LINEE GUIDA -

PIANO DEI CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA BEVANDA SPIRITOSA A

"NOME DELLA IG"

(DISTILLATI)

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione

Redatto	Verificato	APPROVAZIONE

PREMESSA

Il Reg. (CE) 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15/01/2008, (che verrà abrogato dal Reg. (UE) 787/2019), recepito con Decreto 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, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose prescrive e richiede 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 di Regolamenti comunitari, e normativa nazionale vigente, descrive l'insieme dei controlli ai quali la/lo/il "Nome della IG" deve essere sottoposto/a affinché possa essere commercializzato con tale denominazione.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il Piano dei Controlli trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione della "Nome della IG"".

PIANO DEI CONTROLLI

E' composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli e sono pubblicati sul sito dell'OdC. Entrambi i documenti sono distribuiti agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori ed al personale dell'OdC.

DOCUMENTO TECNICO

Riporta le procedure seguite dall'OdC per il controllo dell'indicazione geografica "Nome della IG" di cui all'Allegato III del Reg. 110/2008, il piano di campionamento, gli obblighi, le direttive e le regole a carico degli operatori al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità indicati nel disciplinare approvato con Decreto MIPAAFT del ../../…. (GU Serie Generale n. .. del ../../….) ai fini della registrazione comunitaria.

SCHEMA DEI CONTROLLI

E' strutturato in forma di matrice:

- per ogni soggetto, sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, il requisito da verificare e l'attività di autocontrollo richiesta dall'OdC;
- per l'OdC il tipo ed entità del controllo, le non conformità, la gravità della non conformità, il trattamento e l'azione corrispondente effettuata dall'OdC.

DOCUMENTO TECNICO

"NOME DELLA IG"

INDICE GENERALE

1. **NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO**
2. **TERMINI E DEFINIZIONI**
3. **ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO**
4. **MODALITA' DI ACCESSO**
5. **ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO**
6. **ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI**
7. **PERMANENZA NEL SISTEMA DI CONTROLLO**
8. **REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI**
9. **OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OPERATORI**
10. **RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI**
11. **RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI**
12. **AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI**
13. **REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI**
14. **APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME**
15. **CONTROLLI ANALITICI**
16. **NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI**
17. **APPROVAZIONE ETICHETTE**
18. **TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE**
19. **PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' DELL'ODC**
20. **GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI**
21. **MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DELL'ODC**
22. **DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI**
23. **ISPEZIONI PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE**
24. **NON CONFORMITÀ**
25. **GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DELL'ODC**
26. **RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSO**
27. **CONSENSO E DIRITTO DI RICUSAZIONE**
28. **MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELL'ODC**
29. **RISERVATEZZA**
30. **PUBBLICITA' E TRASPARENZA**

1 NORMATIVA PRINCIPALE DI RIFERIMENTO

Reg.UE n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15/01/2008	Relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio .
Reg.(UE) n. 787/2019 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17/04/2019	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.
Reg.(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
MIPAAF - Decreto n. 5195 del 13/05/2010	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.
Decreto MIPAAF del 11/02/2015	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 - disciplinare della "Nome della IG"
DECRETO LEGISLATIVO 15 dicembre 2017, n. 231 e ss.mm.ii	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.

