


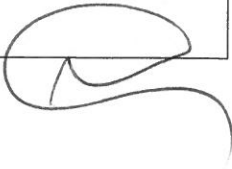
3A PTA	ISTRUZIONE OPERATIVA	IOP 04/DO Vini
Revisione: 0 del 23 marzo 2021	PRELIEVO CAMPIONI DI VINO D.O. E ANALISI FISICO-CHIMICA ED ORGANOLETTICA (SEZIONE VINIFICATORE, AZIENDE OPERANTI L' ACQUISTO E/O LA VENDITA DI VINO E IMBOTTIGLIATORE)	Pagina 1 di 12

3A PTA
 4745
 07/04/21

ISTRUZIONE OPERATIVA COMMISSIONE DEGUSTAZIONE

Indice dell'Istruzione Operativa

1. Scopo e campo di applicazione
2. Definizioni e abbreviazioni
3. Richiesta di prelievo dei campioni
4. Operazioni di prelievo
5. Modalità di anonimizzazione
6. Analisi chimico-fisiche
7. Convocazione delle riunioni della commissione di degustazione
8. Svolgimento riunioni commissione di degustazione
9. Esiti della Commissione
10. Modalità e tempistiche
11. Attività di formazione e monitoraggio
12. Condizioni ambientali

13 Documenti e moduli collegati DESCRIZIONE E APPROVAZIONE DELLE REVISIONI				
Rev	Data	Descrizione modifica	Redazione e Verifica ST	Approvazione DIR
0	03/2021	Rimissione a seguito superamento 11° revisione per una migliore leggibilità		

3A PTA	ISTRUZIONE OPERATIVA	IOP 04/DO Vini
Revisione: 0 del 23 marzo 2021	PRELIEVO CAMPIONI DI VINO D.O. E ANALISI FISICO-CHIMICA ED ORGANOLETTICA (SEZIONE VINIFICATORE, AZIENDE OPERANTI L' ACQUISTO E/O LA VENDITA DI VINO E IMBOTTIGLIATORE)	Pagina 2 di 12

1. Scopo e campo di applicazione

Facendo seguito al protocollo di intesa stipulato in data 01/08/2018 tra 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria e Camera di Commercio di Perugia con cui è stata appaltata alla Camera di Commercio stessa l'attività relativa al prelievo e agli esami organolettici sulle partite di vino a DOC e DOCG inclusa la gestione delle Commissioni di degustazione, ritenuto necessario effettuare una ricognizione delle varie fasi procedurali definendone la competenza e i termini operativi, viene definita questa procedura che serve per rendere tracciabili e certe le operazioni di prelievo dei campioni e la corretta gestione della Commissione di Degustazione dei vini D.O..

Tali procedure, valide per tutte le istruzioni operative delle D.O. di competenza di 3A-PTA, sono state realizzate in conformità a quanto disposto dalle Schede Vinificatore, Aziende operanti l'acquisto e la vendita di vini sfusi destinati alla D.O. e Imbottigliatore del Piano dei Controlli, anche alla luce delle nuove norme dettate dal Nuovo Testo Unico del vino (Legge 12 dicembre 2016, n.238), dal DM 02 agosto 2018, n.7552 e dal DM 12 marzo 2019.

2. Definizioni e abbreviazioni

3A-PTA	3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria scarl
CCIAA	Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Perugia
Produttore	Il produttore che rivendica una denominazione tra quelle sottoposte a controllo e che fornisce le uve necessarie alla sessione formativa;
PRL	Responsabile incaricato al prelievo dei campioni;
DO	Denominazione d'Origine Controllata e Denominazione d'Origine Controllata e Garantita;
IOP 01 D.O. VINI	Manuale adempimenti e procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo delle D.O.
PdC	Piani dei controlli e schema di certificazione
ST	Segreteria Tecnica;
DIR	Responsabile dello Schema di Certificazione.

