

	Linee guida - Piano dei controlli delle bevande spiritose a IG	Pdc Rev. 1 Data <u> </u> / <u> </u> / <u> </u>
--	---	--

**LINEE GUIDA -
PIANO DEI CONTROLLI DELLE BEVANDE SPIRITOSE A IG
Versione Luglio 2022**

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione

Redatto	Verificato	APPROVAZIONE

PREMESSA

Il Decreto ministeriale n. 5195 del 13 maggio 2010 avente ad oggetto “Disposizioni di attuazione del regolamento (CE) n.110/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008 (abrogato e sostituito dal Reg. UE 2019/787) concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l’etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose, prescrive che l’Organismo di controllo presenti all’ICQRF uno specifico piano dei controlli realizzato sulla base del disciplinare della indicazione geografica.

Il presente documento redatto sulla base dei regolamenti comunitari e della normativa nazionale vigente, descrive l’insieme dei controlli (documentali, ispettivi ed analitici) da effettuarsi lungo la filiera della IG affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e possa essere commercializzata con la corrispondente denominazione.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ **autocontrollo:** corrispondenti alle attività di misura e analisi, verifica, registrazione e conservazione dei documenti svolte dai produttori materie prime, trasformatori (distillerie e liquorifici) e dai confezionatori a fronte dei requisiti di conformità;
- ✓ **controlli di conformità** attuati dall’OdC designato, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive, svolte sul processo/strutture degli operatori, e prove analitiche sul prodotto.

Al riguardo, si precisa che il piano dei controlli dovrà fare riferimento ai requisiti del disciplinare evitando, laddove possibile, di riproporre per esteso quanto previsto dal disciplinare della bevanda spiritosa.

Il piano dei controlli è pubblicato sul sito dell’OdC, distribuito agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori ed al personale dell’OdC.

Premesso che le tariffe devono essere rigorosamente commisurate all’attività svolta dall’OdC, la proposta di piano tariffario dovrà ricevere il preventivo parere favorevole dell’associazione di produttori/Istituto di tutela/consorzio richiedente per la bevanda spiritosa a IG in oggetto.

DOCUMENTO TECNICO

“NOME DELLA IG”

INDICE GENERALE

1	NORMATIVA PRINCIPALE DI RIFERIMENTO	5
2	TERMINI E DEFINIZIONI	6
3.	INGRESSO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI	9
4.	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO E PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO	10
4.1.	Valutazione documentale della richiesta di prima adesione.	10
4.2.	Controllo dell'operatore inserito in filiera	11
	Tabella 1	11
5.	ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	12
	Tabella 2	12
5.1	VISITE ISPETTIVE AGGIUNTIVE ALL'ORDINARIO PROGRAMMA ANNUALE DEI CONTROLLI	13
6.	PERMANENZA NEL SISTEMA DI CONTROLLO	13
7.	REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI.....	14
7.1	Obblighi generali degli operatori	14
7.2	Obblighi specifici degli operatori	14
8.	RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI	16
9.	RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI	16
10.	AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI.....	16
11.	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI.....	16
12.	CONTROLLI ANALITICI	17
12.1	ANALISI IN AUTOCONTROLLO	17
12.2	ANALISI DA PARTE DELL'ODC	17
13.	NOTIFICA CONFORMITA' DA PARTE DELL'ODC.....	18
14.	APPROVAZIONE ETICHETTE.....	19
15.	PROVE DI CONFORMITA'	19
16.	GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI	19
17.	MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DELL'ODC.....	19
18.	REVISIONE DELLE ANALISI	20
19.	ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE	20
20.	REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DALL'ODC	21
21.	NON CONFORMITÀ	21
21.1	NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo.....	22
22.	TEMPI DI GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DELL'ODC.....	22

23.	RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSO.....	22
	Reclami.....	22
	Ricorsi.....	22
	Contenzioso.....	23
24.	CONSENSO E DIRITTO DI RICUSAZIONE	23
25.	MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELL'ODC.....	23
26.	RISERVATEZZA.....	23
27.	PUBBLICITA' E TRASPARENZA.....	23
	Tabella 3 Sintesi esemplificativa dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione	24
	Tabella 4 Classificazione delle non conformità e relativi trattamenti	25
	ALLEGATO I. ANALISI DEL RISCHIO	28

1 **NORMATIVA PRINCIPALE DI RIFERIMENTO**

- **Regolamento (UE) 2017/625** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.;
- **Testo Unico** delle disposizioni legislative concernenti le imposte sulla produzione e sui consumi e relative sanzioni penali e amministrative approvato con Decreto Legislativo 26/10/1995 n. 504 e successive modifiche.
- **Decreto del Ministero delle finanze n. 153 del 27 marzo 2001** Regolamento recante disposizioni per il controllo della fabbricazione, trasformazione, circolazione e deposito dell'alcole etilico e delle bevande alcoliche, sottoposti al regime delle accise, nonché per l'effettuazione della vigilanza fiscale sugli alcoli metilico, propilico ed isopropilico e sulle materie prime alcoligene.
- **UNI CEI EN 17065:2012** "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi".
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".
- **Regolamento (UE) n. 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 aprile 2019** relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose, all'uso delle denominazioni di bevande spiritose nella presentazione e nell'etichettatura di altri prodotti alimentari, nonché alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e all'uso dell'alcole etilico e di distillati di origine agricola nelle bevande alcoliche, e che abroga il regolamento (CE) n. 110/2008.
- **Regolamento delegato (UE) 2021/1235** della Commissione del 12 maggio 2021 che integra il regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme concernenti le domande di registrazione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose, le modifiche del disciplinare, la cancellazione della registrazione e il registro
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25/10/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- **Decreto ministeriale del MIPAAF 13 maggio 2010 Decreto, n. 5195** Disposizioni di attuazione del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 15/01/2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose.
- **Scheda tecnica/ Disciplinare** della IG (nome della bevanda spiritosa): **Decreto MIPAAF di adozione del disciplinare della IG con riferimento normativo (data e GURI) n** Attuazione dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15/01/2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose – scheda tecnica della "Nome della IG"
- **Decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231.** Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del

medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015».

- **Legge 12 dicembre 2016, n. 238** Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino e in particolare l'articolo 70 comma 11 relativo alle sanzioni per il settore delle bevande spiritose.