2 TERMINI E DEFINIZIONI

UD	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli - Ufficio delle Dogane competente sull'impianto soggetto al controllo della produzione "Nome della IG"
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
Non conformità lieve (NC lieve)	Irregolarità che presuppone il mancato soddisfacimento di un requisito ossia l'inadempienza ad aspetti formali o sostanziali del processo/prodotto certificato, ovvero della tracciabilità, del sistema di autocontrollo, della gestione della documentazione aziendale, che non ingenera l'esclusione della materia prima o del prodotto. Il prodotto può essere identificato in funzione della fase di processo produttivo come "Nome della IG" idoneo a diventare "Nome della IG"
Non conformità grave (NC grave)	Irregolarità che presuppone il mancato soddisfacimento di un requisito ossia l'inadempienza ad aspetti sostanziali del processo/prodotto certificato, ovvero della tracciabilità, del sistema di autocontrollo, della gestione della documentazione aziendale, che ingenera l'esclusione della materia prima o del prodotto. Il prodotto non può essere identificato in funzione della fase di processo produttivo come "Nome della IG" idoneo a diventare "Nome della IG"
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Azione effettuata dall'OdC	Azioni intraprese dall'OdC per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore
Trattamento della non conformità	Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme
Autorità	Sono le autorità competenti nelle varie materie di interesse del presente piano di controllo (MIPAAFT-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
OdC	Organismo di controllo autorizzato o Autorità pubblica designata
Indicazione Geografica	Definizione di cui all'allegato III del Reg. (UE) 110/2008 e ss.mm.

MIPAAFT	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
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 accreditato alla norma EN 17025 per le specifiche prove richieste per la IG
Requisito	Disposizione presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi a quanto stabilito dal disciplinare.
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
Depositario autorizzato	Soggetto titolare e responsabile della gestione del deposito fiscale
Anagrafica Accise	Database in cui viene registrato ogni operatore che opera nel settore assoggettato al regime delle accise.
Accisa	Imposizione indiretta applicata sulla produzione o sul consumo dell'alcole etilico e delle bevande alcoliche.
Produttore/conferente di materie prime (vino, vinaccia o feccia di vino e/o altro specifico ingrediente fermentescibile 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.
Distillatore	Figura professionale che ha come attività principale l'esercizio di una distilleria esercitata in regime di deposito fiscale od operante in regime forfetario censita nell'anagrafica accise come "stabilimento di produzione".
Trasformatore/elaboratore	Operatore identificato dall'OdC, che procede alla 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.
Imbottigliatore	Soggetto identificato e operante nella zona di produzione prevista dal disciplinare, 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).
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 *("Nome della IG")* pronta per l'imbottigliamento e la successiva immissione in consumo.

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.
Magazzino Invecchiamento	Magazzino costruito 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 [Ad es. specificare come per la Grappa: in fusti di legno, non verniciati ne esternamente ne internamente, per un periodo non inferiore a 12 mesi ("Nome della IG" invecchiata) o 18 mesi ("Nome della IG" stravecchia o riserva)].
Lotto	Quantità di prodotto omogeneo, ottenuto, fabbricato o confezionato in circostanze praticamente identiche.
Designazione Presentazione Etichettatura	Termini utilizzati nell'etichettatura, nella presentazione e nell'imballaggio, sui documenti che scortano il trasporto di una bevanda, sui documenti commerciali, in particolare sulle fatture e sulle bollette di consegna e nella sua pubblicità, nonché nella pubblicità e nella promozione delle vendite, in immagini o simili, sui recipienti, compresi la bottiglia e il dispositivo di chiusura o il pendaglio appeso al recipiente, e sul rivestimento del collo della bottiglia.
Lotto di Vinaccia idonea alla produzione di "Nome della IG"	Quantità omogenea di Vinaccia fermentata o parzialmente fermentata derivante da uve prodotte e vinificate in Italia riconosciuta idonea ed identificata mediante specifica documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità.
Lotto di Feccia di Vino idonea alla produzione di "Nome della IG"	Quantità omogenea di Feccia di Vino, liquida o solida, derivante dalla lavorazione di uve prodotte e vinificate in Italia riconosciuta idonea ed identificata mediante specifica documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità.
Lotto di vino, frutto o altro prodotto idoneo alla produzione di "Nome della IG"	Quantità omogenea di vino, frutti o altri prodotti riconosciuti idonei ed identificati mediante specifica documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità.
Lotto di "Nome della IG" idonea a diventare "Nome della IG"	Quantità omogenea di distillato fabbricato in una distilleria situata nel territorio previsto dal disciplinare, avente i requisiti previsti dal disciplinare "Nome della IG" approvata con DM …….. ed avente i requisiti di cui al Reg. UE 110/2008.
Lotto di "Nome della IG"	Quantità omogenea di prodotto pronto all'imbottigliamento, analizzato dal Laboratorio Chimico, avente i requisiti previsti dal disciplinare approvata con DM ../../…. per essere denominato *"Nome della IG"* .
Partita di "Nome della IG"	Un insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate e condizionate in circostanze tali che *"Nome della IG"* in ciascuna di queste unità di vendita è considerato omogeneo per tutte le caratteristiche analitiche.
Attestato di idoneità	Attestato in cui l'OdC dichiara l'idoneità dell'operatore ad essere inserito nel circuito del "Nome della IG".
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori che hanno ricevuto l'attestato e che sono inseriti nel sistema dei controlli aggiornato annualmente