3. Richiesta di prelievo dei campioni.

3A PTA	ISTRUZIONE OPERATIVA	IOP 04/DO Vini
Revisione: 0 del 23 marzo 2021	PRELIEVO CAMPIONI DI VINO D.O. E ANALISI FISICO-CHIMICA ED ORGANOLETTICA (SEZIONE VINIFICATORE, AZIENDE OPERANTI L' ACQUISTO E/O LA VENDITA DI VINO E IMBOTTIGLIATORE)	Pagina 3 di 12

Il Produttore – come previsto dal DM 12 marzo 2019 - presenta richiesta di prelievo direttamente al 3A-PTA su apposito modulo (Allegato 7). Al fine di organizzare al meglio l'attività di prelievo e le successive analisi chimico – fisiche (che hanno bisogno di tempi tecnici pari almeno a 48 ore) 3A-PTA, dopo aver verificato eventuali necessità di rotazione degli ispettori, provvede ad effettuare le operazioni di campionamento. Per una efficiente pianificazione dei prelievi - salvo particolari motivi di urgenza - è necessario che decorrano almeno 7 gg lavorativi tra la data in cui la Camera di Commercio riceve la richiesta di prelievo e la data della riunione della Commissione.

4. Operazioni di prelievo.

Si parte dalla definizione di partita di vino: si intende una massa omogenea di prodotto da destinare alla verifica dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione delle specifiche D.O., proveniente da un unico processo di omogeneizzazione della massa stessa e contenuta: in un unico o più recipienti, oppure in piccoli recipienti (botti con capacità massima di 10 ettolitri, damigiane o altri) e in bottiglie, collocati nello stesso stabilimento. Gli stessi recipienti devono essere identificati in conformità alle disposizioni di cui al Capo III del Reg. CE n. 436/2009 e di cui all'articolo 17 del D.M. 13 agosto 2012, tuttora in vigore. Il campionamento è effettuato a sondaggio sull'intera partita.

In particolare, vista la convenzione sopra richiamata con Camera di Commercio avente ad oggetto – tra l'altro - la gestione del prelievo dei campioni di vino, l'attività di prelievo presso le aziende indicate da 3A PTA viene svolta da personale di CCIAA, nella persona del Sig. Alessandro Proietti, salvo laddove si renda necessaria la rotazione.

Per l'espletamento delle operazioni di prelievo, il prelevatore, ha diritto di accedere nei locali dove è conservata la partita di vino, e preliminarmente al prelievo provvede ad identificare la partita. A tal fine prende visione della documentazione ufficiale (giacenza Sian ed altra documentazione in caso di esonero previsto dalla norma vigente) atta ad accertare la provenienza del prodotto, la tipologia, la sua rispondenza quantitativa, nonché l'ubicazione delle partite del vino oggetto di prelievo: a questo scopo può chiedere all' azienda la planimetria delle vasche. Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi 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 e ne dà tempestiva comunicazione all' Organismo di Controllo che trasmette al richiedente la NC rilevata e l'impossibilità di procedere alle operazioni di prelievo.

3A PTA	ISTRUZIONE OPERATIVA	IOP 04/DO Vini
Revisione: 0 del 23 marzo 2021	PRELIEVO CAMPIONI DI VINO D.O. E ANALISI FISICO-CHIMICA ED ORGANOLETTICA (SEZIONE VINIFICATORE, AZIENDE OPERANTI L' ACQUISTO E/O LA VENDITA DI VINO E IMBOTTIGLIATORE)	Pagina 4 di 12

Effettuati i citati accertamenti, il prelevatore provvede al prelevamento del campione in sei esemplari. Tali esemplari sono così utilizzati:

- a) uno è affidato al detentore della partita;
- b) uno è destinato all'esame chimico-fisico;
- c) uno è destinato all'esame organolettico;
- d) uno è conservato per l'eventuale esame da parte della commissione di appello;
- e) due sono tenuti di riserva per almeno sei mesi presso i locali di 3A-PTA, per eventuali ulteriori esami chimico-fisici e organolettici.

