IN SINTESI: ADEMPIMENTI  
NELL'AMBITO DEI CONTROLLI  
DEI DIVERSI SOGGETTI DELLA  
FILIERA VITIVINICOLA

---



# Viticolto



# Vinificatore (I)

## ATTORI



AZIENDA



STRUTTURA DI  
CONTROLLO



STRUTTURA DI  
CONTROLLO

## AZIONI

Invio copia doco/  
Movimentazioni/  
pratiche  
enologiche  
Produzione  
rivendicata



**CONTROLO  
DOCUMENTALE**

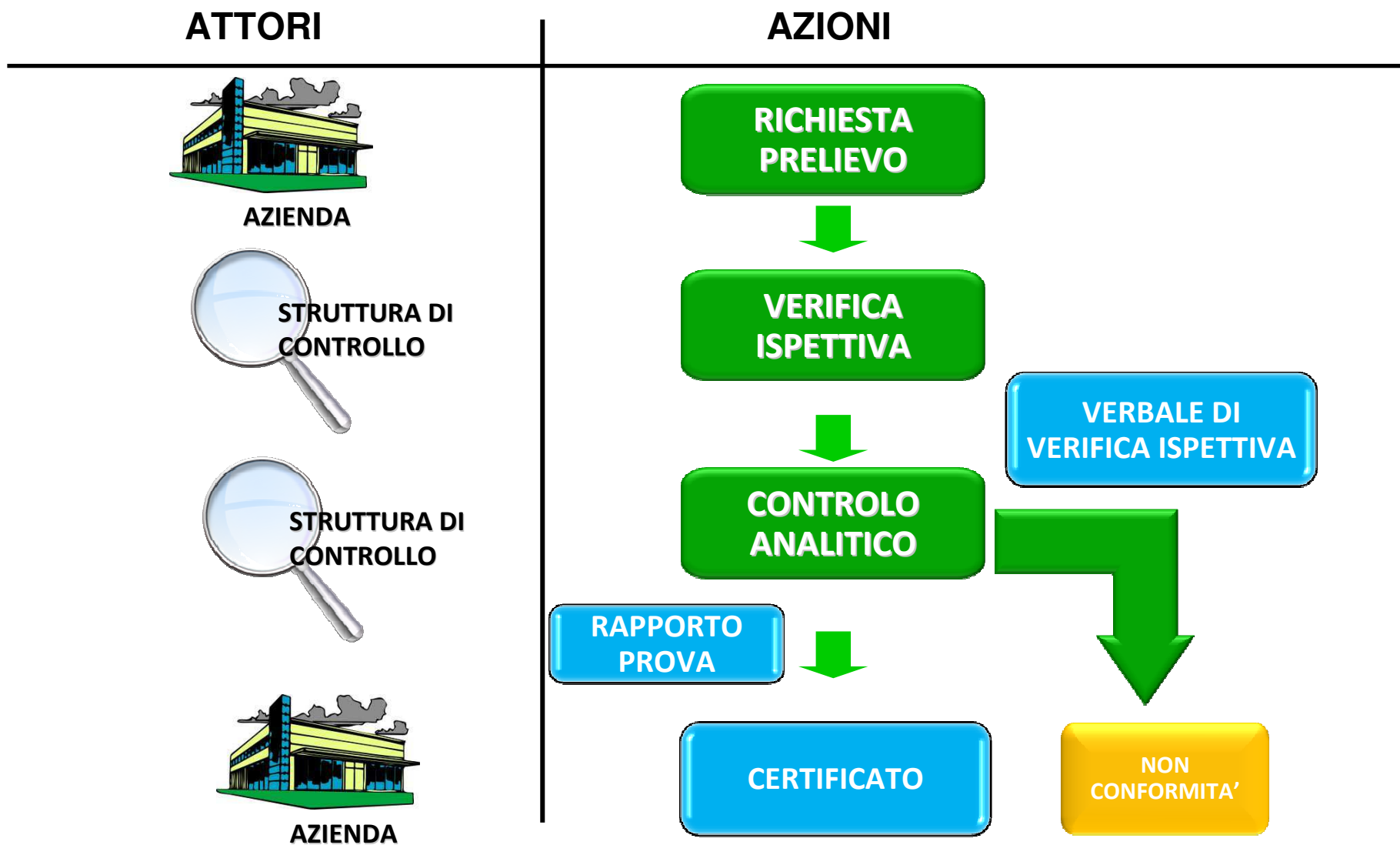


AGGIORNAMENTO  
