

 VALORITALIA	MODALITA' DI GESTIONE DELL'ITER CERTIFICATIVO a partire dall'inoltro della richiesta di prelievo da parte dell'azienda fino al rilascio della conformità all'imbottigliamento da parte di Valoritalia PRELIEVO-ANALISI-DEGUSTAZIONE
SOP 14	FRIULI GRAVE
SOP 15	CARSO, COLLIO, FRIULI ISONZO

RIFERIMENTI VALORITALIA	
SOP 14/Friuli Grave VIA A. BOITO, 37 Fraz. Corva 33082 AZZANO DECIMO (PN)	Tel 0434 646538 int. 2 fax 0434 646621 E-mail: sop14@valoritalia.it sop14@pec.valoritalia.it
SOP 15/CORMONS c/o Casa dell'Agricoltura, via Gramsci 2/4 34071 CORMONS (GO)	Tel 0481/225417 – Fax 0481/60188 Email sop15@valoritalia.it sop15@pec.valoritalia.it

A partire dal 1° gennaio 2012 l'iter di certificazione dei vini DOC verrà gestito per tutte le fasi da VALORITALIA.

Il presente documento definisce le ISTRUZIONI OPERATIVE dell'iter certificativo (ai sensi del D.LGS. 61/2010 e D.M. 11/11/2011) secondo le fasi di seguito descritte.

PRELIEVO

- **RICHIESTA DI PRELIEVO:** l'azienda inoltrerà alla sede Valoritalia, la richiesta di prelievo riguardante la partita di vino che intende certificare, utilizzando il modulo predisposto da Valoritalia, che inviamo in allegato ed è disponibile sul sito www.valoritalia.it.

Le richieste di prelievo vanno inviate al numero di fax: 04341765153.

È attiva la posta elettronica: commissioni.friuliveneziagiulia@valoritalia.it a cui inviare richieste di chiarimenti o informazioni relative ai prelievi e alle commissioni di degustazione.

- **VERIFICA DELLA CONFORMITÀ DEL CARICO:** Valoritalia, verificata la rispondenza dei carichi e tutta la documentazione relativa alla partita di vino per cui è stata richiesta la certificazione, invierà il prelevatore. **Verranno assicurati i tempi di certificazione previsti da decreto solo nel caso in cui la documentazione trasmessa alla SOP, relativa alla partita in oggetto, sia completa ed esaustiva e conforme alla normativa.** Valoritalia si impegna ad avvisare l'azienda qualora questi presupposti non fossero soddisfatti.
- **PRELIEVO DEL CAMPIONE:** Il prelievo del campione verrà effettuato da un incaricato di VALORITALIA in tempi utili per garantire la certificazione entro sette giorni (**5 giorni lavorativi**) dalla richiesta. I prelevatori opereranno per ambiti territoriali definiti, per cui lo stesso operatore effettuerà il prelievo di tutte le D.O. rivendicate dall'azienda.

Il prelievo dovrà essere eseguito dall'operatore aziendale in presenza del prelevatore incaricato da Valoritalia con le seguenti modalità:

CASO DI PRELIEVO DA VASO VINARIO O AUTOCLAVE:

- Il prelevatore verifica che il quantitativo della partita da prelevare presente in cantina sia conforme a quello della richiesta di prelievo e che il numero del vaso vinario (o autoclave) sia lo stesso della richiesta. Nel caso si travasi del prodotto nel tempo intercorso tra l'invio della richiesta da parte dell'azienda e l'arrivo del prelevatore, il numero del nuovo recipiente dovrà essere riportato nelle note del registro. Se i dati non corrispondono, il prelevatore dovrà avvisare la SOP di competenza prima di eseguire il prelievo.

CASO DI PRELIEVO DA PARTITE IMBOTTIGLIATE:

- Verifica della corrispondenza del numero di lotto della partita con quello presente nel registro di cantina e nel cartellino identificativo della partita di bottiglie stoccate.

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

1 bottiglia rimarrà all'azienda

1 bottiglia sarà inviata in laboratorio per effettuare l'analisi chimico-fisica

1 bottiglia sarà utilizzata per l'analisi organolettica

1 bottiglia sarà conservata 6 mesi per l'eventuale ricorso alla commissione d'appello

2 bottiglie saranno stoccate per 6 mesi in magazzino per eventuali successive analisi.

- **VERBALE DI PRELIEVO:** il prelevatore compilerà direttamente in azienda il verbale in suo possesso. Copia del verbale, firmato dal prelevatore e dal delegato aziendale, verrà rilasciato all'azienda.

