

VISITE DI STUDIO PER IL PERSONALE CAMERALE

IL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE E DI CONTROLLO DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE

***L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO ISPETTIVA PRESSO GLI OPERATORI DELLA FILIERA
(VITICOLTORI, VINIFICATORI, INTERMEDIARI ED IMBOTTIGLIATORI)***



24,25,26 MAGGIO 2011

OBIETTIVI

Le **visite di studio** - destinate al personale camerale - rappresentano una occasione di approfondimento sulle tematiche legate all'applicazione dei nuovi piani di controllo dei vini a Denominazione di Origine (D.O.) e si pongono l'obiettivo di consolidare le conoscenze teoriche acquisite nei precedenti corsi attraverso una verifica diretta presso gli operatori della filiera.

L'iniziativa si configura come un **laboratorio inserito nel reale contesto lavorativo** ed intende offrire **un'esperienza formativa basata sulla pratica operativa**, mediante visite presso realtà produttive (viticoltori, vinificatori, intermediari ed imbottiglieri) appositamente selezionate per la loro significativa rappresentatività.

In particolare, gli argomenti oggetto delle visite saranno i seguenti:

- ⇒ **i principali adempimenti delle Strutture di controllo** per garantire la tracciabilità e la rintracciabilità delle partite di vino a D.O. sfuse ed imbottigliate lungo tutta la filiera;
- ⇒ **l'acquisizione della documentazione obbligatoria** quale presupposto per la verifica ispettiva presso il viticoltore;
- ⇒ **la verifica ispettiva presso il viticoltore** (l'individuazione del vigneto e la verifica del requisito zonale; il controllo in campo e la verifica dei dati riportati nello schedario vitivinicolo; la valutazione dei requisiti agronomici del vigneto ed il controllo della base ampelografia);
- ⇒ **il controllo ispettivo presso il vinificatore** (il controllo ispettivo della documentazione obbligatoria di cantina e la verifica di quanto presente negli archivi della struttura di controllo; il controllo delle giacenze fisiche e contabili dei prodotti vitivinicoli sfusi ed imbottigliati; le tecniche per la rilevazione delle giacenze reali presenti in cantina; le procedure di prelevamento delle aliquote destinate alle Commissioni di degustazione);
- ⇒ **il controllo ispettivo presso l'intermediario di vino destinato alla denominazione** (il controllo sulle attività degli intermediari operanti l'acquisto e/o la vendita di vini sfusi destinati alla D.O. o certificati a D.O.; il controllo ai fini della rispondenza quantitativa sulle movimentazioni di carico e scarico dei vini a D.O. e atti alla D.O.; la verifica ispettiva annuale presso le aziende intermediatrici per accertare la corrispondenza quantitativa del prodotto con riscontro ai relativi documenti e registri);
- ⇒ **il controllo ispettivo presso l'imbottigliatore** (la verifica dei dati presenti nell'archivio della struttura di controllo ed il controllo sulla documentazione obbligatoria di cantina; la verifica della rispondenza quantitativa (carichi) dei vini a D.O. o atti alla D.O. delle partite



da imbottigliare; le modalità tecniche per l'accertamento delle giacenze; I controllo sul corretto uso della Denominazione di Origine nei sistemi di chiusura e la verifica dell'utilizzo di recipienti ammessi dal disciplinare; il controllo sulla etichettatura dei prodotti a DOP (DOC ed DOCG) ed IGP ed il rispetto della normativa nazionale e comunitaria; le modalità di prelievo del prodotto imbottigliato destinato alla certificazione; il prelievo dei campioni da effettuarsi sul vino a denominazione imbottigliato per la verifica della rispondenza del prodotto confezionato destinato al consumo con la certificazione di idoneità rilasciata dalla struttura di controllo);

Nel corso delle visite presso le aziende verranno alternati momenti di formazione in aula con verifiche sul campo ed esercitazioni di analisi e redazione documentale.