Per il prelievo del campione per l'eventuale ripetizione dell'esame organolettico per i vini DOCG il campione è prelevato in quattro esemplari, non dovendosi effettuare l'esame chimico-fisico e l'eventuale ulteriore esame chimico-fisico in caso di ripetizione dell'esame organolettico. La capacità dei recipienti per i singoli esemplari del campione, in deroga alle misure previste dall'art. 6 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, è compresa tra 0,375 e 1 litro; gli stessi recipienti sono chiusi ermeticamente. Per i recipienti già confezionati dal produttore-imbottigliatore si procede al prelevamento delle confezioni esistenti per numero di pezzi e volume corrispondenti. Ogni recipiente campionato viene inserito in apposita busta autosigillante in modo da garantire la chiusura del campione e permettere la sua totale anonimizzazione. Al momento del prelievo è redatto, in duplice copia, un verbale secondo il modello di cui all'allegato 8. Delle due copie del verbale, una copia è consegnata all'azienda e la seconda copia viene trasmessa alla struttura di controllo, unitamente alle copie originali degli attestati di idoneità.

Fatte salve le disposizioni più restrittive previste negli specifici disciplinari di produzione, le partite di vino, dalle quali sono stati prelevati i campioni, non possono essere rimosse dal luogo e dai recipienti ove si trovano al momento del prelievo, nel periodo compreso tra il prelievo stesso e la ultimazione dell'esame analitico e organolettico o analitico, fatta eccezione per eventuali cause, relative alle operazioni di cantina o commerciali che non consentono il rispetto dei tempi per il rilascio della certificazione stabiliti nel presente decreto. In tali casi i relativi travasi o spostamenti, in ogni caso nell'ambito della zona di vinificazione delimitata dallo specifico disciplinare di produzione, sono preventivamente comunicati alla struttura di controllo ed annotati nel registro telematico.

3A PTA	ISTRUZIONE OPERATIVA	IOP 04/DO Vini
Revisione: 0 del 23 marzo 2021	PRELIEVO CAMPIONI DI VINO D.O. E ANALISI FISICO-CHIMICA ED ORGANOLETTICA (SEZIONE VINIFICATORE, AZIENDE OPERANTI L' ACQUISTO E/O LA VENDITA DI VINO E IMBOTTIGLIATORE)	Pagina 5 di 12

Il Prelevatore consegna le aliquote prelevate, ed i relativi verbali di prelievo alla Segreteria Vini, la quale provvede a contattare il laboratorio incaricato per le analisi chimico-fisiche per il ritiro delle aliquote necessarie.

Al momento dell'arrivo presso 3A-PTA i campioni da conservare vengono riposti nel locale A (Archivio pratiche di 3A PTA). Tale locale essendo seminterrato rimane naturalmente ad una temperatura idonea per la conservazione delle bottiglie per almeno 6 mesi. La temperatura internamente al locale A-Archivio viene monitorata con l'ausilio di un termometro portatile digitale posta all'interno del locale A.

Quotidianamente la Segreteria tecnica provvede alla lettura della temperatura indicata sul display del termometro di cui sopra ed all'annotazione della stessa all'interno di un'apposita scheda di registrazione il cui fac-simile (Allegato 17) diventa parte integrante della presente istruzione operativa.

Con circolare MIPAAF del 16 luglio u.s. prot. 13860 sono stati chiariti i contenuti del DM 15 aprile 2013 relativo al procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari. Infatti viene disposto che *"la struttura di controllo deve prevedere l'avvicendamento/rotazione del personale ispettivo di cui al precedente punto 9) garantendo che gli operatori non siano controllati dal medesimo ispettore per più di tre visite ispettive consecutive (come specificato dal DM 2 agosto 2018, art.6 comma 1 lett. h)"*.