	da OdC.
Analisi Materie prime	Analisi eseguite da Laboratorio chimico sulle materie prime o altri frutti o prodotti destinati alla produzione del “Nome della IG”.
Analisi chimiche	Analisi eseguite con prove accreditate da Laboratorio chimico sui distillati ottenuti, dichiarati o meno come acquavite, atti alla produzione della “Nome della IG”.
Analisi “Nome della IG”	Analisi eseguite da Laboratorio chimico su “Nome della IG” pronta per l’imbottigliamento ovvero confezionata come “Nome della IG”.
Notifica conformità analisi	Documento con il quale OdC notifica all’operatore inserito nella filiera il rapporto di analisi inviato dal Laboratorio chimico attestante la rispondenza o meno dei prodotti sottoposti ad analisi (materie prime o prodotti finiti) rispetto ai requisiti previsti 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.
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.
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.

3. ACCESSO AL 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 e gli imbottigliatori.

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.

Produttore di materia prima
Il produttore di materia prima accede tramite una qualificazione da parte delle aziende che ricevono il prodotto (distillerie) ed in particolare:

1. se la materia prima deriva da un circuito di produzioni regolamentate (es. vini, DOP/IGP) la distilleria fornisce all'organismo di controllo la scheda anagrafica del fornitore;
2. nel caso di fornitori di materie prime che non derivano da un circuito di produzioni regolamentate, la distilleria invia all'organismo di controllo la richiesta d'iscrizione sottoscritta dal fornitore di materie prime corredata dalle necessarie informazioni circa l'attività svolta, l'ubicazione dei siti di produzione delle materie prime (es. frutteti, stabilimenti vinicoli, ecc.).

Distillatore
Il distillatore dovrà dimostrare il possesso dei requisiti per operare con la propria distilleria (licenza di esercizio).
Se opera anche come "deposito fiscale" reca, all'esterno, l'indicazione della tipologia del deposito e della ragione sociale della ditta esercente (art. 3 del DM 153/2001).
Nelle fabbriche di alcole gli apparecchi di distillazione sono installati su aree distinte fra loro, in locali o all'aperto, secondo modalità stabilite dalla normativa vigente.
Analogamente, sono distinte le aree dove si custodiscono le materie prime, gli alcoli già accertati da rettificare, i prodotti finiti accertati e quelli denaturati.
Gli apparecchi di distillazione ed i loro accessori, i serbatoi di stoccaggio sono accessibili e verificabili in tutte le loro parti; le relative tubazioni sono sempre visibili o, comunque, ispezionabili.
Laddove venga verificato dall'OdC la manomissione di eventuali sigilli previsti dalla cogente normativa sulle accise, questi ne dovrà dare immediata comunicazione all'Agenzia delle Dogane in materia.

Trasformatore/elaboratore, imbottigliatore
L'operatore dovrà dimostrare il possesso dei requisiti per operare in regime di deposito fiscale (licenza di esercizio) o in regime di accisa assolta (obbligo di denuncia di attività di impianti di trasformazione e di condizionamento alcole e di bevande alcoliche).

