

<p>CCIAA della BASILICATA</p>	<p>Procedura di gestione delle attività di certificazione - COVID 19</p>	<p>Rev_0 Data 11/03/2020</p>
--	---	--------------------------------------

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE..... 2

2. LA RICHIESTA DI AUTOCERTIFICAZIONE..... 2

3. IL CONTROLLO DOCUMENTALE..... 2

4. EFFETTUAZIONE DEL PRELIEVO DA PARTE DEL DETENTORE DELLA PARTITA
DI VINO..... 3

5. RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE..... 4

REV.	DATA	MOTIVAZIONE	REDATTO	VERIFICATO	APPROVATO
.0	11/03/2020	Prima emissione			

<p align="center">CCIAA della BASILICATA</p>	<p align="center">Procedura di gestione delle attività di certificazione – COVID 19</p>	<p align="center">Rev_0 Data 11/03/2020</p>
---	--	---

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura definisce le modalità con le quali la CCIAA Della Basilicata gestisce le attività di campionamento e certificazione delle partite di vino atti alle D.O. per le quali è stata autorizzata quale Autorità Pubblica di Controllo (di seguito APC) **limitatamente alla sola durata del periodo di emergenza epidemiologica da COVID 19 (ex DPCM del 09/3/2020 e s.m.i.)**. Si fa presente che **la certificazione delle partite di vino atti verranno temporaneamente rilasciate anche sulla base della raccolta di sufficienti informazioni ed evidenze – comprese le autocertificazioni sulla conformità dei parametri chimico-fisici ed organolettici previsti dagli specifici disciplinari di produzione e a quelli ulteriori previsti dall'art. 20 del Reg. UE 2019/34, fermo restando l'obbligo di una verifica aggiuntiva da svolgersi a cura dell'APC al termine del periodo emergenziale conformemente al disposto della nota MIPAAF n. 3662 del 06/03/2020**. Si precisa che al termine del suddetto periodo emergenziale le attività di controllo e certificazione saranno svolte conformemente a quanto disposto dalla normativa vigente di settore e alla Procedura di controllo e certificazione di vini a D.O approvata dal MIPAAF in data 17/01/2020.

2. LA RICHIESTA DI AUTOCERTIFICAZIONE

La richiesta di autocertificazione deve essere inoltrata all'OdC dal detentore della partita di vino di cui si chiede la certificazione. Nel caso in cui la partita si trovi presso un altro stabilimento, appartenente ad un altro soggetto, in conto lavorazione, sarà il detentore fisico e non il proprietario ad effettuare la richiesta

Il detentore di una partita di vino che intende ottenere la certificazione a DO, presenta all'APC una richiesta di certificazione (autocertificazione tramite apposito modulo cartaceo scaricando dal sito camerale www.basilicata.camcom.it ed inviato via PEC all'indirizzo cameradicommercio@pec.basilicata.camcom.it

La richiesta deve essere presentata non prima che la partita abbia raggiunto le caratteristiche minime al consumo previste dal disciplinare di produzione per la relativa tipologia regolamentata.

Fatto salvo il rispetto del suddetto termine, la richiesta di prelievo può essere effettuata prima dell'imbottigliamento della stessa partita di vino. Tuttavia, tale possibilità è esclusa per vini in spumanti e frizzanti elaborati in bottiglia.

In caso di richiesta di autocertificazione di una partita di vino atto a D.O. della quale non è stata ancora presentata la dichiarazione unica di vendemmia, l'azienda è tenuta ad allegare alla richiesta di autocertificazione ai fini dell'ottenimento della certificazione una ulteriore un'autocertificazione, con la quale dichiara che sono stati rispettati gli adempimenti tecnico- amministrativi previsti dalla normativa vigente in materia.

L'OdC, una volta verificata la regolare presa in carico sul registro telematico delle partite in questione provvede ad effettuare gli opportuni controlli.

3. IL CONTROLLO DOCUMENTALE

Pervenuta la richiesta di autocertificazione ai fini della certificazione, l'APC avvia l'iter di certificazione che si conclude con la certificazione della relativa partita. Dalla data di ricevimento della richiesta di prelievo all'emissione dell'attestazione non devono trascorrere più di 12 giorni lavorativi per i vini "novelli" e non più di 15 giorni lavorativi per tutte le rimanenti tipologie di vino.

L'iter di certificazione suddetto inizia con il "controllo documentale", che si esplica attraverso la

<p align="center">CCIAA della BASILICATA</p>	<p align="center">Procedura di gestione delle attività di certificazione - COVID 19</p>	<p align="center">Rev_0 Data 11/03/2020</p>
---	--	---

verifica, da parte del personale dell'OdC, della sussistenza del carico contabile della partita richiesta nel sistema informatico. Il controllo documentale viene condotto sul 100% dei soggetti richiedenti la certificazione ed è finalizzato alla verifica quantitativa ed al monitoraggio delle movimentazioni dei prodotti vitivinicoli a D.O., mediante l'acquisizione e la registrazione informatica della documentazione di trasporto, delle movimentazioni e delle pratiche enologiche sul vino atto, in grado di modificare i carichi (tagli, assemblaggi, riclassificazioni, declassamenti, ecc.).