Viene quindi previsto un ampliamento del gestionale utilizzato da 3A-PTA per la Commissione Degustazione ed il controllo dei campioni avviati all' analisi fisico-chimica ed organolettica che consenta di verificare la permanenza dei requisiti richiesti dalla suddetta circolare e consentire l' avvicendamento dei prelevatori nel momento in cui venga reso necessario.

5. Modalità di anonimizzazione.

Tale attività viene svolta tramite il software utilizzato per la registrazione delle istanze di prelievo trasmesse da 3A PTA, per la registrazione delle disposizioni di prelievo, e per la stampa delle lettere consegnate al laboratorio di analisi insieme all'elenco dei campioni (generato dal programma) da sottoporre all'esame chimico – fisico così come quelle di consegna per l'analisi organolettica. La ST procede all'attribuzione di un nuovo codice identificativo dei campioni utilizzando le modalità di seguito descritte:

- eliminazione, tramite annerimento con pennarello indelebile, del codice identificativo apposto al momento del prelievo;

3A PTA	ISTRUZIONE OPERATIVA	IOP 04/DO Vini
Revisione: 0 del 23 marzo 2021	PRELIEVO CAMPIONI DI VINO D.O. E ANALISI FISICO-CHIMICA ED ORGANOLETTICA (SEZIONE VINIFICATORE, AZIENDE OPERANTI L' ACQUISTO E/O LA VENDITA DI VINO E IMBOTTIGLIATORE)	Pagina 6 di 12

- attribuzione di un nuovo codice identificativo del quale viene conservata corrispondenza con il vecchio codice all' interno del software gestionale delle commissioni di degustazione.

ST, dopo aver terminato la nuova codifica dei campioni, ne dispone la consegna al laboratorio ed alla Commissione Degustazione.

Al fine di presidiare qualsiasi rischio di imparzialità da parte del Segretario e del Vicesegretario della Commissione Degustazione, viene previsto il loro impegno alla riservatezza attraverso la firma del Modello MP17 Impegno di riservatezza, indipendenza e salvaguardia dell'imparzialità. La stessa esigenza viene prevista anche per tutti i commissari iscritti agli elenchi regionali dei Tecnici Degustatori ed Esperti Degustatori. Inoltre:

- La segreteria della Commissione Degustazione non solo non è tenuta, ma non deve rivelare la presenza di conflitto di interesse riguardo al campione in assaggio. E' invece tenuta a prenderne atto e far valere quanto disposto dalla presente IOP Commissione Degustazione in merito all' imparzialità dei membri.
- Non si è tenuti a fornire spiegazioni ai singoli membri in merito agli esiti tali da consentire l'individuazione di conflitto da parte dei colleghi.

Eventuali urgenze avanzate da produttori per esigenze documentate (richiesta scritta da parte del produttore dalla quale emerga l'esigenza di procedere in fretta all' ottenimento dell'idoneità per esigenze commerciali) verranno valutate e potranno costituire motivo di modifica nella partecipazione alla commissione da parte di membri eventualmente già convocati per i quali verrà accertata, sulla base delle autocertificazioni precedentemente prodotte, l'esistenza di conflitto di interessi.

6. Analisi chimico-fisiche.

Le analisi chimico fisiche sono effettuate dai laboratori convenzionati che, al termine delle operazioni, emettono fattura direttamente a 3A PTA. Le analisi da eseguire sono quelle previste dal Reg. (Ue) 34/2019, 20 ivi compresa l'analisi dell'estratto secco nonché quelle previste dal disciplinare di produzione.

Il ritiro dei campioni avviene a carico del Laboratorio incaricato che trasmette l'esito finale delle analisi fisico-chimiche. L'idoneità all'analisi fisico-chimica è elemento propedeutico per accedere all' analisi organolettica.