2 TERMINI E DEFINIZIONI

Accisa	Imposizione indiretta applicata sulla produzione o sul consumo dell'alcole etilico e delle bevande alcoliche.
Anagrafica Accise	Database in cui viene registrato ogni operatore che opera nel settore assoggettato al regime delle accise.
Approvazione etichetta e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale l'OdC, o una associazione di produttori o un Istituto/Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità del dispositivo di etichettatura, al disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF
Attività di controllo	Esame documentale, ispezione e/o prova effettuata da ODC mediante il quale (nome dell'OdC) verifica il rispetto dei requisiti di conformità della IG (nome della bevanda spiritosa) specificati nel presente piano di controllo ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della "Nome della IG" che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare
Autorità competenti	Sono le autorità competenti nelle varie materie di interesse del presente piano di controllo (MIPAAF-ICQRF, Agenzia delle Dogane, Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza, ASL, ecc.)
Autorità di vigilanza	ICQRF Dipartimento dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Certificato analisi distillati	Documento rilasciato agli operatori dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, nell'ambito delle proprie attività istituzionali ai fini fiscali riportante l'esito sintetico delle analisi chimico-fisiche eseguite sul distillato cosiddetto " <i>tutto grado</i> ". In tale Certificato di Analisi si dichiara l'eventuale conformità ai requisiti chimico-fisici e di tracciabilità per il distillato atto a divenire "nome IG".
Certificazione "Nome IG"	Atto mediante il quale l'OdC, attesta la conformità del prodotto a quanto stabilito dal disciplinare della IG "Nome IG"
Depositario autorizzato	Soggetto titolare e responsabile della gestione del depositofiscale

Deposito fiscale	Impianto in cui vengono fabbricati, trasformati, detenuti, ricevuti o spediti prodotti sottoposti ad accisa, in regime di sospensione dei diritti di accisa, alle condizioni stabilite dall'Amministrazione finanziaria
Disciplinare (ex Scheda tecnica)	Il fascicolo allegato alla domanda di protezione di un'indicazione geografica in cui sono illustrati i requisiti che la bevanda spiritosa deve soddisfare e che era definito « scheda tecnica » a norma del regolamento (CE) n. 110/2008
Distillatore	Figura professionale che ha come attività principale l'esercizio di una distilleria esercitata in regime di deposito fiscale odoperante in regime forfetario censita nell'anagrafica accise come "stabilimento di produzione".
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Imbottigliatore/Condizionatore/Confezionatore	Soggetto identificato che assume gli obblighi e le responsabilità previste per il distillatore, che procedendo al condizionamento della "Nome della IG", assume i medesimi obblighi e responsabilità previste per il produttore (distillatore).
Indicazione Geografica	Definizione di cui all'articolo 3 punto 4 del regolamento UE 2019/787 e ss.mm.
Ispettore OdC	Persona qualificata e incaricata a svolgere le attività di controllo, (documentali, ispettive e di prelevamento campioni) previste dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo
Laboratorio Chimico	Laboratorio chimico individuato dall'operatore per le specifiche prove richieste per la IG per le analisi in autocontrollo.
Laboratorio chimico accreditato	Laboratorio Chimico accreditato secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzato dall'OdC ai fini della certificazione
Magazzino Invecchiamento	Magazzino o recipiente realizzato in modo che non vi si possa accedere senza lasciare traccia, suggellati dall'Ufficio Dogane (ex UTF), in cui "Nome della IG" viene sottoposta all'invecchiamento.
Metodi di analisi	Metodi di prova da applicare per la verifica dei parametri chimico-fisici ed organolettici previsti dal disciplinare del prodotto. Le analisi sono condotte applicando i metodi di riferimento dell'Unione (es. Reg. CE 2870/2000 e ss. mm.) ed i pertinenti metodi internazionali
MIPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso

Notifica conformità analisi	Documento con il quale OdC notifica all'operatore inserito nella filiera il rapporto di analisi inviato dal Laboratorio chimico accreditato attestante la rispondenza o meno dei prodotti sottoposti ad analisi (materie prime o prodotti finiti) rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare.
OdC	Organismo di controllo autorizzato o Autorità pubblica designata
Opificio di condizionamento/imbottigliamento	Locale censito nell'anagrafica accise dall'Ufficio delle Dogane, in cui possono trovarsi prodotti in sospensione di accisa (deposito fiscale) ovvero ad accisa assoggettata (depositi liberi), in cui avviene l'imbottigliamento della IG.
Opificio di Trasformazione o elaborazione	Locale censito e presente nell'anagrafica accise, dall'Ufficio delle Dogane, in cui possono trovarsi prodotti in sospensione di accisa (deposito fiscale) ovvero ad accisa assoggettata (depositi liberi), ove le bevande spiritose vengono diluite, edulcorate, assemblate ossia sottoposte a tutte le pratiche idonee a rendere (<i>"Nome della IG"</i>) pronta per l'imbottigliamento e la successiva immissione in consumo.
Produttore/conferitore di materie prime (es. vino, vinaccia o feccia di vino e/o altro specifico ingrediente fermentescibile o meno della IG)	Qualsiasi persona fisica o giuridica o associazione di dette persone che consegna sottoprodotti della vinificazione in distilleria o produttore di altro prodotto o frutto utilizzabile ai fini della IG.
Requisito	Disposizione presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi a quanto stabilito dal disciplinare.
Trasformatore/Elaboratore	Operatore identificato dall'OdC, che procede alla elaborazione, trasformazione e/o condizionamento e/o invecchiamento della IG, nel rispetto del disciplinare, per rendere il prodotto sfuso idoneo, a IG pronta per l'imbottigliamento.
Trattamento della non conformità	Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal disciplinare e dal piano dei controlli.
Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale OdC accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal disciplinare.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale OdC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati.

3. INGRESSO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Gli operatori assoggettati alle prescrizioni del piano dei controlli ed effettivamente presenti nella filiera della IG “Nome della IG” sono i produttori di materia prima (ove previsti dal disciplinare), i distillatori, i trasformatori (elaboratori, liquorifici, ...) e gli imbottiglieri.

La figura del produttore (coltivatore/raccoglitore) di materia prima o del distillatore dovrà essere inserita nel PdC solo nell’ipotesi in cui sia prevista dal disciplinare di produzione (il disciplinare della Grappa, ad esempio, non contempla tale figura).

Eventuali altre categorie di operatori potranno essere inserite nel piano dei controlli nel caso in cui il disciplinare di produzione prevede il rispetto di taluni requisiti non verificabili presso i soggetti al momento individuati.

I soggetti all’applicazione della normativa sulle accise sono obbligatoriamente abilitati e censiti sull’anagrafica accise e sull’anagrafica comunitaria (SEED).

Le modalità di richiesta, verifica e rilascio della licenza di esercizio variano in funzione della figura professionale e delle modalità operative scelte e rivestite dall’azienda richiedente.

La richiesta è presentata all’OdC direttamente dal soggetto richiedente o in alternativa dall’associazione dei produttori/istituto di tutela/consorzio riconosciuto.

Ad esclusione dei Produttori/Conferitori di materia prima, l’OdC al momento dell’iscrizione rilascia un codice identificativo (ID) all’operatore inserito in filiera, come dettagliato di seguito. All’operatore che esercita più attività verrà comunque rilasciato un codice ID identificativo unico.

L’iscrizione all’interno della filiera dei controlli è soggetta al pagamento di una quota annuale fissa da versare entro il 31 gennaio di ogni anno. È dovuta una sola quota per operatore (corrispondente alla tariffa più alta tra quelle delle diverse figure rivestite) ad eccezione dei casi in cui i soggetti presentino domande in vari momenti o per diversi sedi.

Nei casi di contestuale iscrizione nel sistema di controllo della IG e di una o più IG “con parametri più restrittivi o in parte sovrapponibili” (es. Grappa e Grappa regionale), il pagamento della quota di iscrizione ad uno dei richiamati sistemi di controllo assolve al pagamento della quota di iscrizione dell’altro e/o degli altri. In tali casi, l’Organismo di controllo deve garantire, altresì, l’interoperabilità dei sistemi informativi al fine di consentire di riclassificare una partita di prodotto già designata con IG di grappa regionale in IG Grappa (vedi par. 7 sezione confezionatori).

