



Amarone della Valpolicella DOCG

Recioto della Valpolicella DOCG

Il controllo delle uve a riposo

Nicola Bottura – SIQURIA SpA



Il riferimento normativo

- Disciplinari Amarone e Recioto Valpolicella art. 4 e 5:
 - Cernita delle uve in vigneto fino al 65% della resa ettaro massima. Per la vendemmia 2013 fino al 50% (60 q.li) (art. 4 comma 15).
 - Titolo alcolometrico minimo di 11% vol (Babo 16.60).
 - Appassimento solo all'interno della DOC Valpolicella, con vincolo zona Classica (salvo deroghe).
 - L'appassimento deve avvenire in ambienti idonei; è permesso l'uso di impianti di condizionamento purché non vi sia l'ausilio di sistemi di deumidificazione operanti con l'ausilio del calore.
- Piano dei Controlli Amarone e Recioto Valpolicella DOCG, scheda viticoltore:
 - *Verifica ispettiva del soddisfacimento delle disposizioni previste dal Disciplinare di produzione e dalla normativa cogente.*
- Entità del controllo: 100%

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Argomento	Fase di processo	Requisiti	Acquisizione documentazione (anche per via telematica)	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno	Non conformità NC	Categoria della NC	Azione Correttiva	Comunicazione al SOGRO Controllo, agli Uffici periferici e alla Regione o Provincia autonoma competente
VITICOLTORE	Produzione delle uve vitate ad Amarone della Valpolicella DOCG	Iscrizione all'Organismo di controllo Rispetto delle regole del disciplinare di produzione Amarone della Valpolicella DOCG	Acquisizione della comunicazione di messa a riposo delle uve atte ad Amarone della Valpolicella DOCG (M/D22.01) Acquisizione della documentazione necessaria ai fini della verifica ispettiva	Verifica, per le uve atte alla DOCG Amarone della Valpolicella, del soddisfacimento delle disposizioni previste dal Disciplinare di produzione Amarone della Valpolicella DOCG	I	100%	Non rispondenza dei quantitativi detenuti con la documentazione e i registri di carico e scarico	Lieve	Richiesta di adeguamento con presentazione e/o integrazione della documentazione relativa al carico di uva o errori formali, o quant'altro necessario alla risoluzione della N.C. rilevata con verifica di riscontro dell'avvenuta risoluzione della Non Conformità rilevata	Comunicazione entro 15 giorni lavorativi, dalla data di accertamento ispettivo, nel caso di non conformità riconducibili a violazioni per le quali è prevista una sanzione amministrativa pecuniaria
							Stato sanitario delle uve non idoneo per infestazione di roditori ed insetti ovvero per infezioni sostenute da funghi o batteri			
							Mancata separazione fisica tra uve atte ad Amarone della Valpolicella DOCG ed uve ad altra destinazione (Valpolicella, IGT, uve a bacca bianca, altro)	Grave		Comunicazione entro 15 giorni lavorativi dalla data di accertamento ispettivo
							Titolo alcolometrico volumico naturale delle uve inferiore ai limiti di cui all'art. 4 del Disciplinare			
							Percentuale di cerezza superiore ai limiti di cui all'art. 4 del Disciplinare			
							Mancata istituzione dei registri di carico scarico per i locali di appostamento delle uve			
							Vinificazione delle uve atte ad Amarone della Valpolicella DOCG prima dei termini previsti dall'art. 5 del Disciplinare di produzione			
							Non conformità già considerate lievi che non sono state risolte con azioni correttive prima della presentazione della dichiarazione di vendemmia e/o di produzione			

Nota: Attività di verifica richiesta dal Consorzio di tutela del vino Valpolicella.



Comunicazione di fine lavori

- MD 22.01 MESSA A RIPOSO UVE;
- Disponibile sul sito di SIQURIA www.siquria.it, area tecnica, modulistica;
- Da compilare integralmente al termine delle operazioni di stoccaggio e da trasmettere a SIQURIA a mezzo email o fax;
- Priorità di controllo data dalla priorità di comunicazione; appuntamento.