CARICHI CONTABILI

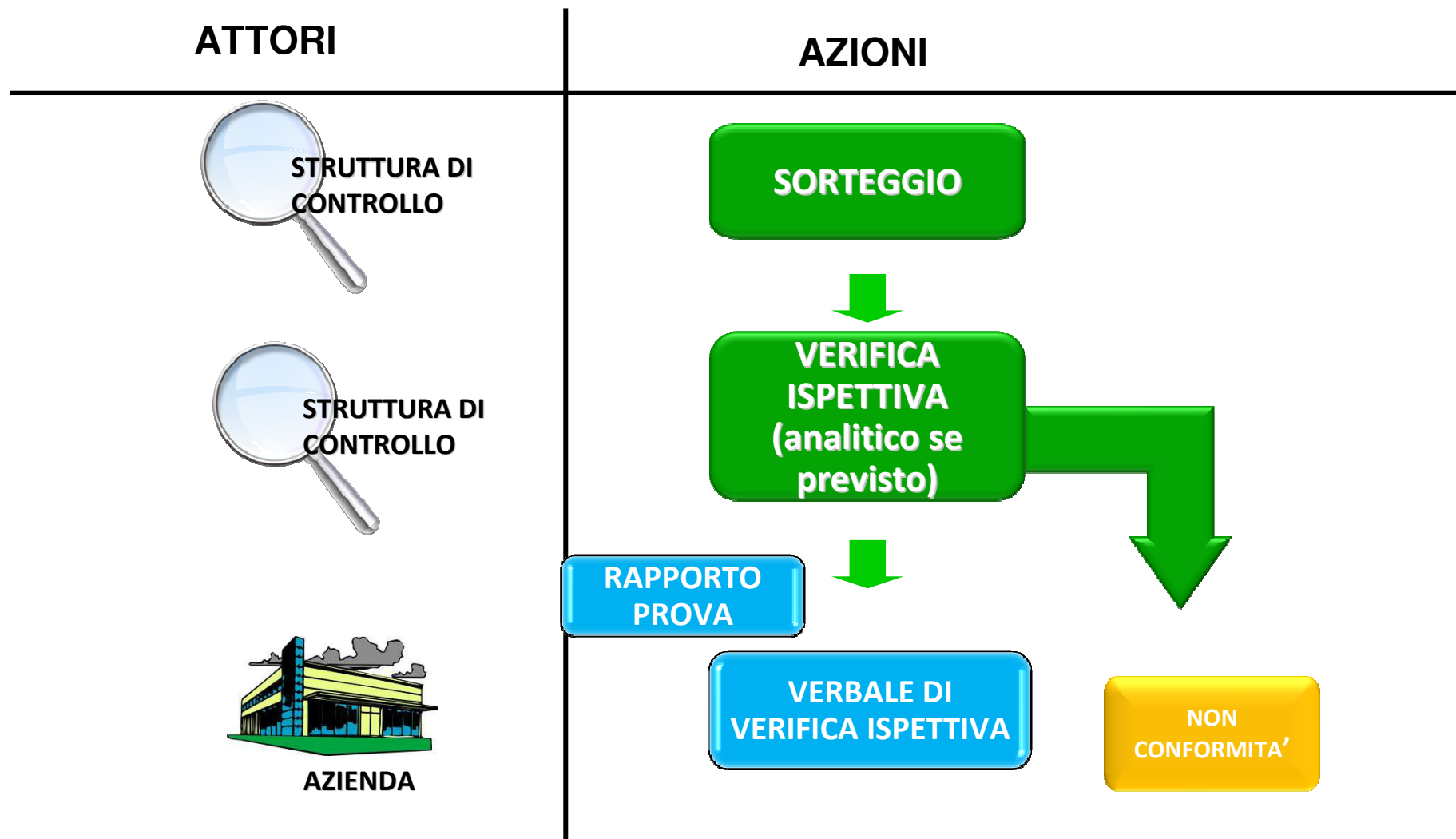


NON  
CONFORMITA'

# Vinificatore (II)



## Vinificatore (III)



# Imbottigliatore (I)

## ATTORI



AZIENDA



STRUTTURA DI  
CONTROLLO



STRUTTURA DI  
CONTROLLO

## AZIONI

Invio copia doco/  
Movimentazioni/  
pratiche  
enologiche  
Produzione  
rivendicata



CONTROLO  
DOCUMENTALE



AGGIORNAMENTO  
CARICHI CONTABILI



NON  
CONFORMITA'