Produttore/Conferente di materia prima

Per il tramite della distilleria/trasformatore che esercita la sua attività nella zona di produzione prevista dal disciplinare della (“Nome della IG”), tutti coloro che consegnano materia prima idonea alla trasformazione in IG, sono inseriti nel circuito della medesima IG:

- nel **caso di materie prime coltivate o raccolte, soggette ad autorizzazione di Enti pubblici** (regioni, province autonome, altri...), sarà sufficiente acquisire la relativa certificazione.
- nel **caso di raccoglitori di prodotti spontanei** che consegnano ai trasformatori (liquorifici) e di conferitori alle distillerie il produttore di materia prima/raccoglitore accede tramite una qualificazione da parte delle aziende che ricevono il prodotto (distillerie, liquorifici); lo stabilimento fornisce all’OdC, se richiesta, la scheda anagrafica del fornitore
- nel **caso di produttori di materie prime già inseriti nei sistemi di controllo di altre produzioni certificate DOP/IGP**, l’OdC acquisisce, dagli operatori che ricevono la materia prima, l’elenco dei soggetti iscritti alla filiera controllata ed effettua le dovute verifiche sulla permanenza del medesimo tramite l’OdC competente. L’OdC che controlla la bevanda spiritosa IG, entro il 31 gennaio dell’anno successivo, comunica alla omologa struttura di controllo i nominativi dei produttori che hanno

consegnato materia prima per la IG.

Solo qualora la produzione di materia prima sia prevista quale parte integrante del disciplinare della bevanda spiritosa a IG, l'OdC predispone ed effettua il controllo sui terreni investiti a (nome della/e pianta/e) per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse nell'elenco terreni, allegato al relativo modulo, e delle condizioni previste dal disciplinare.

Distillatori, Trasformatori/elaboratori, Imbottigliatori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti gli operatori che esercitano la loro attività nella zona di produzione prevista dal disciplinare ("Nome della IG"), che risultano censiti nell'anagrafica accise dell'Agenzia delle Dogane, che svolgono, come attività principale, quella rispettivamente di Stabilimento di produzione, Opificio di trasformazione o elaborazione e/o Opificio di condizionamento/imbottigliamento, Magazzino di Invecchiamento. Gli operatori che intendono aderire alla IG "Nome della IG" inviano all'OdC, la richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte (moduli a seconda della tipologia di operatore Distillatori, Elaboratori, Trasformatori, Liquorifici, magazzini di invecchiamento e confezionatori).

Magazzini di invecchiamento

Il magazzino di invecchiamento sarà inserito nel PdC solo nell'ipotesi in cui sia previsto un periodo di invecchiamento del prodotto nel disciplinare di produzione e qualora tale attività sia svolta da un operatore diverso dal Produttore della bevanda spiritosa.

In fase di prima applicazione del piano dei controlli, i Magazzini di invecchiamento, che svolgono per loro natura attività pluriennale, sono controllati dall'OdC anche ai fini della futura possibilità di imbottigliare la "Nome della IG" e l'attività dovrà ritenersi automaticamente autorizzata di anno in anno in presenza di partite di "Nome della IG" all'interno di detti magazzini. Tutto il prodotto presente nei magazzini di invecchiamento sarà controllato a livello documentale e ai fini del rilascio della certificazione del prodotto medesimo.

4. PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO E PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO.

4.1. Valutazione documentale della richiesta di prima adesione.

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, l'OdC verifica completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Presentazione della pratica all'OdC da parte dell'operatore	Situazioni	Provvedimento
Richiesta correttamente presentata e operatore avente le caratteristiche previste dal disciplinare	Richiesta accettata	OdC, entro 15 giorni lavorativi, procede alla valutazione dell'operatore in funzione della figura professionale e del tratto di filiera interessata
Richiesta incompleta o operatore non avente le caratteristiche previste dal disciplinare o dallo schema dei controlli	Richiesta sospesa	OdC sospende l'iscrizione dell'operatore nella filiera e lo informa delle integrazioni necessarie entro un tempo congruo ai fini dell'inserimento nella filiera
Richiesta insanabile per mancanza dei requisiti previsti	Richiesta rigettata	OdC informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

4.2. Controllo dell'operatore inserito in filiera

Dopo l'accettazione della domanda, l'OdC valuta, anteriormente alle operazioni di produzione-trasformazione-condizionamento della "Nome della IG" per la categoria cui appartiene l'operatore:

- A** la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- B** segnala le eventuali criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate e valuta le azioni correttive proposte dall'operatore;
- C** informa l'operatore dell'avvenuto riconoscimento.

I controlli per il riconoscimento iniziale sono pianificati come da seguente **Tabella 1**.

Tabella 1

Tipologia di operatore	Momento del controllo	Frequenza controllo	Tipo di controllo	Requisiti
Produttore /Conferitore di materia prima	iscrizione ed in caso di modifiche sostanziali	100% dei richiedenti (verifica a carico del distillatore)	Documentale (da registri/documenti di trasporto raccolti a cura del distillatore) Ispettivo solo nel caso in cui la produzione della materia prima sia parte integrante del disciplinare	Requisiti come da tabella 3
Distillatore Trasformatore/elaboratore	iscrizione ed in caso di modifiche sostanziali	100% dei richiedenti	Documentale e ispettivo	Es. ubicazione impianti; conformità ai requisiti
Confezionatore	iscrizione ed in caso di modifiche sostanziali	100% dei richiedenti	Documentale e ispettivo	Es. ubicazione impianti; conformità ai requisiti
Magazzino di Invecchiamento (ove previsto)	iscrizione ed in caso di modifiche sostanziali	100% dei richiedenti	Documentale e ispettivo	

- L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene da parte dell'OdC sulla base dei rapporti di ispezione (si veda par. 20).
- Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di adesione devono essere comunicate a (nome dell'OdC) entro 15 giorni dal loro verificarsi.
- **Se la valutazione è positiva**, l'OdC iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati (che pubblica sul proprio sito ai fini di informazione) entro 15gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico all'OdC e comunque entro 60 giorni dal ricevimento delle domande di adesione. Le domande di adesione da parte dei confezionatori devono essere valutate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse.

- **Se la valutazione è negativa**, l’OdC comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. L’OdC può procedere ad una attività ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell’operatore ai requisiti previsti dal disciplinare in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti nell’elenco degli operatori controllati.

5. ATTIVITA’ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

L’OdC effettua la verifica, anche accertando la corrispondenza dello stato degli impianti, del deposito e della impresa con quanto a suo tempo denunciato e autorizzato.

Il mantenimento all’interno della filiera dei controlli è soggetto al pagamento di una quota annuale fissa da versare entro il 31 gennaio di ogni anno. Nel caso di operatori che esercitano più attività, la verifica sarà unica per tutte le attività svolte così come la tariffa annuale applicata (corrispondente alla tariffa più alta tra quelle delle diverse figure rivestite).

I controlli sono di tipo documentale, fisico ed analitico. La verifica ispettiva deve avvenire in concomitanza con le attività di produzione/lavorazione; qualora, per motivi eccezionali (debitamente documentati) ciò non sia possibile, si svolgerà su base documentale. I soggetti iscritti al sistema di controllo, pertanto, devono conservare tutta la documentazione derivante dall’autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità supplementari svolti da (nome dell’OdC).