DESTINATARI

Responsabili Uffici Agricoltura – Responsabili piani di controllo vini a D.O. – Personale addetto alle strutture di controllo camerale – Segretari Commissioni di degustazioni – Addetti Uffici Agricoltura

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

Il progetto sarà articolato in 3 giornate ognuna dedicata a specifiche tematiche e realizzate presso aziende appositamente selezionate per la loro significativa rappresentatività:

- ☑ **1^ giornata:** *"I controlli presso il viticoltore - vinificatore"*
- ☑ **2^ giornata:** *"I controlli presso il vinificatore - imbottigliatore"*
- ☑ **3^ giornata:** *"I controlli presso l'intermediario e l'imbottigliatore"*

La **metodologia didattica** sarà incentrata sulla sperimentazione diretta e sullo sviluppo di un apprendimento come risultato di una elaborazione, a livello individuale e di gruppo, di modelli di comportamento di successo.

Il ricorso alle tecniche della simulazione e della sperimentazione accompagnerà i partecipanti nel percorso di acquisizione di consapevolezza delle proprie abilità e di sviluppo dei comportamenti organizzativi.



1[^] GIORNATA – 24 MAGGIO 2011
“I CONTROLLI PRESSO IL VITICOLTORE - VINIFICATORE”

SEDE

AZIENDA AGRICOLA DIEVOLE – Vigliagli - Castelnuovo Berardenga (Siena)

FACULTY

- ◇ Rappresentante Azienda ospitante
- ◇ Relatori Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari
- ◇ Relatore camerale

CONTENUTI

- ⇒ **Introduzione ai lavori della giornata e presentazione dell’Azienda**
- ⇒ Il nuovo sistema di controllo e certificazione dei vini a D.O.
- ⇒ L’attività delle strutture di controllo nella nuova disciplina ambito di applicazione
- ⇒ Gli adempimenti delle strutture di controllo per garantire la tracciabilità delle partite di vino a D.O
- ⇒ Il controllo presso i viticoltori
 - Il supporto documentale necessario per la verifica ispettiva presso il viticoltore
 - Il ruolo dello schedario viticolo le informazioni tecniche riportate ed il potenziale produttivo dell’azienda
- ⇒ Il controllo ispettivo presso le aziende viticole:
 - la verifica della rispondenza tra le informazioni documentali presenti nello schedario ed i requisiti accertati in campo
 - le modalità del controllo in campo al fine della verifica dei dati risultanti dallo schedario
 - l’individuazione del vigneto e la verifica della sussistenza del requisito zonale previsto dal disciplinare
 - l’identificazione della collocazione geografica dell’unità vitata
 - la verifica della persistenza delle condizioni per l’idoneità alla Denominazione di Origine



- la verifica in campo dell'osservanza delle disposizioni di tipo agronomico previste dal disciplinare
 - il calcolo della densità di impianto e la verifica delle forme di allevamento
 - il controllo della base ampelografica presente nel vigneto e la valutazione della stessa a livello aziendale (**esercitazione**)
 - il calcolo del potenziale del vigneto ed il confronto con i contenuti della dichiarazione vendemmiale
 - la verifica dell'osservanza delle disposizioni di tipo agronomico previste dal disciplinare di produzione (**esercitazione**)
- ⇒ Il ruolo dell'ispettore dell'O.d.C., compiti e responsabilità
- ⇒ Il controllo ispettivo in campo e la corretta compilazione del verbale ispettivo
- ⇒ **Degustazione presso l'Azienda**



2[^] GIORNATA – 25 MAGGIO 2011

“I CONTROLLI PRESSO IL VINIFICATORE - IMBOTTIGLIATORE”

SEDE

CASTELLI DEL GREVEPESA - San Casciano Val di Pesa (Firenze)

FACULTY

- ◇ Rappresentante Azienda ospitante
- ◇ Relatori Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari
- ◇ Relatore camerale