# Imbottigliatore (II)

## ATTORI



AZIENDA



STRUTTURA DI  
CONTROLLO



STRUTTURA DI  
CONTROLLO

## AZIONI

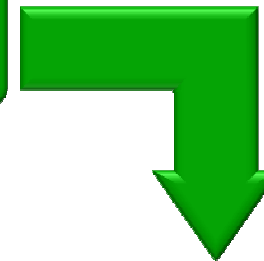
COMUNICAZIONE  
IMBOTTIGLIAMENTO



CONTROLLO  
DOCUMENTALE

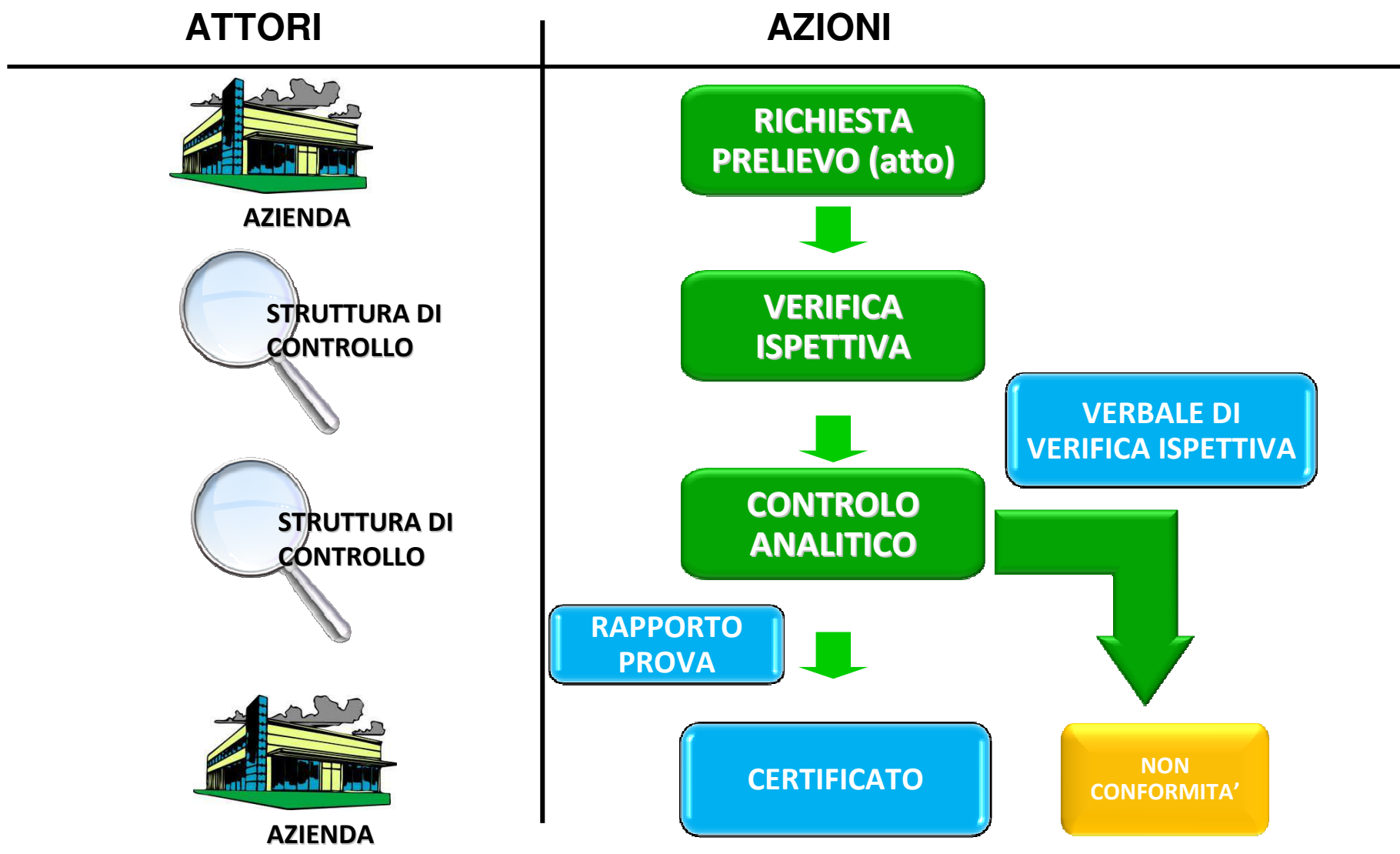


AGGIORNAMENTO  
CARICHI CONTABILI

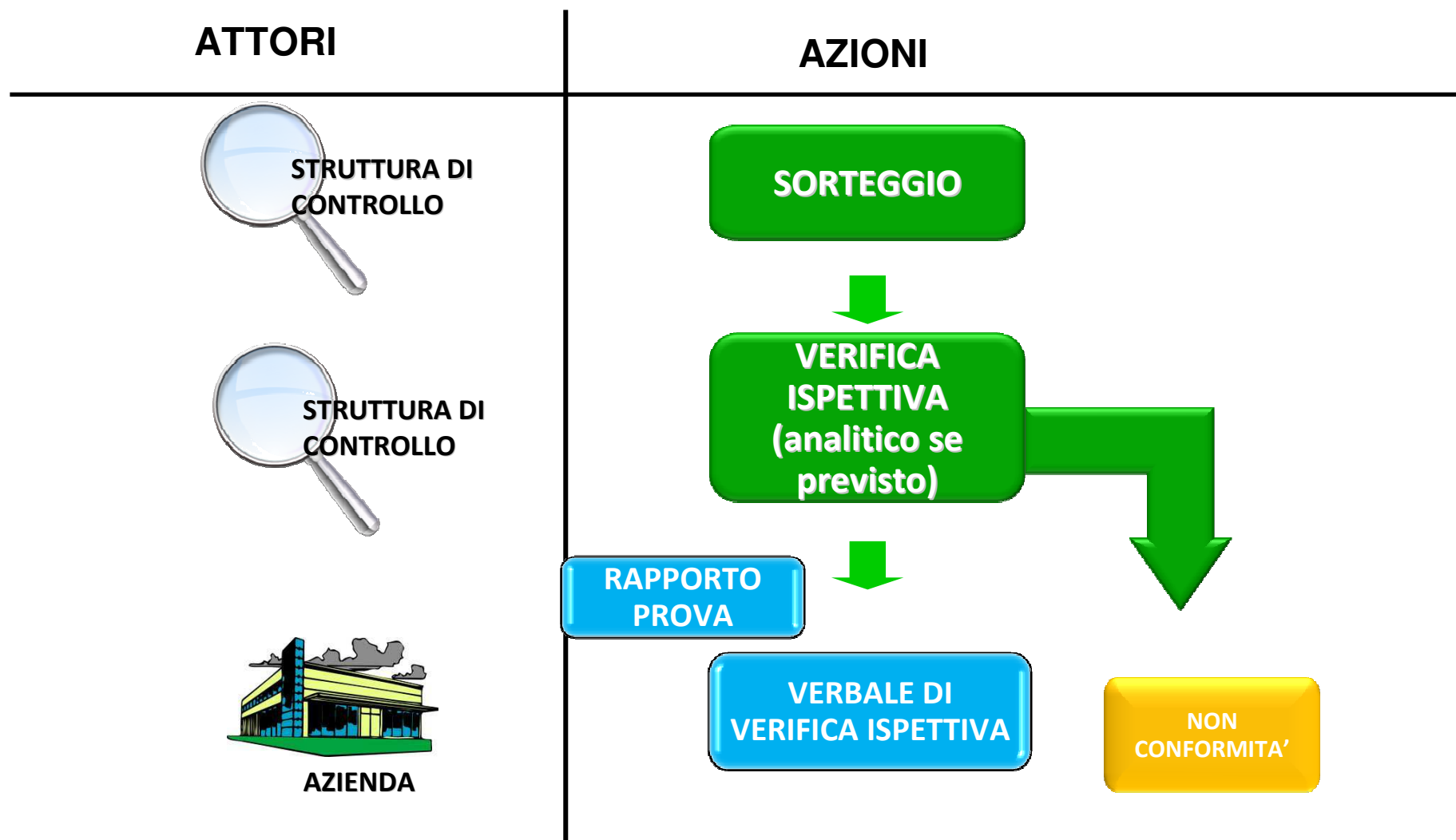


NON  
CONFORMITA'