7. Convocazione delle riunioni della commissione di degustazione.

3A PTA	ISTRUZIONE OPERATIVA	IOP 04/DO Vini
Revisione: 0 del 23 marzo 2021	PRELIEVO CAMPIONI DI VINO D.O. E ANALISI FISICO-CHIMICA ED ORGANOLETTICA (SEZIONE VINIFICATORE, AZIENDE OPERANTI L' ACQUISTO E/O LA VENDITA DI VINO E IMBOTTIGLIATORE)	Pagina 7 di 12

Il Presidente della commissione assicura il rispetto delle procedure tecniche di degustazione, predisponendo, con l'ausilio del segretario, il piano di attività della commissione e cura lo svolgimento di ciascuna seduta di degustazione. Il segretario della commissione di degustazione esplica le seguenti funzioni:

- cura la presa in carico dei campioni prelevati mediante la loro registrazione cronologica su apposito registro di carico, nonché la conservazione dei campioni stessi;
- convoca la commissione e, in apertura di seduta, verifica il numero legale;
- predispone la preparazione dei campioni ai fini della degustazione, attivando tutte le misure necessarie a garantire l'anonimato degli stessi;
- assiste alle riunioni della commissione di degustazione, ne redige i relativi verbali su apposito registro, comunica le risultanze alla struttura di controllo.

Per la convocazione della Commissione vengono osservate le seguenti modalità procedurali: oltre alla convocazione del Presidente e del Vice- Presidente si convocano i tecnici ed esperti degustatori secondo un criterio di alternanza. Il presidente e almeno due membri devono essere tecnici degustatori. Per evitare che la sussistenza di rapporti di lavoro dei componenti della Commissione Degustazione possa configurarsi come conflitto di interesse e potenzialmente inficiare la validità delle determinazioni inerenti l'idoneità dei vini valutati, viene richiesto a tutti gli assaggiatori di compilare:

- il modello *"MP-17 Impegno di riservatezza, indipendenza e salvaguardia dell'imparzialità"*,
- l'autocertificazione denominata *"Allegato 15 – Dichiarazione componenti Commissione Degustazione"* con la quale l' OdC acquisisce informazioni circa le collaborazioni in essere e gli eventuali rischi di conflitto di interesse dei degustatori.

La Segreteria Tecnica gestirà tali dichiarazioni di coinvolgimento con aziende vitivinicole e provvederà ad inviare di volta in volta al Segretario la Scheda di Valutazione dei vini oggetto della Commissione Degustazione con il relativo ordine di servizio (ad uso dei Commissari), nonché – a latere – il nome del Commissario che eventualmente possa avere un conflitto di interessi sulla base delle dichiarazioni raccolte attraverso l'allegato 15. Tale informazione verrà utilizzata dal Segretario nel solo caso di idoneità attribuita a maggioranza (3 a 2) sul vino per il quale sussista un sospetto di conflitto di interessi al fine di escludere la valutazione del Commissario coinvolto con l'azienda produttrice di tale vino.

3A PTA	ISTRUZIONE OPERATIVA	IOP 04/DO Vini
Revisione: 0 del 23 marzo 2021	PRELIEVO CAMPIONI DI VINO D.O. E ANALISI FISICO-CHIMICA ED ORGANOLETTICA (SEZIONE VINIFICATORE, AZIENDE OPERANTI L' ACQUISTO E/O LA VENDITA DI VINO E IMBOTTIGLIATORE)	Pagina 8 di 12

Ad ogni buon conto, al fine di evitare quanto possibile situazioni di conflitto di interesse, la segreteria della Commissione di degustazione invia il giovedì precedente la seduta alla Segreteria Tecnica di 3A-PTA l'elenco degli assaggiatori individuati per la seduta successiva in modo tale da verificare la presenza o meno proprio di conflitti di interesse in relazione alle richieste di prelievo pervenute. Qualora venissero evidenziati possibili rischi per l'imparzialità sulla base delle dichiarazioni rilasciate dai membri con la compilazione dell'allegato 15, la Segreteria della Commissione Degustazione viene invitata – se possibile visto il numero esiguo degli iscritti agli albi dei tecnici ed esperti degustatori - a sostituire il membro con un altro non coinvolto in conflitti con i campioni in degustazione. Se tale procedura non fosse possibile per carenza di degustatori, allora si procederà come sopra al fine di eliminare il giudizio a rischio imparzialità.