CONTENUTI

- ⇒ **Introduzione ai lavori della giornata e presentazione dell’Azienda**
- ⇒ Il controllo documentale sulle attività dei vinificatori
- ⇒ Il controllo ispettivo sulle attività dei vinificatori:
 - il controllo della documentazione obbligatoria detenuta nello stabilimento enologico
 - il controllo del registro di vinificazione e la tracciabilità delle diverse denominazioni
 - il controllo dei registri speciali e della corretta annotazione delle pratiche enologiche
 - la verifica della legittimità contabile dei singoli prodotti vitivinicoli detenuti
 - l’accertamento della correttezza dei dati contenuti nei registri di cantina
 - il controllo del registro di commercializzazione e le annotazioni obbligatorie (tagli, riclassificazioni, declassamenti, vendite, acquisti etc.)
 - il registro di commercializzazione ed il collegamento con i documenti di trasporto
 - la verifica ispettiva presso i vinificatori per accertare la corrispondenza quantitativa del prodotto detenuto con i documenti e i registri di cantina (casi concreti)
 - Le modalità dell’accertamento presso lo stabilimento della corrispondenza tra saldi contabili e giacenze fisiche
- ⇒ Gli strumenti atti a garantire la tracciabilità delle partite dei vini a denominazione
 - La planimetria di cantina
 - I vasi vinari e le indicazioni obbligatorie da riportare sullo stesso



- ⇒ Le modalità dell'accertamento delle giacenze fisiche delle denominazione di origine
- ⇒ Il prelevamento del vino da destinare alla certificazione di idoneità:
 - l'individuazione della partita da campionare nel caso di vino sfuso
 - il controllo della giacenza fisica del prodotto oggetto di prelevamento
 - il controllo sui registri del carico della denominazione
 - le tecniche e le procedure per il prelevamento del vino del vino sfuso
 - l'individuazione della partita nel caso di prelevamento di vino imbottigliato, le modalità di prelievo del vino già imbottigliato
- ⇒ **Esercitazione** pratica di accertamento della giacenza di una Denominazione di Origine
- ⇒ **Degustazione presso l'Azienda**



3[^] GIORNATA – 26 MAGGIO 2011
“I CONTROLLI PRESSO L’INTERMEDIARIO E L’IMBOTTIGLIATORE”

SEDE

ROSSETTI VINI SRL – Bassa/Cerreto Guidi (Firenze)

FACULTY

- ◇ Rappresentante Azienda ospitante
- ◇ Relatori Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari
- ◇ Relatore camerale
- ◇ Esperto della materia

CONTENUTI

- ⇒ **Introduzione ai lavori della giornata e presentazione dell’Azienda**
- ⇒ Il controllo previsto sulle attività degli intermediari operanti l’acquisto e/o la vendita di vini sfusi destinati alla D.O. o certificati a D.O.
- ⇒ Il controllo documentale sulle aziende operanti l’acquisto e/o la vendita di vini sfusi destinati alla D.O. o certificati a D.O.
- ⇒ Il controllo ai fini della rispondenza quantitativa sulle movimentazioni di carico e scarico dei vini a D.O. e atti alla D.O.
- ⇒ La verifica ispettiva annuale presso le aziende intermediatrici per accertare la corrispondenza quantitativa del prodotto con riscontro ai relativi documenti e registri
 - La verifica ispettiva per accertare la corrispondenza quantitativa del prodotto detenuto con i documenti e i registri di cantina (casi concreti)
 - L’individuazione dei diversi soggetti giuridici che possono avere posizioni attive nello stabilimento enologico
 - Le modalità dell’accertamento presso lo stabilimento della corrispondenza tra saldi contabili e giacenze fisiche (esempi pratici)



- ⇒ Il controllo sugli imbottiglieratori
 - Il controllo documentale sull'imbottigliatore
 - La verifica della rispondenza quantitativa (carichi) dei vini a D.O. o atti alla D.O. delle partite da imbottigliare
- ⇒ La verifica ispettiva presso gli imbottiglieratori
 - La verifica annuale per accertare la corrispondenza quantitativa del prodotto detenuto con riscontro ai relativi documenti e registri di cantina
 - Le modalità dell'accertamento presso lo stabilimento enologico delle giacenze fisiche del prodotto detenuto
 - **Esercitazione:** l'accertamento della giacenza fisica di un prodotto a Denominazione di Origine detenuto
 - La verifica del corretto uso della denominazione sui contenitori utilizzati per l'imbottigliamento
- ⇒ Il prelievo dei campioni da effettuarsi sui vini a denominazione imbottigliato per la verifica della rispondenza del prodotto confezionato destinato al consumo con la certificazione di idoneità di cui all'articolo 15 comma 1 del D. Lgs 8 aprile 2010
- ⇒ Le modalità del prelievo e la redazione del verbale di prelievo (esempi di prelevamento)
- ⇒ **Degustazione presso l'Azienda**