Adempimenti necessari I

- Autorizzazione sanitaria (art. 2 L. 283/62) o D.I.A. (Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE). Ogni variazione dei locali di appassimento comporta aggiornamento della D.I.A.;
- Effettiva idoneità sanitaria dei locali e dei contenitori;
- Difesa dagli animali infestanti.



Adempimenti necessari II

- Registro di carico/scarico, vidimato dagli Organismi competenti prima dell'utilizzo (Reg. CE 436/09, art. 36 e seguenti);
- Compilazione tempestiva del registro C/S: entro il primo giorno lavorativo successivo a quello della ricezione (Reg. CE 436/09, art. 45) con chiaro riferimento a:
 - Documento di trasporto (se previsto);
 - Natura della merce;
 - Peso della merce.

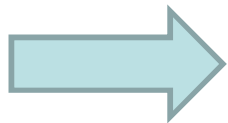
	8	9	10	
del o	Non conformità NC	Gravità della NC	Azione Correttiva	Co pe
%	<p>Non rispondenza dei quantitativi detenuti con la documentazione e i registri di carico e scarico</p> <p>Stato sanitario delle uve non idoneo per infestazione di roditori ed insetti ovvero per infezioni sostenute da funghi o batteri</p> <p>Mancata separazione fisica tra uve atte ad Amarene della Valpolicella D.O.C.G. ed uve ad altra destinazione (Valpolicella, K.T.T., uve a bacca bianca, altro)</p> <p>Titolo alcolometrico volumico naturale delle uve inferiore ai limiti di cui all'art. 4 del Disciplinare</p> <p>Percentuale di cornita superiore ai limiti di cui all'art. 4 del Disciplinare</p> <p>Mancata istituzione dei registri di carico scarico per i locali di appassimento delle uve</p> <p>Vinificazione delle uve atte ad Amarene della Valpolicella D.O.C.G. prima dei termini previsti dall'art. 5 del Disciplinare di produzione</p>	Lieve	<p>Richiesta di adeguamento con presentazione e/o integrazione della documentazione relativa al carico di uva o errori formali, o quant'altro necessario alla risoluzione della N.C. rilevata con verifica di riscontro dell'avvenuta risoluzione della Non Conformità rilevata</p> <p>Richiesta di adeguamento della produzione con verifica di riscontro dell'avvenuta risoluzione della N.C. rilevata.</p>	Co dal cas vio san
	Non conformità già considerate lievi che non sono state risolte con azioni correttive prima della presentazione della dichiarazione di vendemmia e/o di produzione	Grave		Co dal



Il controllo: rispondenza quantitativa

Rispondenza quantitativa tra i prodotti detenuti e i Registri di C/S:

- Verifica della rispondenza e non quantificazione della partita;
- Effettuata su "peso fresco", considerando il calo intercorso fino al momento della verifica.



Pesatura delle uve!

- Uva in eccesso: declassamento;
- Uva in difetto: riduzione del carico rivendicabile.



Il controllo: rispondenza merceologica

Netta separazione fisica e contabile tra le partite di diversa natura merceologica:

- DOCG Classico, DOCG Valpantena, DOCG
- DOP, IGP, Vino;
- Amarone/Recioto, Valpolicella, IGP da supero.



Mancata separazione delle partite:

- Declassamento di tutta l'uva presente.



Il controllo: idoneità sanitaria

Uve sane, con stato sanitario idoneo alla trasformazione:

- Assenza di danni da roditori, uccelli, insetti;
- Assenza di marciumi di natura fungina;
- Assenza di alterazioni di natura.



Legge 283/1962 art. 5:

E' vietato impiegare nella preparazione di alimenti e bevande sostanze alimentari:

- In cattivo stato di conservazione;
- Insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione;
- Con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati;
- Che contengano residui di prodotti fitosanitari (carenza).



Il controllo: altri aspetti

Titolo alcolometrico volumico naturale delle uve in ingresso: 16.60 BABO per ogni ingresso in fruttajo.

Percentuale di appassimento: verificata a livello documentale, prima, e a livello ispettivo, poi.

Vinificazione prima dei termini previsti dal Disciplinare:



Ri-controllo campionario di alcuni fruttai in procinto dell'inizio pigiatura.



Buona Vendemmia

- grazie per l'attenzione -