8. Svolgimento delle riunioni della commissione di degustazione.

Le riunioni si svolgono presso la sala degustazioni della CCIAA di Perugia ai sensi di quanto disposto all' art. 7 del DM 12 marzo 2019 ed attraverso la compilazione della scheda di valutazione di cui all' allegato 9.

Le commissioni sono validamente costituite con la presenza del presidente e di quattro componenti. In caso di impedimento del presidente, questi è sostituito dal relativo supplente. In caso di impedimento di uno o più componenti, gli stessi sono sostituiti da altri componenti scelti con i criteri di cui all'art. 5, comma 7. Il giudizio è espresso a maggioranza. Nel caso in cui sia impossibile sostituire un componente assente, la Commissione può funzionare con quattro componenti compreso il Presidente. In tale fattispecie, in caso di parità di voti, prevale il voto del Presidente.

In apertura di ciascuna commissione viene nominato il vicepresidente di seduta. Nel solo caso di giudizio di idoneità o rivedibilità espresso a maggioranza per il quale sia presente in seno alla Commissione un valutatore a rischio di conflitto di interessi, viene escluso il giudizio di tale componente: la valutazione dei restanti commissari viene presa a maggioranza dando la prevalenza del voto al Presidente in caso di parità. Nel caso sia il Presidente a rischio di imparzialità, viene escluso il suo giudizio e viene data la prevalenza al voto del vicepresidente di seduta.

Nel corso di una riunione non possono essere assoggettati ad esame più di 20 campioni. La stessa commissione può effettuare, nell'arco di una giornata, non più di due riunioni, previo congruo intervallo tra le stesse.

3A PTA	ISTRUZIONE OPERATIVA	IOP 04/DO Vini
Revisione: 0 del 23 marzo 2021	PRELIEVO CAMPIONI DI VINO D.O. E ANALISI FISICO-CHIMICA ED ORGANOLETTICA (SEZIONE VINIFICATORE, AZIENDE OPERANTI L' ACQUISTO E/O LA VENDITA DI VINO E IMBOTTIGLIATORE)	Pagina 9 di 12

Per ogni campione degustato è compilata apposita scheda individuale di valutazione secondo il modello di cui all'allegato 9 al presente decreto. Dalla scheda risulta:

- la data della riunione della commissione;
- il giudizio espresso, che può essere di "idoneità", di "rivedibilità", o di "non idoneità";
- la sintetica motivazione del giudizio in caso di "rivedibilità" o di "non idoneità";
- la firma del presidente, del componente e del segretario della commissione.

E' infine compilata una scheda riepilogativa degli elementi rilevati nelle singole schede (Verbale di seduta) e della congruità delle temperature ambientali e di servizio dei vini, da firmare da parte del presidente e del segretario della commissione.

Nel caso di giudizio di "idoneità" la struttura di controllo rilascia la certificazione positiva per la relativa partita. In caso di giudizio di «rivedibilità» o di «non idoneità» è compilata una scheda riepilogativa, conforme all'allegato 3 -bis del decreto 12 marzo 2019, contenente gli elementi rilevati dalle sezioni «difetti» e «natura» delle schede individuali, da firmare da parte del presidente e del segretario della commissione.

9. Esiti della Commissione

Gli attestati di idoneità vengono generati attraverso un software di 3A-PTA che attribuisce loro un numero progressivo, ma che contiene anche il riferimento del numero di anonimizzazione utilizzato nel corso delle analisi fisico-chimiche ed organolettiche, in modo tale da consentire ai produttori di risalire all' identità del proprio campione. I certificati dovranno essere inviati prima possibile e comunque non oltre 2 gg lavorativi successivi alla Commissione (quindi max lunedì nel caso di Commissione svolta il giovedì) insieme al rapporto di prova del laboratorio ed al verbale della seduta della Commissione degustazione. L' attestato di idoneità (Allegato 10) emesso dall' Organismo di Certificazione a seguito del positivo esito dell' iter di certificazione contiene tutti i riferimenti previsti dalle norme vigenti, oltre alla possibilità della specificazione di revisione qualora venga riemesso a seguito di errore materiale o altre casistiche che si dovessero configurare (Rev."x" del gg.mm.aaaa).