Di seguito, la **Tabella 2**, riporta la frequenza annuale delle verifiche ispettive che verrà applicata per i primi 3 anni di assoggettamento al piano dei controlli.

A partire dal quarto anno, i controlli saranno condotti secondo l’Analisi del rischio (AdR) riportata nell’omonimo allegato. Al termine del primo anno di applicazione dell’AdR gli OdC dovranno effettuare una ricognizione degli esiti di tale attività.

Tabella 2

Tipologia di operatore	Momento del controllo	Frequenza di controllo	Requisiti
Produttore/ Conferitore/detentore delle materie prime	mantenimento	35% annuale per primi tre anni e successivamente in base all’analisi del rischio	processo produttivo; rintracciabilità prodotto
Distillatore/ Trasformatore/ elaboratore	mantenimento	35% annuale per i primi tre anni e successivamente in base all’analisi del rischio	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Confezionatore	mantenimento	35% annuale per i primi tre anni e successivamente in base all’analisi del Rischio	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Prodotto Finito	Analisi in autocontrollo	100% lotti di produzione dichiarati IG pronti per il confezionamento	Parametri chimico-fisici organolettici; rintracciabilità lotto

	Analisi da parte dell'OdC	<p>*1 **2</p> <p>Capacità produttiva inferiore/uguale a 10.000 idrati: Almeno 1 prelievo e analisi senza preavviso all'anno</p> <p>Capacità produttiva da 10.001 a 20.000 idrati: Almeno 2 prelievi e analisi senza preavviso all'anno</p> <p>Capacità produttiva da 20.001 a 100.000 idrati: Almeno 3 prelievi e analisi senza preavviso all'anno</p> <p>Capacità produttiva da 100.001 a 400.000 idrati: Almeno 4 prelievi e analisi senza preavviso all'anno</p> <p>Capacità produttiva oltre 400.000 idrati: Almeno 5 prelievi e analisi senza preavviso all'anno sul prodotto pronto per l'imbottigliamento per il quale l'operatore sia già in possesso del certificato di analisi ottenuto a seguito di autocontrollo.</p> <p>Successivamente, dal quarto anno, in base all'analisi del rischio</p>	Parametri chimico-fisici organolettici; rintracciabilità lotto
--	---------------------------	---	--

5.1 VISITE ISPETTIVE AGGIUNTIVE ALL'ORDINARIO PROGRAMMA ANNUALE DEI CONTROLLI

L'OdC potrà effettuare visite ispettive aggiuntive:

- segnalazioni documentate concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate;
- nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso all'OdC le comunicazioni dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta emergano fondati dubbi circa la conformità del prodotto/processo ai requisiti (es. reiterazione della medesima NC, comunicazioni all'OdC di variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità, cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio...) previsti da norma cogente).

6. PERMANENZA NEL SISTEMA DI CONTROLLO

In assenza di specifica comunicazione di recesso dal sistema di controllo della "IG" l'operatore si intende stabilmente inserito nel sistema di filiera ed è obbligato al pagamento delle quote previste dal tariffario dell'OdC. L'OdC ne darà chiara informazione all'operatore al momento dell'ingresso nel sistema di controllo.

¹ Per "capacità produttiva" ivi indicata si intende la quantità di "nome IG" certificata nell'anno precedente.

² Con i numeri di prelievi che seguono il termine "almeno" di cui alla presente colonna, si deve intendere che il numero fisso annuo di prelievi condotti dall'OdC debba essere superiore o uguale a tale numero: il numero di visite sarà determinato caso per caso a cui si aggiungono, eventualmente, i prelievi in base al par. 5.1.

7. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

7.1 Obblighi generali degli operatori

- A. accertano i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare ed effettuano le prescritte registrazioni;
- B. effettuano tutte le operazioni di adeguamento richieste dall'OdC;
- C. tengono le contabilità dei prodotti, siano essi materie prime, semilavorati o prodotto finito, in modo che i prodotti non conformi siano esclusi dal circuito tutelato IG;
- D. gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte dell'OdC e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- E. conservano tutta la documentazione riguardante la IG presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F. **comunicano con immediatezza all'OdC, e comunque entro 3 giorni dall'avvenuto accertamento, tutti gli esiti dei controlli svolti da Autorità amministrative o giudiziarie competenti**, relativi all'attività svolta. Detti esiti saranno valutati dall'OdC ai fini dell'analisi del rischio;
- G. mantengono separati temporalmente e/o spazialmente le materie prime e i processi di lavorazione del prodotto generico da quello destinato alla denominazione IG (nome della bevanda spiritosa). In particolare, nel caso in cui le produzioni siano separate "spazialmente" gli operatori:
 - identificano i terreni, le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati dandone comunicazione al (nome dell'OdC) con la richiesta di adesione o anche successivamente;
 - nel caso in cui la separazione sia "temporale", gli operatori comunicano con anticipo le date e gli orari di lavorazione delle produzioni destinate alla IG (nome della bevanda spiritosa);
 - il rispetto della separazione delle produzioni dovrà essere adeguatamente documentato dagli operatori attraverso apposite registrazioni aziendali e sarà oggetto di verifica da parte della (nome dell'OdC) nel corso delle visite ispettive.

7.2 Obblighi specifici degli operatori

› **Produttori di materia prima (secondo eventuali previsioni specifiche del disciplinare)**

I coltivatori devono tenere a disposizione degli ispettori i quaderni di campagna per la verifica dei trattamenti effettuati sulle colture, delle operazioni di raccolta, dei quantitativi di prodotto raccolti ed avviati alla trasformazione. I coltivatori devono comunicare all'OdC la produzione complessiva, durante la campagna, entro 10 giorni dalla raccolta stessa e, comunque, a richiesta dell'OdC mediante dichiarazione sottoscritta. È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto.

› **Distillatori/ Trasformatori - Bevande spiritose prodotte mediante distillazione**

- A. Il distillatore deve assumere in carico le materie prime alcoligene dopo avere verificato che le stesse soddisfano quanto prescritto dal disciplinare e solo se accompagnate dalla prescritta documentazione correttamente compilata. I distillatori sottopongono le materie prime alla lavorazione, procedono alle registrazioni, stoccano il distillato ottenuto e lo sottopongono all'accertamento (qualità e quantità) e al prelievo del campione da parte dei funzionari dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli - Ufficio delle Dogane competente sull'impianto soggetto al controllo della produzione della "IG" per i controlli istituzionali ai fini dell'accertamento delle accise. Il distillatore riceve esito dell'accertamento eseguito mediante

il verbale di consegna contenente anche il relativo Certificato di Analisi.

- B. trasformano quantitativi di prodotto atto a divenire “Nome della IG” di cui al punto B) in “Nome della IG” secondo le prescrizioni dettate dal disciplinare;
- C. detengono la “Nome della IG” finita sfusa pronta per l’analisi di controllo in serbatoi distinti e idonei al prelievo dei campioni (sia in autocontrollo che da parte dell’OdC).