E', quindi, condizione necessaria che il richiedente mantenga aggiornata costantemente la propria situazione contabile nel registro telematico o su altra documentazione (per i soli operatori esonerati dall'obbligo della tenuta del registro telematico). Infatti, solo se accertata la conformità documentale, l'iter di certificazione potrà proseguire.

4. EFFETTUAZIONE DEL PRELIEVO DA PARTE DEL DETENTORE DELLA PARTITA DI VINO

In caso di esito positivo del suddetto controllo documentale il personale deputato dell'APC richiede al Detentore della partita di vino atto in questione di procedere al campionamento della partita nel pieno rispetto dell'iter di seguito indicato ed in particolare:

Per i vini fermi

“Procedere al prelievo di sei campioni, di cui:

- uno sarà affidato al detentore della partita;
- uno sarà destinato all'esame chimico-fisico in laboratorio;
- uno sarà destinato all'esame organolettico;
- uno sarà conservato per l'eventuale esame da parte della Commissione di appello;
- due saranno tenuti di riserva per almeno sei mesi da parte dell'OdC, per eventuali ulteriori esami chimico-fisici e organolettici.

Per i singoli esemplari del campione, la capacità dei recipienti deve essere pari ad 1 litro. I campioni devono essere chiusi ermeticamente. I recipienti utilizzati per il contenimento del campione devono essere di vetro, perfettamente chiudibili, a tenuta di liquido, ben pulite, preventivamente avvinati e tappate con idonei sistemi di chiusura.

Relativamente ai sistemi di chiusura di cui sopra, gli stessi non dovranno riportare alcun tipo di segno riconducibile all'azienda detentrica.

Il campionamento deve essere effettuato in modo che i campioni rappresentino fedelmente la massa che deve essere opportunamente omogeneizzata. Il prelievo in vasca si può effettuare dal rubinetto prelevatore (assaggia vino), dal chiusino superiore della vasca o dalla valvola. Se il prelievo viene effettuato dal rubinetto prelevatore è necessario che lo stesso sia pulito. A tal fine il prelevatore fa scorrere almeno un litro di prodotto dall'assaggia vino prima del riempimento dei contenitori”

Per i vini spumanti:

“In caso dei vini spumanti elaborati in bottiglia, il prelievo può essere effettuato successivamente o precedentemente all'operazione di sboccatura della relativa partita (in quest'ultimo caso mediante il prelievo degli esemplari di campione all'uopo sboccati).

<p align="center">CCIAA della BASILICATA</p>	<p align="center">Procedura di gestione delle attività di certificazione - COVID 19</p>	<p align="center">Rev_0 Data 11/03/2020</p>
---	--	---

Ai fini della tracciabilità, sulla richiesta e nel verbale di prelievo dei vini spumanti si può aggiungere il riferimento relativo alla partita-cuvée come risultante dal registro di elaborazione.

Nel caso di partite di spumante già “sboccate” il prelievo avviene scegliendo sei aliquote a sondaggio sull’intera partita avendo cura di estrarre le aliquote da almeno 3 cestoni differenti; nel caso siano presenti meno di tre “cestoni” si procede campionando solo da quelli presenti.

Per i vini spumanti può essere necessario prelevare 7 bottiglie per ogni campione per effettuare l’analisi della CO2 disciolta come previsto dalla nota ministeriale n.65285/2006 (“..... quando le determinazioni analitiche sono effettuate da parte degli OdC su campioni che presentano dei tenori di anidride carbonica prossimi ai limiti previsti dalla normativa comunitaria e nazionale vigente deve essere effettuato il metodo di riferimento”).

I campioni prelevati devono essere custoditi dal Detentore e messi a disposizione dell’APC al termine del periodo emergenziale per lo svolgimento degli ordinari controlli ispettivi ed analitici previsti dalla normativa vigente di settore.

5. RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE

La Camera di commercio della Basilicata, in qualità di Organismo di Controllo dopo aver provveduto alla verifica documentale del carico e, preso atto dell'autocertificazione, rilascerà l'idoneità riservandosi di effettuare ulteriori controlli al termine del periodo emergenziale.

Tale idoneità viene spedita all’operatore richiedente e agli uffici dell’ ICQRF .

Tutta l’attività sarà comunque sottoposta all’attenzione del Comitato di certificazione al termine del periodo emergenziale.

La suddetta procedura si applicherà dal giorno dal giorno 11 marzo 2020 al giorno 3 aprile 2020 salvo ulteriori eventuali proroghe dello stato di emergenza.