Il procedimento relativo all'esame analitico del campione si conclude, con il rilascio dell'idoneità chimico-fisica da parte del laboratorio entro **5 giorni** lavorativi a decorrere dalla data di presa in carico del campione stesso da parte del laboratorio autorizzato.

3A PTA	ISTRUZIONE OPERATIVA	IOP 04/DO Vini
Revisione: 0 del 23 marzo 2021	PRELIEVO CAMPIONI DI VINO D.O. E ANALISI FISICO-CHIMICA ED ORGANOLETTICA (SEZIONE VINIFICATORE, AZIENDE OPERANTI L' ACQUISTO E/O LA VENDITA DI VINO E IMBOTTIGLIATORE)	Pagina 10 di 12

L'intero procedimento dell'esame analitico ed organolettico del campione si conclude, con la certificazione della relativa partita da parte della struttura di controllo, dalla data di ricevimento della richiesta di prelievo:

entro **12 giorni** lavorativi per i vini novelli;

entro **15 giorni** lavorativi per tutti gli altri vini.

10. Modalità e Tempistiche:

La Commissione di Degustazione assicurerà almeno due riunioni al mese, il 2° ed il 4° giovedì del mese. Ogni riunione non potrà sottoporre ad analisi organolettica più di 20 campioni, ma nello stesso giorno potranno essere effettuate 2 riunioni a distanza di un'ora una dall'altra per un totale di 40 campioni massimo. Qualora si rendesse necessario – e per comprovate esigenze - verranno indette delle riunioni straordinarie nel corso dell'anno.

L'esito negativo dell'analisi comporta che la partita sia dichiarata non idonea e preclude il successivo esame organolettico. In tal caso la struttura di controllo viene avvisata tempestivamente dalla CCIAA e, entro **3 giorni** dalla data di ricevimento dell'analisi, ne informa l'azienda interessata.

Entro **7 giorni** dalla ricezione della comunicazione dell'esito, l'azienda interessata può richiedere alla struttura di controllo un eventuale nuovo prelievo, ai fini della ripetizione dell'esame chimico-fisico, soltanto a condizione che la partita possa essere ancora oggetto di pratiche e trattamenti enologici ammessi, oppure ricorso contro l'esito dell'esame analitico.

Nei casi di giudizio di "rivedibilità" e di "non idoneità" a seguito di esame organolettico, la comunicazione all'interessato è effettuata dalla struttura di controllo entro **5 giorni** dall'emanazione del giudizio e contiene le motivazioni tecniche del giudizio. Il produttore può richiedere nuovo prelievo per il definitivo giudizio entro **60 giorni** dalla comunicazione di rivedibilità: in assenza di tale richiesta la partita viene considerata "non idonea" e l'OdC entro **5 giorni** ne dà comunicazione all'azienda. In caso di "non idoneità" il produttore ha **30 giorni** per presentare ricorso alla Commissione di Appello.

La gestione delle procedure di ricorso è normata attraverso quanto disposto dal DM 12 marzo 2019 artt. 6 e 9 e 11.