Magazzino di Invecchiamento
Tale tipologia di attività è esercitata in regime di deposito fiscale, ossia, con prodotti in sospensione di accisa, e le procedure autorizzative, sono analoghe a quelle previste per l'attivazione del deposito fiscale.

4. MODALITÀ DI ACCESSO

La richiesta può essere redatta e presentata all'OdC direttamente dal soggetto richiedente, o dal Consorzio di Tutela eventualmente riconosciuto incaricato in nome e per conto dei propri soci.
Nel caso in cui l'operatore deleghi al Consorzio l'invio della propria domanda di adesione con delega inerente anche ai rapporti economici, questo è tenuto a fornire all'OdC una dichiarazione nella quale sia riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall'operatore. Con la sottoscrizione della richiesta di prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare ed il piano dei controlli.

Prima adesione – Produttore/Conferente di materia prima

Per il tramite della distilleria 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.

Prima adesione – Distillatori – Trasformatori/elaboratori, Imbottigliatori

Autonomamente, ovvero per il tramite del Consorzio, 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 censite 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.

L'OdC accetta le domande e determina indicativamente le tempistiche idonee per la verifica di conformità del distillatore che, solo in caso di esito positivo, potrà avviare le proprie attività in capo alla filiera.

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 ai fini del rilascio della certificabilità del prodotto medesimo.

4.1. Procedura di riconoscimento e pianificazione delle attività di controllo
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 o dallo schema dei controlli	Richiesta accettata	OdC, entro 15 giorni lavorativi, procede alla valutazione dell'operatore in funzione della figura professionale e del tratto di filiera interessata come da schema dei controlli
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.

4.3. Programma dei controlli

L'OdC per il riconoscimento iniziale prevede le seguenti verifiche:

Tipo Attività	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN PRIMA ADESIONE	TIPO DI CONTROLLO
Produttore/conferitore	100%	Documentale (da distilleria)
Distillatore	100%	Documentale e ispettivo
Trasformatore/elaboratore/ imbottigliatore	100%	Documentale e ispettivo
Magazzino di Invecchiamento	100%	Documentale e ispettivo

5. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

L'Iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene da parte dell'OdC sulla base dei rapporti di ispezione, di prova (eventuali), di non conformità (eventuali).

Se la valutazione è positiva, l'OdC iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 15gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico all'OdC.

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.

6. ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Il richiedente, successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.
L'OdC effettua la verifica, anche accertando la corrispondenza dello stato degli impianti, del deposito e della società con quanto a suo tempo denunciato e autorizzato.
Detti controlli sono di tipo documentale, fisico ed analitico.
L'operatore è tenuto a comunicare all'OdC ogni variazione dei dati a suo tempo denunciati.

Di seguito si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive:

Tab.1

Tipologia di operatore	Momento del controllo	Controllo	Frequenza controllo	Fase critica controllata
Produttore-conferitore	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione ed in caso di modifiche sostanziali	Requisiti come da punto 4
	mantenimento	Sul singolo operatore	Immediato in caso di documentazione incompleta, errata, mancante o manomessa o sulla base delle risultanze dell'AdR	processo produttivo; rintracciabilità prodotto
Distilleria	Iscrizione/variazioni	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	ubicazione impianti; conformità ai requisiti
	mantenimento	35% annuale per i primi tre anni e successivamente in base all'analisi dei rischi	Sulla base delle risultanze dell'AdR	fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto

Confezionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	ubicazione impianti; conformità ai requisiti
	mantenimento	35% annuale per i primi tre anni e successivamente in base all'analisi dei rischi	Sulla base delle risultanze dell'AdR	fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Prodotto Finito	analisi	autocontrollo	100% lotti di produzione dichiarati IG pronti per il confezionamento	parametri chimico-fisici organolettici; rintracciabilità lotto
		da parte dell'OdC	**Capacità produttiva inferiore/uguale a 10.000 idrati:** Almeno 1 prelievo e analisi senza preavviso all'anno **Capacità produttiva da 10.001 a 20.000 idrati:** Almeno 2 prelievi e analisi senza preavviso all'anno **Capacità produttiva da 20.001 a 100.000 idrati:** Almeno 3 prelievi e analisi senza preavviso all'anno **Capacità produttiva da 100.001 a 400.000 idrati:** Almeno 4 prelievi e analisi senza preavviso all'anno **Capacità produttiva oltre 400.000 idrati:** Almeno 6 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	parametri chimico-fisici organolettici; rintracciabilità lotto