MODALITÀ ORGANIZZATIVE

Il progetto formativo, articolato in **3 giornate** si svolgerà **presso la sede di Aziende vitivinicole** situate nella Provincia di Firenze e Siena con i seguenti orari:

INIZIATIVA	DURATA	ORARIO
1^ GIORNATA – I controlli presso il viticoltore - vinificatore	3 giornate	9.30 – 17.30
2^ GIORNATA – I controlli presso il vinificatore - imbottigliatore		
3^ GIORNATA – I controlli presso l'intermediario e l'imbottigliatore		

Per raggiungere le aziende è previsto un servizio di trasferimento in pullman - andata e ritorno - dalla stazione di Firenze Santa Maria Novella (base di partenza e ritorno di ogni giornata).

L'**aula** sarà composta al massimo da **20 partecipanti**: il numero ristretto è finalizzato ad implementare le capacità tecnico - operative del singolo partecipante.

L'iniziativa sarà replicata qualora le iscrizioni, essendo significativamente superiori al numero di 10, lo richiedano.

Le giornate non potranno essere fruiti singolarmente.

Le attività delle giornate formative saranno supportate da relatori istituzionali ed esperti della materia.

L'**Istituto** garantirà:

- ✉ il coordinamento didattico - scientifico del progetto;
- ✉ la verifica dell'effettiva erogazione dei contenuti definiti in sede di progettazione esecutiva;
- ✉ il collegamento fra l'aula e la docenza, al fine di favorire la reciproca collaborazione e risolvere eventuali criticità;
- ✉ il monitoraggio del gradimento delle attività formative, mediante la somministrazione di questionari;
- ✉ il rilascio dell'attestato di partecipazione al progetto.



TEMPISTICA

Il periodo di realizzazione del progetto è previsto nel **mese di maggio 2011** con il seguente calendario:

INIZIATIVA	DATA
1 ^ GIORNATA – I controlli presso il viticoltore - vinificatore	24 maggio
2 ^ GIORNATA – I controlli presso il vinificatore - imbottigliatore	25 maggio
3 ^ GIORNATA – I controlli presso l'intermediario e l'imbottigliatore	26 maggio

ISCRIZIONE

L'iscrizione deve pervenire **entro 10 giorni dalla data di inizio del percorso formativo esclusivamente online** nella sezione Progetti Speciali (www.tagliacarne.it)

Le giornate non potranno essere fruiti singolarmente.

ATTIVAZIONE PROGETTO

L'eventuale carenza di iscrizioni comporterà **l'annullamento del progetto** e la comunicazione - **5 giorni prima della data di inizio** - mediante e-mail.

DISDETTA

Fino al 7° giorno di calendario dall'inizio del corso, è data facoltà agli iscritti di disdire l'iscrizione senza oneri mediante comunicazione scritta alla Segreteria Organizzativa.

Oltre tale termine, la disdetta dell'iscrizione comporterà a carico dell'Ente di appartenenza il pagamento di una penale (ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile) **corrispondente al 30% del corrispettivo individuale previsto.**

Tale impegno e' richiesto a garanzia di tutti i partecipanti.



TICKET DI PARTECIPAZIONE

La quota individuale di **partecipazione all'intero progetto**, articolato in **3 giornate** è pari a € **1.000,00** (comprensiva di trasferimento in pullman - andata e ritorno - dalla Stazione ferroviaria di Firenze – Santa Maria Novella alle Aziende, del materiale didattico).

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Responsabile di progetto:

Dr.ssa Francesca Gaudenzi – Area formazione camerale e manageriale

Tel. 06 780521

E-mail: f.gaudenzi@tagliacarne.it