# Imbottigliatore (III)



# Imbottigliatore (IV)

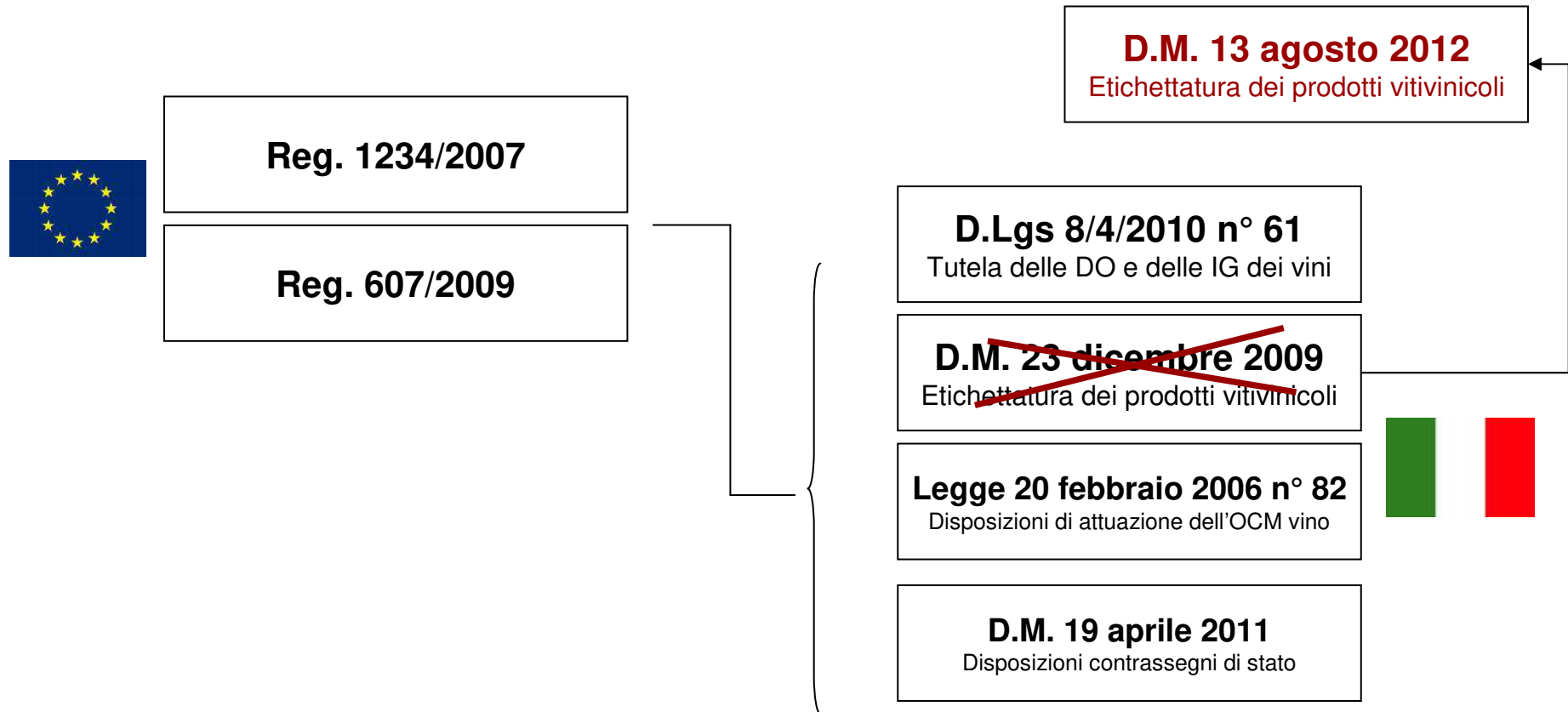




# IL CONTROLLO DELL'ETICHETTATURA DEI VINI

---

# Il quadro di riferimento in materia di etichettatura dei vini



---

# DOP/IGP: indicazioni obbligatorie in etichetta

1. La denominazione di origine o l'indicazione geografica seguita, rispettivamente, dall'espressione "Denominazione di origine protetta" o DOP, Indicazione geografica protetta" o IGP, oppure dalle relative menzioni tradizionali in uso nel Paese;
2. il titolo alcolometrico effettivo;
3. l'indicazione della provenienza;
4. i riferimenti dell'imbottigliatore, produttore, venditore;
5. l'indicazione del tenore di zucchero, nel caso del vino spumante, del vino spumante gassificato, del vino spumante di qualità o del vino spumante aromatico di qualità;
6. la presenza di allergeni;
7. il numero di identificazione (fascetta di stato) e/o lotto;
8. annata delle uve, per i vini DOP;
9. indicazione della quantità.

Tutte le indicazioni, ad eccezione del lotto e di quelle concernenti la presenza di allergeni, devono figurare nello stesso campo visivo.

# 1. Denominazione di vendita

Al fine di non indurre in confusione il consumatore circa sua vera natura e origine, la normativa comunitaria contempla la possibilità di sostituire le indicazioni comunitarie “Denominazione di origine protetta/Indicazione geografica protetta”, e i relativi acronimi DOP/IGP, con le corrispondenti menzioni tradizionali in uso nel Paese ovvero, per l'Italia:

- ❑ “Denominazione di origine controllata” (o DOC)
- ❑ “Denominazione di origine controllata e garantita” (o DOCG)
- ❑ “Indicazione con “Indicazione geografica tipica” (o IGT)

Quindi è obbligatorio (art. 3 com. 4 Dlgs 61/10):

- ❑ Nome della denominazione (es. Montescudaio)
- ❑ Menzione DOC in alternativa alla corrispondente europea DOP