6.1 VISITE ISPETTIVE AGGIUNTIVE ALL'ORDINARIO PROGRAMMA ANNUALE DEI CONTROLLI

L'OdC potrà effettuare visite ispettive aggiuntive:

- nei casi previsti dallo schema dei controlli;
- in caso di reiterazione della medesima NC;
- nei casi in cui l'operatore comunichi all'OdC variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità, cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio…) previsti da norma cogente.

7. PERMANENZA NEL SISTEMA DI CONTROLLO

In assenza di specifica comunicazione di recesso dal sistema di controllo del "Nome della IG" l'operatore si intende stabilmente inserito nel sistema di filiera ed è obbligato al pagamento delle quote previste dal tariffario dell'OdC. Tale modalità deve essere oggetto di una chiara informazione da parte dell'OdC

all'operatore, al momento dell'ingresso nel sistema di controllo.

8. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

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 utili al raggiungimento di quanto prescritto dallo schema dei controlli;
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.

9. OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OPERATORI

Distillerie

A. Stoccano, registrano e lavorano prodotti e sottoprodotti idonei alla produzione della "Nome della IG" distintamente dalle materie prime destinate alla produzione di distillati diversi dalla IG "Nome della IG";
B. detengono quantitativi di prodotto atto a divenire "Nome della IG" in serbatoi distinti e la contabilizzano separatamente dagli altri distillati;
C. 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;
D. detengono la *"Nome della IG"* a monte dell'opificio di condizionamento pronta per l'analisi di controllo in serbatoi dedicati ed idonei al prelievo dei campioni;
E. detengono e contabilizzano la "Nome della IG" certificata in modo separato dalle altre bevande spiritose;
F. i prodotti di cui al punto E) vengono condizionati sul territorio previsto dal disciplinare e sono stoccati e contabilizzati in modo chiaramente distinguibile e verificabile dalle altre tipologie di bevande spiritose.

10. 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 allo stato sfuso e o condizionato già certificato presenti presso il loro deposito alla data di rinuncia;
B comunicare l'avvenuto esaurimento delle scorte dichiarate al punto A;
C sospendere immediatamente, 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, previa 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.

11. 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 del presente documento tecnico ad esclusione dei casi di comunicazione da parte dell'operatore di autosospensione per un periodo massimo di diciotto mesi.

12. 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).

13. 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.

Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
Sottoprodotti e prodotti della vinificazione Frutti ed altri prodotti	Produttori/conferenti
Zona di produzione	Produttori/conferenti (se previsto dal disciplinare) Distillerie Opifici di trasformazione Opifici di condizionamento Magazzini Invecchiamento
Caratteristiche di produzione	Distillerie Magazzini di invecchiamento
Modalità di Fabbricazione,Trasformazione e elaborazione imbottigliamento	Distillerie Opifici di trasformazione Opifici di condizionamento
Caratteristiche al consumo	Opifici di trasformazione Opifici di condizionamento
Designazione e presentazione	Opifici di trasformazione Opifici di condizionamento

14. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME

I distillatori della filiera IG assumeranno in carico, distintamente dalle altre materie prime alcoligene, le materie prime (es. vinacce e le fecce di vino provenienti da uve prodotte e vinificate in…), destinate alla produzione di "Nome della IG", consegnate da produttori (conferenti) ubicati sul territorio delimitato.