› **Trasformatori (liquorifici) – Bevande spiritose non prodotte mediante distillazione**

- A. I trasformatori devono accertarsi di aver ricevuto copia del documento di trasporto delle materie prime utilizzate e che lo stesso sia correttamente e completamente compilato. In accettazione delle materie prime si deve accertare la corretta identificazione del prodotto, l’adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto, registrando l’esito di tali controlli.
- B. È cura di ogni operatore accertarsi di impiegare materie prime di produttori iscritti alla IG (ove il disciplinare lo preveda). Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti a (nome dell’OdC) o sul suo sito web.
- C. I trasformatori sottopongono le materie prime alla lavorazione, procedono alle registrazioni, stoccano il semilavorato (es. infuso) e la bevanda spiritosa (es. liquori) ottenuta e la sottopongono alle verifiche previste (sia in autocontrollo che da parte dell’OdC) al fine di dichiararla come “Nome IG”.

Confezionatori

- A. In fase di accettazione il confezionatore si deve accertare che la partita della bevanda atta a divenire IG (nome della bevanda spiritosa) sia accompagnato dalla documentazione relativa alla rintracciabilità e che copia di tale documentazione sia stata inviata all’OdC per le opportune verifiche.
- B. Nel caso di campionamento ai fini dell’analisi da parte dell’OdC, dopo il prelievo i lotti di confezionamento non devono più subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche, né venire miscelati con altre partite della bevanda.
- C. È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto.
- D. È cura di ogni operatore accertarsi di confezionare la bevanda IG, ottenuta da trasformatori iscritti alla IG. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti a (nome dell’OdC) o sul suo sito web.
- E. Per le IG (es. “Grappa regionale”) per le quali le caratteristiche sono conformi al disciplinare di una altra IG (es. IG ‘Grappa’), l’operatore potrà decidere di riclassificare la “nome della IG”, mediante comunicazione completa della documentazione inerente la partita all’ OdC (agli OdC) competenti. L’OdC (gli OdC) ottempera di conseguenza alle procedure tecnico contabili per le IG oggetto di riclassificazione.
- F. Ove il disciplinare della IG consenta l’imbottigliamento fuori dal territorio italiano, gli **imbottigiatori esteri** sono assoggettati al controllo e a tal fine il produttore che cede la bevanda spiritosa IG sfusa ad un imbottigliatore estero lo segnala all’OdC.

› **Trasformatori ed imbottigiatori**

I trasformatori (liquorifici) e confezionatori devono comunicare l’inizio delle proprie attività e, in seguito, almeno ogni due mesi inviare a (nome dell’OdC) i documenti relativi alle registrazioni della

propria fase di processo (se non previsto adeguato accesso al sistema informatico EDI).

Gli operatori comunicano all'organismo di controllo il termine delle lavorazioni, al fine di consentire l'accertamento quantitativo e l'eventuale prelievo del campione secondo le previsioni di cui alla **Tabella 2**.

› **Detentori della partita (lotto di prodotto finito)**

La documentazione di accompagnamento della partita della bevanda spiritosa IG finita deve essere conservata e messa a disposizione dell'OdC a cura del detentore della partita stessa al momento del controllo.

Il detentore della partita deve definire il lotto di confezionamento e dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità chimico fisica ed organolettica della partita costituente tale lotto.

8. RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI

Gli operatori che intendono recedere dalla filiera regolamentata devono effettuare la relativa comunicazione all'OdC entro 15 gg dalla decisione.

Gli operatori all'atto della rinuncia devono:

- A. comunicare le giacenze di prodotto già certificato allo stato sfuso e/ o condizionato - presenti presso il loro deposito alla data di rinuncia;
- B. comunicare l'avvenuto esaurimento delle scorte dichiarate al punto A;
- C. sospendere, ad avvenuto esaurimento delle scorte di prodotto certificato, l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla IG "Nome della IG".

La cancellazione dall'Elenco può avvenire a cura dell'OdC nel caso in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla produzione della IG per un periodo di almeno 24 mesi consecutivi, previo esperimento della seguente procedura:

- l'OdC invia all'Azienda una comunicazione preventiva informandola della possibilità di cancellazione dall'Elenco degli operatori autorizzati;
- trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda si opponga alla cancellazione, l'OdC procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco.

9. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che successivamente alla rinuncia/cessazione attività ed esclusi dall'elenco degli operatori controllati, decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono nuovamente sottoporsi all'iter previsto dal presente documento tecnico ad esclusione dei casi di comunicazione da parte dell'operatore di autosospensione per un periodo massimo di diciotto mesi.

10. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

L'OdC mantiene aggiornato l'elenco degli operatori nel registro in funzione delle richieste pervenute (prime adesioni, rinunce e riconferme).

11. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della "Nome della IG" devono assoggettarsi al controllo dell'OdC e operare in conformità al presente documento tecnico ed al disciplinare. La **tabella 3** in allegato riporta la **sintesi esemplificativa dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione**. L'OdC compilerà tale tabella per la specifica IG individuando i requisiti

specifici di ciascuna figura di operatore coinvolto nella filiera IG, il relativo codice univoco e il riferimento al disciplinare di produzione.

12. CONTROLLI ANALITICI

L'insieme complessivo dei controlli (riferiti a **materie prime ad esclusione delle acquaviti di vinaccia a IG, semilavorato atto a diventare "Nome della IG", IG finita**) sulla IG è costituito:

- dall'attività di controllo e analitica posta in essere dall'Ufficio delle Dogane competente sull'impianto soggetto al controllo della produzione della "IG";
- dalle analisi cui l'operatore ha, in autocontrollo, sottoposto i campioni;
- dai controlli di conformità effettuati dall'OdC al fine di accertare la conformità del prodotto alla disciplina applicabile ai fini della IG.

12.1 ANALISI IN AUTOCONTROLLO

L'operatore, prima di procedere alla designazione della IG, dovrà predisporre almeno 1 campione costituito da 3 aliquote del prodotto, da 500 ml cadauno, da certificare per ogni lotto: un'aliquota dovrà essere sottoposta ad analisi presso un Laboratorio chimico, anche interno all'Azienda, al fine di accertarne la conformità ai requisiti previsti dal p.to 2 lettera a) e b) del disciplinare, e 2 aliquote dovranno essere conservate per un periodo non superiore a 1 anno e rese disponibili per eventuali controanalisi da parte dell'OdC.

Laddove alcuni parametri previsti dal disciplinare siano stati già verificati dall'Agenzia delle Dogane competente sull'impianto nell'ambito delle attività di controllo istituzionali ai fini fiscali, il cui esito è riportato sinteticamente nel Certificato di analisi del prodotto oggetto di accertamento (es. distillato cosiddetto "*a tutto grado*"), e se le trasformazioni a carico di tale prodotto non inducono modifiche alla conformità dei requisiti previsti dal disciplinare, nel corso dell'autocontrollo da parte degli operatori sul prodotto finito pronto alla designazione della IG, i parametri chimico-fisici da verificare sono almeno i seguenti:

- titolo alcolometrico volumico;
- contenuto in zuccheri (espressi come zucchero invertito);
- caratteristiche organolettiche.