11 Attività di formazione e monitoraggio

Il Presidente provvede ad effettuare una breve sessione formativa ai nuovi tecnici ed esperti degustatori in occasione della loro prima partecipazione ad una sessione della Commissione

3A PTA	ISTRUZIONE OPERATIVA	IOP 04/DO Vini
Revisione: 0 del 23 marzo 2021	PRELIEVO CAMPIONI DI VINO D.O. E ANALISI FISICO-CHIMICA ED ORGANOLETTICA (SEZIONE VINIFICATORE, AZIENDE OPERANTI L' ACQUISTO E/O LA VENDITA DI VINO E IMBOTTIGLIATORE)	Pagina 11 di 12

Degustazione. In particolare tale formazione deve mirare a riscontrare la capacità di rendere ripetibile la prova di assaggio. Nel verbale della riunione viene data evidenza della formazione ai nuovi degustatori.

Viene previsto un sistema di monitoraggio dei commissari attraverso sedute semestrali di allineamento nel corso delle quali vengono proposti in assaggio ed alla cieca diversi vini. Ai commissari viene fornita una scheda di degustazione i cui esiti (idoneità o rivedibilità) vengono successivamente verificati dall'OdC: in caso di disallineamento di uno o più commissari si provvede a realizzare una seduta di allineamento dedicata a fine anno. Delle attività formative viene tenuta traccia attraverso una modulistica dedicata denominata Mod. 60 IOP 01D.O. VINI. La seduta di formazione/allineamento per i membri individuati (non necessariamente nella stessa seduta) viene condotta dal Presidente (o in sua assenza il Vice Presidente): nell' assaggiare 4 vini di diverse tipologie scelti a caso tra quelli in degustazione, esporrà i criteri di valutazione di ciascun campione sufficienti a garantire l'omogeneità di valutazione. Di tale seduta verrà stilato apposito verbale. Dopo tale formazione i commissari potranno tornare ad essere utilizzabili per le Commissioni successive, ferma restando l'attività di monitoraggio effettuata dall' Organismo di Controllo.

Tali sedute di allineamento potranno comunque essere effettuate ogni qual volta il Presidente (o il Vice Presidente) lo ritenga opportuno allo scopo di pervenire ad un risultato ottimale dell'esame organolettico

12 Condizioni ambientali

Le temperature degli ambienti nei quali svolgere le Commissioni Degustazione devono essere comprese tra i 18 ed i 24 gradi centigradi. Viene pertanto prevista l'installazione ed il controllo di un termometro per il controllo delle T° ambientali.

I vini rossi devono essere serviti ad una temperatura compresa tra i 18° ed i 22°, i vini bianchi tra i 10° ed i 14°. Viene pertanto prevista l'installazione ed il controllo di un termometro per il controllo delle T° di servizio.

Ogni degustatore dispone di una caraffa d'acqua fresca, pezzi di pane neutro, fazzoletti o asciugamani di carta, un vaso di svuotamento.

Oltre all' attribuzione di numeri anonimi vengono previste le seguenti operazioni a salvaguardia dell'imparzialità:

3A PTA	ISTRUZIONE OPERATIVA	IOP 04/DO Vini
Revisione: 0 del 23 marzo 2021	PRELIEVO CAMPIONI DI VINO D.O. E ANALISI FISICO-CHIMICA ED ORGANOLETTICA (SEZIONE VINIFICATORE, AZIENDE OPERANTI L' ACQUISTO E/O LA VENDITA DI VINO E IMBOTTIGLIATORE)	Pagina 12 di 12

- Sistemi di anonimizzazione delle bottiglie nel caso di tipologie riconoscibili (sacchetti, carta alluminio ecc.)
- Apertura delle bottiglie e loro predisposizione in ambiente separato rispetto alla sala degustazione.

Il Segretario appronta i locali, i vini ed i tavoli d' assaggio prima di ciascuna Commissione, mentre il Presidente ne verifica la congruità prima della seduta, dando evidenza in calce al verbale con la scritta: "La seduta si è svolta nelle condizioni ambientali ottimali e con le ottimali temperature ambientali e di servizio".

13 Documenti e Moduli collegati

- Mod. 60 IOP 01D.O. VINI Valutazione prestazioni membri Commissione Degustazione Rev. 0.
- *Allegato 10 – Attestato di idoneità Rev.5 del 03.06.2020*