Come da schema dei controlli, i distillatori dovranno comunicare all'OdC il raggiungimento dei quantitativi di materie prime per cui è previsto il prelievo di un campione di controllo (ogni tot. q.li da definire, qualora nel disciplinare siano previsti specifici requisiti). (NON APPLICABILE ALLE GRAPPE NEL CONTROLLO DI VINACCE E FECCE).

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.

DISTILLAZIONE

I distillatori sottopongono le materie prime alla lavorazione, procedono alle registrazioni, stoccano il distillato ottenuto e lo sottopongono al campione di controllo e all'accertamento di qualità e quantità, secondo le modalità previste nello schema dei controlli.

TRASFORMAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO
Gli operatori della filiera interessati (esercenti distilleria/opificio di trasformazione/opificio di condizionamento) ottemperano alle procedure tecnico contabili specificate nello schema dei controlli.
In particolare, l'operatore inserito nel sistema dei controlli, deve garantire la separazione tra i diversi processi in caso di lavorazioni di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della IG "Nome della IG".
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 Tab. 1.

INVECCHIAMENTO (SE PREVISTO DAL DISCIPLINARE)
Gli operatori interessati ottemperano a quanto stabilito nello schema dei controlli.

15. CONTROLLI ANALITICI (Materie prime (non applicabile alle Grappe), Distillato atto a diventare "Nome della IG")

L'insieme complessivo dei controlli analitici sulla IG è costituito:
- dall'attività di controllo e analitica posta in essere dall'UD competente;
- dai certificati di analisi dei Laboratori chimici cui l'operatore ha inviato i campioni;
- dai controlli di conformità effettuati dall'OdC al fine di accertare la conformità del prodotto alla disciplina applicabile ai fini della IG.

15.1 ANALISI IN AUTOCONTROLLO

L'operatore, prima di procedere all'imbottigliamento della IG, invia al Laboratorio Chimico un campione del prodotto al fine di accertarne la conformità ai requisiti previsti dal successivo punto 19.
Tutta la documentazione inerente l'autocontrollo, dovrà essere conservata e resa disponibile e ove richiesto deve essere trasmessa all'OdC al fine di permettere i controlli di conformità.

15.2 ANALISI DA PARTE DELL'ODC

L'OdC effettuerà sugli operatori, con la cadenza prevista dalla tabella 1, 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 inviati 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 e di quelli che eventualmente non sono stati oggetto di determinazione da parte dell'UD.

16. NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI DA PARTE DELL'ODC

L'OdC ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare e porta a conoscenza (tramite mail, PEC,fax) il richiedente dell'esito finale.

Si possono verificare le seguenti situazioni:

A) - Materia Prima (fare riferimento al punto 15)

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conforme ai requisiti disciplinati	L'OdC comunica la conformità ai requisiti mediante la notifica dell'esito 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.
2) Analisi non conforme ai requisiti disciplinati	L'OdC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi. In seguito al

	ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto non utilizzandolo per la produzione della "Nome della IG" procedendo al suo discarico dal registro delle materie prime destinata alla IG ed alla separazione fisica dalle materie prime riconosciute idonee .

B) - Distillato destinato a diventare "Nome della IG" NON APPLICABILE ALLE GRAPPE

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conforme 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. L'operatore identifica la partita sul registro nonché con apposita indicazione sul rispettivo serbatoio.
2) Analisi non conforme ai requisiti disciplinati	L'OdC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto. La partita di prodotto non conforme non può essere miscelato con altro distillato atto a diventare "Nome della IG".

C) - "Nome della IG"

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conforme 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.
2) Analisi non conforme ai requisiti disciplinati	L'OdC notifica 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. La partita di prodotto non conforme non può essere miscelata con la "Nome della IG" già ritenuta conforme, pena il declassamento di tutta la partita. L'Odc potrà deliberare in ordine all'esecuzione di un prelievo nei successivi 5 lotti pronti per il confezionamento. 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.

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.

17. APPROVAZIONE ETICHETTE

Per il prodotto "Nome della IG" preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette approvate dall'OdC.

Le etichette devono essere preventivamente approvate ad ogni variazione del disciplinare.