Verificato l'esito positivo delle analisi chimico-fisiche eseguite, che attestano la conformità del prodotto al disciplinare di produzione della bevanda spiritosa a IG, per ogni lotto, l'operatore può procedere alla designazione della IG e trasmette all'OdC via PEC entro 3 gg, tutta la documentazione inerente all'autocontrollo (esiti analitici rilasciati dal laboratorio chimico scelto dall'operatore anche interno all'Azienda, scheda di lavorazione), al fine di permettere gli eventuali controlli di conformità da parte dell'OdC (Tabella 2).

Copia di tale documentazione dovrà essere conservata a cura dell'operatore e resa disponibile qualora richiesta dall'OdC o dalle autorità competenti

In caso di non conformità riscontrata, a seguito dell'attività di autocontrollo (Tabella 2), l'operatore procede alla separazione fisica dagli altri lotti riconosciuti idonei e informa l'OdC, entro 15 giorni, in merito alle operazioni utili che intende eventualmente attuare al fine di rendere idoneo il lotto.

12.2 ANALISI DA PARTE DELL'ODC

L'OdC effettuerà sugli operatori, con la cadenza prevista dalla tabella 2 e dal quarto anno in base all'AdR, ispezioni finalizzate a verificare la corretta tenuta delle registrazioni in autocontrollo, la piena tracciabilità delle partite, prendendo visione delle scritture contabili ed effettuando i riscontri analitici ritenuti necessari. Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire,

ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione.

L'OdC, valutati i certificati di analisi resi disponibili dall'operatore e l'effettiva possibilità della partita ad essere sottoposta a verifica di rintracciabilità, procede al prelievo per la determinazione dei caratteri specifici della IG.

L'ispettore dell'OdC, al fine di verificare le attività in autocontrollo eseguite dall'operatore, acquisisce uno delle due aliquote già prelevate in autonomia dall'operatore stesso secondo quanto previsto al § 12.1 "Analisi in Autocontrollo".

13. NOTIFICA CONFORMITA' DA PARTE DELL'ODC

Il Comitato di Certificazione dell'OdC procederà alla valutazione e alla notifica dell'esito via PEC all'operatore oggetto di ispezione, entro 15 giorni dal prelievo dei campioni:

- in caso di esito positivo, rilasciando una attestazione di conformità al disciplinare;
- in caso di esito negativo, comunicherà le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. Nel caso di mancato adeguamento, gli operatori usciranno dal sistema di controllo e saranno cancellati dall'elenco degli operatori controllati.

Si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC comunica la conformità ai requisiti mediante la notifica dell'esito di analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti dal disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal Laboratorio Chimico accreditato
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC notifica all'operatore l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto nelle more di una eventuale richiesta di revisione dell'analisi. L'OdC potrà deliberare in ordine all'esecuzione di un prelievo nei successivi 5 lotti. Qualora una sola delle analisi dei 5 lotti successivi fornisca risultati non conformi il prelievo verrà esteso ulteriormente ad altri 5 lotti successivi, fino a quando tutti i referti non saranno conformi. I lotti non conformi dovranno essere esclusi dal circuito.

Il lotto di prodotto finito non conforme non può essere miscelato con la IG "Nome IG" pena il declassamento di tutta la partita.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità sul dato analitico riportato sul rapporto di prova l'OdC considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme ai parametri contenuti nel disciplinare se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del

campo di valori indicati nel rapporto di prova.

I risultati delle attività ispettive e dei controlli analitici condotti nei primi tre anni dall'OdC secondo le modalità stabilite al punto 5 del presente Piano dei Controlli e specificate nella Tabella 2, saranno valutati ai fini dell'analisi del rischio (in allegato) sulla quale saranno basati i controlli a partire dal quarto anno.

14. APPROVAZIONE ETICHETTE

Prima di impiegare/utilizzare le etichette, i produttori possono avvalersi dell'attività di assistenza tecnica prestata dall'associazione di produttori riconosciuta/Istituto di tutela/consorzio che può effettuare una attività di valutazione o approvazione preventiva.

Nel corso delle ispezioni previste (tabella 2) l'OdC autorizzato verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione per la commercializzazione **ai fini della IG** antecedentemente all'immissione in commercio.

In tali verifiche, l'OdC valuta la conformità delle etichette esclusivamente rispetto agli aspetti legati alla certificazione della presente IG (designazione del prodotto, ingredienti, presenza delle indicazioni previste dal punto g) dal disciplinare ed assenza di indicazioni eventualmente da esso vietate). L'OdC non è responsabile delle informazioni dichiarate in etichetta ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 che esulano dalla presente certificazione.

15. PROVE DI CONFORMITA'

La "Nome della IG", all'atto dell'immissione in consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dal disciplinare, mentre tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente. I campioni sottoposti a prova sono prelevati presso le sedi/stabilimenti/depositi dell'operatore ed hanno l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati.

16. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

Se in seguito alle prove di conformità effettuate dall'OdC e all'attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai **requisiti disciplinati**, il lotto risultante non conforme, deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato.

I soggetti interessati devono fornire evidenza all'OdC della riclassificazione e della destinazione finale del prodotto mediante apposita registrazione.

Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, l'OdC dovrà chiedere all'operatore di effettuare il richiamo del prodotto dal mercato, dandone contestuale segnalazione all'Autorità competente (ICQRF) e all'associazione o organizzazione professionale richiedente l'IG.

Qualora, a seguito di esito non conforme, il lotto oggetto di verifica dovesse comunque presentare le caratteristiche di altra IG è fatto salvo il diritto dell'operatore alla riclassificazione, previa comunicazione all'OdC (es. laddove a variare sia la provenienza della materia prima o del titolo alcolometrico minimo previsto dal disciplinare, una Grappa Trentina IG può essere oggetto di riclassificazione come Grappa IG).

17. MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DELL'ODC

L'ispettore dell'OdC procede al campionamento *ex-novo* di aliquote da sottoporre a prova da contenitori di stoccaggio e/o serbatoi e/o da prodotti già imbottigliati. Nel caso di campionamento da contenitori di stoccaggio e/o serbatoi, l'operatore dovrà dichiararne preliminarmente

l'omogeneità.

Il campione finale consiste in 5 aliquote, di cui:

- una lasciata all'operatore;
- due inoltrate al laboratorio: di queste, una sarà impiegata per l'effettuazione delle analisi;
- due conservate dall'OdC come contro-campione per l'eventuale ripetizione delle analisi.

- 1 In caso di prodotto da analizzare contenuto in un **unico serbatoio**, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
- 2 in caso di lotto contenuto in **più serbatoi separati e non comunicanti**, sarà cura dell'OdC effettuare il campionamento in uno dei seguenti modi:
 - a) saranno prelevati un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero di serbatoi contenenti il prodotto, arrotondando il numero all'intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due. Se gli esiti sono discordanti, dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni serbatoio facente parte della partita;
 - b) il coacervo del campione deriva da prelievi di aliquote di prodotto da ogni serbatoio proporzionali al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso se il campione risulterà irregolare, l'intera partita dovrà essere considerata non conforme.

18. REVISIONE DELLE ANALISI

In caso di **esito non conforme** delle analisi, l'OdC deve comunicare tempestivamente l'esito negativo delle analisi e contestualmente portare a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di 15 (quindici) gg. dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi e di conseguenza, trattandosi di una Non Conformità Grave sul prodotto, il lotto è escluso dal circuito della IG "Nome della IG" e l'operatore dovrà procedere al declassamento della partita in oggetto sui registri entro i 15 gg. previsti dalla normativa e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi.