## 2. Titolo alcolometrico effettivo

- Il valore del titolo alcolometrico effettivo deve essere riportato per unità o mezze unità di percentuale di volume e preceduto dai termini “*titolo alcolometrico effettivo*” o “*alcole effettivo*” o dall’abbreviazione “*alc*” e seguito dal simbolo “% vol”.
- Alcune novità si segnalano relativamente alle dimensioni minime dei caratteri che dovranno essere conformi alle seguenti indicazioni:
  - minimo 5 millimetri, se il volume nominale è superiore a 100 centilitri;
  - minimo 3 millimetri, se il volume nominale è pari o inferiore a 100 centilitri e superiore a 20 centilitri;
  - minimo 2 millimetri, se il volume nominale è pari o inferiore a 20 centilitri.
- Il valore non può essere né superiore né inferiore di più di **0,5 %** vol. al titolo determinato dalle prove realizzate sul prodotto; tale tolleranza sale allo **0,8 %** per particolari tipologie di vini (es. invecchiati per più di tre anni, vini spumanti, vini di uve stramature, ecc.)

---

### 3. Indicazione della provenienza

- Al fine di valorizzare l'origine del prodotto e favorire una comunicazione chiara verso il consumatore, la nuova OCM introduce l'obbligo di riportare il nome dello Stato Membro dove è stato prodotto il vino.
- L'origine rappresenta il luogo geografico dove sono state raccolte le uve ed elaborato il vino e deve essere indicato utilizzando i seguenti termini:
  - “vino di ...”
  - “prodotto in ...”
  - “prodotto di...”.

## 4. Riferimenti all'imbottigliatore (I)

**Imbottigliatore:** la persona fisica o giuridica, o l'associazione di tali persone, stabilita nell'Unione europea, che effettua o fa effettuare l'imbottigliamento per proprio conto. Reg Ce 401/2010

**Imbottigliamento:** il riempimento, con il prodotto interessato, di recipienti aventi una capienza uguale o inferiore a 60 litri. Reg Ce 607/2009

- In etichetta devono figurare il nome e l'indirizzo dell'imbottigliatore, preceduti dai termini “*imbottigliatore ...*” oppure “*imbottigliato da ....*”.
- Il marchio d'impresa in etichetta non può sostituire il nome o la ragione sociale dell'imbottigliatore.

## 4. Riferimenti all'imbottigliatore (II)

- Sono consentite le indicazioni:
  - Imbottigliato da .... (nome imbottigliatore) + Indirizzo (Comune e Stato membro)
  
- Nel caso di imbottigliamento conto terzi:
  - “Imbottigliato per conto di ....”
  - Imbottigliato da ..... per conto di ....”
  
- Nel caso di utilizzo di altri recipienti (bag in box):
  - “Confezionato da ....” (art. 56 Reg. 607/2009)



## 4. Riferimenti all'imbottigliatore (III)

Se i riferimenti all'operatore commerciale (nome, ragione sociale, indirizzo ecc..) contengono in tutto o in parte il nome di una DOP o IGP .....

- Il nome e la sede devono avere indicazioni inferiori a:
  - 3 mm di altezza
  - 2 di larghezza
  - e comunque non devono essere superiori ad un quarto sia in altezza che in larghezza di quelli usati per la denominazione del prodotto. (art 4 DM 23/12/2009).
- I riferimenti all'imbottigliatore, produttore e venditore possono essere sostituiti dal codice dello stabilimento attribuito dall'ICQRF, a condizione che in etichetta figurino per esteso il nome (o la ragione sociale) di un soggetto che partecipa al circuito commerciale, nonché il comune o frazione in cui ha sede tale soggetto

## 5. Indicazione del tenore di zucchero

- Tale indicazione rimane obbligatoria solo per i vini spumanti, vini spumanti gassificati, vini spumanti di qualità o vini spumante aromatici di qualità.
- I termini e le condizioni di utilizzo sono stabilite dal Reg. Ce 607/2009, art. 58:

Term ini	Cond izioni d'uso
<i>Brut nature</i>	Se il tenore di zucchero è inferiore a 3 g/l; tali termini possono essere usati unicamente per i prodotti che non hanno subito aggiunta di zucchero dopo la fermentazione secondaria.
<i>Extra brut</i>	Se il tenore di zucchero è compreso tra 0 e 6 g/l.
<i>Brut</i>	Se il tenore di zucchero è inferiore a 12 g/l.
<i>Extra dry</i> <i>Extra secco</i>	Se il tenore di zucchero è compreso tra 12 e 17 g/l.
<i>Dry</i> <i>Secco</i>	Se il tenore di zucchero è compreso tra 17 e 32 g/l.
<i>Dem i-sec</i> <i>Abboccato</i> <i>Medium dry</i>	Se il tenore di zucchero è compreso tra 32 e 50 g/l.
<i>Dolce</i>	Se il tenore di zucchero è superiore a 50 g/l.

- Il tenore di zucchero può differire di non oltre 3 g/l rispetto a quello indicato sull'etichetta del prodotto.
- Se il tenore di zuccheri dei prodotti giustifica l'uso di due termini, è facoltà del produttore scegliere quale utilizzare.

## 6. Indicazione della presenza di allergeni

- *“Contiene solfiti”, “Contiene solfiti”, “Contiene anidride solforosa”* (nel caso di tenore in solfiti o anidride solforosa maggiore di 10 mg/litro)
- Viene introdotta la possibilità di riportare, in aggiunta alle suddette indicazioni, il pittogramma comunitario per segnalarne la presenza.



- Dal 1° luglio 2012 e per i prodotti ottenuti dalla vendemmia 2012 scatta l'obbligo di indicare in etichetta l'impiego dei derivati dell'uovo (albumina) e del latte (caseina): la modifica dell'articolo 51 del Regolamento Ce n.607/2009 stabilisce i termini e le modalità di etichettatura delle sostanze allergeniche utilizzate nella produzione di vino

---

## 7. Lotto

Il lotto identifica una partita le cui unità di vendita sono state prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche

- I vini DOCG devono essere immessi al consumo muniti del contrassegno stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato e contenente il numero di identificazione.
- I vini DOC possono utilizzare il medesimo contrassegno o in alternativa riportare il numero di lotto.

---

## 8. Annata

- L'annata di produzione delle uve è obbligatoria, **a livello nazionale**, anche per i vini DOP (DM 5 ottobre 2010).
- L'indicazione dell'annata non è obbligatoria per le seguenti categorie di vini DOP: vini liquorosi, vini spumanti e vini frizzanti.

---

## 9. Quantità

- Rimangono sostanzialmente invariate le regole previgenti relative all'indicazione della quantità di prodotto.
- Il D. Lgs. 61/2010 (art. 19 comma 3) innalza il livello massimo di capacità delle bottiglie (o dei recipienti) per l'immissione al consumo dei vini Docg da 5 a 6 litri.

# DOP/IGP: indicazioni facoltative in etichetta

1. Designazione della categoria merceologica del prodotto;
2. Annata, per i vini IGP; 
3. Nome di uno o più vitigni; 
4. Tenore di zucchero, solo per i vini diversi dai vini spumante
5. Il simbolo comunitario della DOP/IGP
6. Termini che si riferiscono a determinati metodi di produzione
7. Nome di un'altra unità, solo per i vini DOP, più piccola o più ampia della zona che è stata delimitata
8. **Specifiche menzioni e menzioni tradizionali**
9. Altre indicazioni veritiere relative al prodotto.

Almeno l'85% delle uve sono state vendemmiate in tale annata

l'85% deve derivare dalla varietà indicata nel caso si indichino due o più vitigni il 100% deve derivare dalle varietà indicate. In tal caso i vitigni devono essere indicati in ordine decrescente di percentuale e in caratteri delle stesse dimensioni