Con l'approvazione delle etichette l'OdC, valuta la corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura.

18. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE DA PARTE DELL'ODC

Le tempistiche debbono essere tali da non creare nocumento agli operatori e comunque non superare 15 giorni dalla data di ricezione delle relative istanze degli operatori, fatta salva la possibilità per l'OdC di procedere, nel caso di controlli finalizzati all'ingresso di nuovi operatori, ad una programmazione che consenta comunque di concludere l'esame della domanda prima dell'inizio delle operazioni di lavorazione della *"Nome della IG"*.

19. 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.

20. 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 al Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAFT.

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

Il campionamento avviene da contenitori di stoccaggio e/o serbatoi di cui l'operatore ne ha dichiarato 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 controcampione 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 avvenga 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 prelevamenti 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.

22. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

Procedimento di 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 ed 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 al rilascio dell'autorizzazione al confezionamento.

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

23. ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

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 nello schema dei controlli 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 MIPAAFT.

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.

24. NON CONFORMITÀ

Le NC, notificate all'operatore con il rapporto di non conformità, riportano il trattamento e le azioni correttive corrispondenti secondo quanto previsto dallo schema dei controlli.

25. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DELL'ODC

Tempi per la gestione delle NC

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 26**).

26. 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
Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi dall'OdC secondo le modalità stabilite dalla normativa o, se mancante, da ogni singolo OdC. Il Comitato ricorsi dell'OdC è comunque tenuto ad esprimersi entro 30 gg dalla data di ricezione del ricorso.
Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

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

27. 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.

28. 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.

29. 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.

30. PUBBLICITA' E TRASPARENZA

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

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.

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

TRASCURABILE	1	10% estratti casualmente con visita preannunciata
MEDIO	1	35%
MODERATO	2	di cui 1 non annunciata
ELEVATO	3	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.

		PRODUTTORE DI MATERIE PRIME (NON APPLICABILE ALLE GRAPPE)			
	FATTORI DI RISCHIO	Valori di rischio			
		TRASCURABILE	MEDIO	MODERATO	ELEVATO
1	NC lievi nel triennio precedente (solo se reiterate per la stessa fattispecie)	nessuna	1	2	3
2	NC gravi nel triennio precedente	nessuna	1	2	3
3	Risultati da controlli degli Enti locali competenti in materia di raccolta, coltivazione, ecc.	nessuna sanzione	diffida	Pagamento in misura ridotta o sanzione amministrativa	Pagamento in misura ridotta o sanzione penale e/o sequestro da parte dell'AG
4	Data ultima ispezione	1 anno	3 anni	4 anni	più di 4 anni
5	Risultati da controlli delle Autorità competenti	nessuna sanzione	diffida	Pagamento in misura ridotta o sanzione amministrativa fino a 10.000 € edittali	Pagamento in misura ridotta o sanzione amministrativa superiore a 10.000 € edittali o sanzione penale e/o sequestro da parte dell'AG

		DISTILLERIA/CONFEZIONATORE/MAGAZZINO DI INVECCHIAMENTO			
	FATTORI DI RISCHIO	Valori di rischio			
		TRASCURABILE	MEDIO	MODERATO	ELEVATO
1	NC lievi nel triennio precedente (solo se reiterate per la stessa fattispecie)	nessuna	1	2	3
2	NC gravi nel triennio precedente	nessuna	1	2	3
3	Risultati da controlli delle Autorità competenti	nessuna sanzione	Pagamento in misura ridotta o sanzione amministrativa fino a 10.000 € edittali	Pagamento in misura ridotta sanzione amministrativa superiore a 10.000 € edittali	Sanzione penale e/o sequestro da parte dell'AG
4	Data ultima ispezione	1 anno	2 anni	3 anni	4 anni o più
5	Dimensione dell'impresa (produzione/elaborazione/ confezionamento)	Meno di 300 lt	Da 300 a 20.000 lt	Da 20.001 a 400.000 lt	Più di 400.000 lt