L'OdC potrà procedere all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. dall'accertamento per verificare l'avvenuto aggiornamento.

Le analisi di revisione sono eseguite presso altro Laboratorio Chimico, accreditato ACCREDIA nel settore delle bevande spiritose con procedure conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC17025.

L'esito negativo delle analisi di revisione è definitivo.

Il laboratorio di cui sopra dovrà comunicare all'OdC e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione alla quale potrà assistere un rappresentante aziendale o un consulente tecnico di parte.

Se la seconda prova dà esito conforme, l'OdC procederà alla comunicazione dell'esito all'operatore.

Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

19. ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente all'OdC:

- l'accesso a tutte le aree pertinenti, alle registrazioni ed al personale coinvolto.
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori dell'OdC ed ai valutatori dell'Ente di accreditamento, previa apposita accettazione da parte dell'operatore medesimo, i quali valuteranno esclusivamente l'operato dell'Organismo di controllo.

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare, graficamente o informaticamente, i rapporti d'ispezione e di prelievo campioni, di cui riceve copia o sintesi.

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti necessari all'attività di controllo risulta inadempiente. L'OdC applica la NC prevista in **tabella 4** e comunica all'operatore la data in cui si svolgerà la visita ispettiva o entro cui l'operatore dovrà fornire le informazioni richieste e che non potrà essere superiore a 10 giorni lavorativi. Qualora la NC venga confermata, l'OdC sospende l'operatore fino al ripristino delle condizioni di conformità e comunica tale provvedimento al MIPAAF.

20. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DALL'ODC

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo dell'OdC viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

Gli **elementi base di ciascun verbale ispettivo** sono:

- data ed ora di inizio e fine della Verifica Ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria) che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore dell'OdC e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

Per il prelievo di campioni, dovrà essere compilato un verbale di prelievo appositamente predisposto.

Gli **elementi base di ciascun verbale di prelievo campione** sono:

- data e luogo del prelievo
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota;
- data di produzione e/o di scadenza del prodotto campionato e/o, il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio.

21. NON CONFORMITÀ

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato dall'OdC, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati dall'OdC dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità e le azioni correttive corrispondenti sono sempre comunicati all'operatore con un provvedimento che può prevedere:

Misura di controllo rinforzato (MCR): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

Esclusione del prodotto dal circuito IG: provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare per un lotto di prodotto o per la materia prima, la IG fino al ripristino delle condizioni di conformità;

Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale l'OdC richiede

ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento.

Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

Nell'allegata **tabella 4** sono riportate, a carico di ciascun operatore della filiera riporta un esempio di classificazione delle possibili NC ed i relativi trattamenti previsti dal piano dei controlli. L'OdC compilerà tale tabella per la specifica IG individuando le NC per ciascun requisito della filiera IG identificato con il relativo codice univoco di cui alla tabella 3.

21.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'ODC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 23) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 18).

22. TEMPI DI GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DELL'ODC

I tempi per la gestione delle NC (dalla rilevazione iniziale fino alla comunicazione all'interessato) debbono essere tali da poter minimizzare il rischio di immissione sul mercato di prodotto non conforme e comunque non oltre 10 giorni dalla rilevazione iniziale (**Salvo il caso di cui al punto 23**).

23. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSO

Le politiche e le procedure dell'OdC hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva delle controversie e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso in cui tali procedure non conducessero ad una risoluzione della controversia, o qualora la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, l'OdC prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

Reclami

La procedura di gestione del reclamo è specifica di ogni OdC. L'esito degli approfondimenti e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte dell'OdC.

Ricorsi

L'operatore potrà fare ricorso alla Giunta di Appello dell'OdC contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OdC a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa dall'OdC. Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall'operatore interessato (Legale Rappresentante dell'azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione della eventuale documentazione che si intende produrre.

La Giunta di Appello esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell'operatore se richiesto e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

Contenzioso

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente per la sede legale dell'OdC.

24. CONSENSO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti segnalati dall'OdC all'ICQRF; l'attività di prova può essere delegata ai Laboratori Chimici accreditati scelti dall'OdC; gli operatori possono ricusare i tecnici ispettori inviando motivata comunicazione scritta all'OdC che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore.

25. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELL'ODC

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari genera una richiesta di pagamento da parte dell'OdC. Entro 30 gg. dalla scadenza prevista dal tariffario, l'OdC invia l'estratto conto e una lettera in cui viene indicato il corrispettivo da pagare e le modalità di pagamento nonché i termini entro cui fornire prove dell'avvenuto pagamento. Qualora l'operatore non saldi quanto dovuto, entro 30 gg. dall'avvenuta comunicazione, l'OdC sospende l'operatore dal circuito della IG fino al ripristino delle condizioni.

L'OdC comunica all'ICQRF i provvedimenti di sospensione adottati.

26. RISERVATEZZA

L'OdC garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli atti dell'OdC sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi dell'OdC (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

L'OdC richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. L'OdC, notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

27. PUBBLICITA' E TRASPARENZA

Nel sito internet dell'OdC sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore.

Note per la redazione

Il PdC deve essere redatto su carta intestata dell'Organismo di controllo con le seguenti indicazioni:

- la data e numero della revisione;
- la denominazione della IG a cui il PdC si riferisce;
- la numerazione delle pagine di cui è composto;
- i soggetti responsabili dell'OdC per la redazione, verifica e approvazione (*box in copertina*).

Tabella 3 Sintesi esemplificativa dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

Operatori	Requisiti disciplinati	Codice Req.	Rif. Disciplinare Art. comma
Produttori/conferitori materie prime	Materie prime (sottoprodotti e prodotti della vinificazione, frutti e altri prodotti), ove previsto dal disciplinare: composizione varietale; tecniche colturali, caratteristiche chimico fisiche e zona di produzione ...		
Distillatori Opifici di trasformazione Opifici di condizionamento Magazzini Invecchiamento ...	Modalità di Fabbricazione, Trasformazione ed Elaborazione Ubicazione nella zona di produzione Idoneità degli impianti ...		
Distillerie Opifici di trasformazione Opifici di condizionamento	Imbottigliamento (zona di produzione ove previsto dal disciplinare) ...		
Opifici di trasformazione Opifici di condizionamento ...	Caratteristiche al consumo ...		
Opifici di trasformazione Opifici di condizionamento	Designazione e presentazione ...		