I campioni prelevati verranno sigillati con un'etichetta posta a cavaliere, indicante il numero di verbale, la data, il timbro dell'azienda, le firme del prelevatore e del responsabile dell'azienda.

Ogni azienda dovrà inviare una mail di riferimento all'indirizzo commissioni.friuliveneziagiulia@valoritalia.it

ANALISI DI LABORATORIO

L'esame analitico dei campioni prelevati sarà effettuato presso i seguenti laboratori convenzionati con VALORITALIA:

- **Chirale S.r.l.**
- **La Brava S.r.l.**
- **Altri in fase di definizione** _____

In caso di esito favorevole dell'analisi si procederà con la convocazione della Commissione di Degustazione e l'esame organolettico.

L'**esito negativo** dell'analisi comporterà che la partita sia dichiarata **non idonea** e precluderà il successivo esame organolettico per i vini DOCG e DOC. In tal caso VALORITALIA, **entro tre giorni dalla data di ricevimento dell'analisi, ne informerà l'azienda interessata**, anche a mezzo fax, telex o telegramma.

Entro sette giorni dalla ricezione della comunicazione dell'esito negativo di cui al punto precedente, **l'azienda interessata potrà richiedere alla struttura di controllo** un eventuale nuovo prelievo per la relativa partita, 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 e IGP.

Trascorso il termine dei sette giorni in assenza di ricorso, la struttura di controllo **comunica la non idoneità** del prodotto all'azienda interessata, che può provvedere alla riclassificazione in conformità alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

In caso di presentazione del ricorso, l'ulteriore analisi è effettuata su un esemplare di campione presso un laboratorio autorizzato, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi.

In caso di conferma dell'esito negativo, entro i termini e con le modalità di cui ai punti soprascritti, la struttura di controllo ne dà comunicazione all'azienda interessata.

ESAME ORGANOLETTICO – COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE

Sede delle commissioni di degustazione

SOP 14- Doc Friuli Grave: Le Commissioni di Degustazione si svolgeranno nei primi mesi presso la Mostra dei Vini di Pramaggiore (VE); la sede potrà variare una volta definita con il Consorzio la sede più idonea per la DO Friuli Grave.

SOP 15 – Doc Carso, Collio, Friuli Isonzo: Le Degustazioni si svolgeranno presso la SOP 15 di Valoritalia, ubicata a Cormòns, Casa dell'Agricoltura, utilizzando le strutture e il personale della C.C.I.A.A. di Gorizia.

Le degustazioni verranno calendarizzate secondo le richieste di prelievo che perverranno dalle aziende e mantenendo orientativamente la cadenza attualmente in uso presso le CCIAA.

Le Commissioni convocate in base alle disposizioni del DM 11/11/2011 e regionali saranno formate da tecnici ed esperti degustatori scelti negli appositi elenchi forniti dalla Regione.

Nel caso di giudizio di "idoneità" la struttura di controllo rilascerà la certificazione positiva per la relativa partita.

- Nei casi di giudizio di "**rivedibilità**" e di "**non idoneità**", la comunicazione all'interessato sarà effettuata dalla struttura di controllo, a mezzo di fax o posta elettronica certificata, entro cinque giorni dall'emanazione del giudizio e conterrà le motivazioni tecniche del giudizio.
- Qualora il campione risulti "rivedibile", l'interessato potrà richiedere, previa effettuazione delle pratiche enologiche ammesse, una **nuova campionatura** per il definitivo giudizio entro il termine massimo di 60 giorni dalla 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 dei **60 giorni**, il prodotto per il quale non sarà stata richiesta nuova campionatura sarà da considerare "**non idoneo**" e la struttura di controllo effettuerà entro 5 giorni la relativa comunicazione alla Ditta interessata.
- Qualora il campione sia giudicato "non idoneo", l'interessato potrà presentare **ricorso alla competente commissione di appello** (vedasi art. 9-10-11-12-13-14 DM 11/11/2011) **entro 30 giorni** dal ricevimento della comunicazione.
- Nel caso di mancato ricorso o di conferma del giudizio di "non idoneità" da parte della commissione di appello, l'interessato potrà provvedere alla riclassificazione della relativa partita di vino in conformità alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

COSTI PER LE AZIENDE

I costi previsti per le fasi di prelievo-analisi analitica ed analisi organolettica saranno i seguenti:

- costo di prelievo **campione € 15,00+ IVA**,
- costo ad **hl € 0,10 + IVA**
- costo analisi: **€ 36,00 + IVA**.

La fattura sarà emessa da Valoritalia S.r.l. mensilmente con pagamento a 30 giorni, comprensiva di ogni altra prestazione effettuata.