Tabella 4 Classificazione delle non conformità e relativi trattamenti

Fase del processo (operatore)	Categoria requisito adempimento	Codice requisito specifico Adempimento (*)	Non conformità NC L = lieve G = grave	Trattamento della NC
Materie prime (sottoprodotti e prodotti della vinificazione, frutti e altro)	Conformità qualità		G	Esclusione del prodotto dal circuito IG
	Conformità zona di produzione materia prima (se previsto)			
Modalità di Fabbricazione/ trasformazione e elaborazione	Conformità zona di produzione stabilimento		G	Esclusione del prodotto dal circuito IG, eventuale riclassificazione
	Verifica conformità del processo al disciplinare		G	
	Caratteristiche fisiche, chimiche organolettiche del prodotto		G	
	Separazione tra materie prime e semilavorati atti a divenire IG con omologhi prodotti non atti a divenire IG		G	
Imbottigliatore	Acquisizione da operatore riconosciuto		G	
	Separazione tra prodotti a IG con prodotti non IG		G	
	Caratteristiche fisiche, chimiche organolettiche del prodotto		G	
Campionamento	Rispondenza requisiti disciplinare		G	Esclusione del prodotto dal circuito IG
Autocontrollo	Prove eseguite		G	Esclusione del prodotto dal circuito IG
	Rispondenza ai requisiti del disciplinare			Esclusione del prodotto dal circuito IG

Etichettatura Conformità degli elementi di designazione e presentazione relativamente alla IG	Etichette conformi in fase antecedente alla messa in commercio		L	Richiesta di adeguamento con presentazione o integrazione della documentazione
	Utilizzo di etichette/materiale di designazione e presentazione conformi se non commercializzato		L	blocco prodotto con possibilità di sostituzione delle eventuali etichette non conformi correzione etichetta Verifica adeguamento
	Utilizzo di etichette/materiale di designazione e presentazione conformi se immesse in commercio		G	Esclusione delle partite non rispondenti e laddove possibile obbligo di riconfezionamento Comunicazione all'operatore di esclusione delle partite non rispondenti e laddove possibile obbligo di riconfezionamento
Per tutte le fasi del processo produttivo	Comunicazione delle modifiche intervenute successivamente al riconoscimento		L	Eventuale richiesta integrativa di documentazione
			G (**)	
	Carenze nella documentazione e/o errori formali nelle registrazioni contabili		L	Richiesta di adeguamento con presentazione o integrazione della documentazione
Corrispondenza del carico contabile relativo ai quantitativi della IG elaborata. Integrazione della documentazione di cui al punto precedente		G	Notifica all'operatore dell'avvenuta esclusione del prodotto	

	Identificazione delle partite della IG in lavorazione		L	Richiesta di adeguamento con presentazione o integrazione della documentazione
	Separazione della IG da altri prodotti non consentiti o non previsti dal disciplinare. Integrazione della documentazione di cui al punto precedente		G	Notifica all'operatore dell'avvenuta esclusione del prodotto destinato alla IG

(*) Riportare il codice del requisito specifico del disciplinare di cui alla tabella 3 o delle comunicazioni periodiche;

(**) Nell'ipotesi in cui le modifiche non siano conformi al disciplinare di produzione. In tal caso si procede all'esclusione del prodotto dal circuito a IG.

ALLEGATO I. ANALISI DEL RISCHIO

La valutazione del rischio applicata al sistema delle IG bevande spiritose deve basarsi su dati oggettivi, in funzione dei punti critici della filiera ove si ritiene possa essere più facile incorrere in non conformità che richiedano di porre maggior attenzione ad un determinato prodotto.

Vengono quindi, definite le seguenti classi di rischio:

TRASCURABILE: l'operatore non genera alcuna preoccupazione per il sistema; è tuttavia prevista una quota percentuale di operatori rientranti in questa categoria estratti casualmente nella misura del 10%, dalla struttura di controllo che saranno sottoposti a visita preannunciata.

MEDIO: l'operatore ha mostrato nel tempo alcune criticità (probabilmente legate alla comprensione delle modalità di gestione del sistema di qualità) ma che comunque lo rendono tendenzialmente affidabile.

MODERATO: l'operatore ha mostrato delle criticità tali da adottare contromisure in un tempo ragionevolmente breve con visite più frequenti.

ELEVATO: l'operatore ha mostrato criticità tali da generare forti preoccupazioni per l'intero sistema che può continuare a funzionare solo se sottoposto a continuo e accurato monitoraggio; le azioni correttive e preventive atte alla riduzione del rischio devono essere messe in pratica e verificate in un tempo brevissimo.

Per cui le ispezioni minime che dovranno essere eseguite deriveranno dalla media aritmetica (somma dei valori ottenuti per ogni singolo fattore di rischio applicabile diviso il numero dei fattori di rischio applicabili(5)). Se il risultato dell'operazione non è un numero intero questo dovrà essere arrotondato all'intero superiore nel caso la cifra decimale sia superiore a 5 e all'intero inferiore nel caso la cifra decimale risulti inferiore o uguale a 5. **Un solo fattore di rischio elevato comporta l'effettuazione di una visita ispettiva presso l'operatore.**

CLASSE DI RISCHIO	VALORE
TRASCURABILE	0
MEDIO	1
MODERATO	2
ELEVATO	3

CLASSE DI RISCHIO	N. VISITE	PERCENTUALE OPERATORI DA CONTROLLARE
TRASCURABILE	1	10% estratti casualmente con visita preannunciata
MEDIO	1	35%
MODERATO	2	100% di cui 1 non annunciata
ELEVATO	3	100% di cui 2 non annunciate

La metodologia di analisi seguita, essendo basata anche su valutazioni qualitative, ha come conseguenza un grado di soggettività intrinseco implicitamente accettato che deve essere periodicamente riconsiderato: l'efficacia delle azioni adottate deve essere infatti attentamente verificata tramite una attività di monitoraggio che può generare anche una rivalutazione del rischio a fronte di variazioni nei dati in ingresso considerati.

I valori numerici per macro categorie di operatori sono determinati nelle relative tabelle sottostanti. Il numero di ispezioni di controllo derivanti dall'elaborazione, sono da intendersi quale livello minimo che ogni Struttura di controllo dovrà assicurare.

Presso il confezionatore estratto per la visita ispettiva, dovrà essere effettuato un campionamento

del prodotto imbottigliato per la verifica della rispondenza del contenuto al disciplinare.
 I costi per le verifiche ispettive, superiori ad una, effettuate dall'OdC a carico dei soggetti rientranti nella classe di rischio MEDIO ed ELEVATO, saranno imputate nel tariffario a carico dei medesimi operatori. L'importo da corrispondere sarà quello delle verifiche supplementari.

CLASSE DI RISCHIO FATTORI DI RISCHIO		PRODUTTORI-CONFERITORI MATERIE PRIME/DISTILLERIA/ CONFEZIONATORE/MAGAZZINO DI INVECCHIAMENTO			
		TRASCURABILE	MEDIO	MODERATO	ELEVATO
		Valori di rischio			
1	NC lievi nel triennio precedente (solo se reiterate per la stessa fattispecie)	0	1	2	3
2	NC gravi nel triennio precedente	0	1	2	3
3	Risultati da controlli delle Autorità competenti:				
	Nessuna sanzione	0			
	Pagamento in misura ridotta o sanzione amministrativa fino a 10.000€ edittali		1		
	Pagamento in misura ridotta sanzione amministrativa superiore a 10.000 € edittali			2	
	Sanzione penale e/o sequestro da parte AG				3
4	Data ultima ispezione:				
	1 anno	0			
	2 anni		1		
	3 anni			2	
	4 anni				3
5	Dimensione dell'impresa (produzione/elaborazione/confezionamento);				
	< o = di 300 Lt idrati	0			
	> 300 fino a 20.000 Lt idrati		1		
	> 20.000 fino a 400.000 Lt idrati			2	
	> di 400.000 Lt idrati				3