



I CONTROLLI IN AMBITO VITIVINICOLO: QUALI SONO E COME AVVENGONO





**DA ANNI FIVI PORTA AVANTI ISTANZE
VOLTE ALLA SBUROCRATIZZAZIONE
DEL SISTEMA: L'OBIETTIVO DI QUESTA
BREVE GUIDA È QUELLO DI FORNIRE AI
PROPRI ASSOCIATI UNO STRUMENTO
UNICO, UTILE A CONOSCERE I
CONTROLLI AI QUALI OGNI VIGNAIOLO
È SOTTOPOSTO.**

INDICE

A	A. CONTROLLI AMMINISTRATIVI	
	1. Schedario viticolo.....	3
	FOCUS sugli adempimenti amministrativi	
	1. Schedario viticolo	4
	2. Registro telematico.....	4
	3. Dichiarazioni obbligatorie.....	5
B	B. CONTROLLI QUALITÀ	
	1. Sistema dei controlli e vigilanza sul vini DO e IG	6
C	C. CONTROLLI IGIENICO-SANITARI	7
	FOCUS: struttura dei locali di produzione	8
D	D. CONTROLLI CONDIZIONI DI LAVORO	
	1. Controlli in materia di sicurezza sul lavoro	9
	FOCUS: Documenti da tenere in azienda per i controlli	10
	2. Contrattualistica.....	11
E	E. CERTIFICAZIONI DI SOSTENIBILITÀ	
	1. Controlli per la certificazione biologica.....	12
	2. Controlli per la certificazione del sistema di qualità nazionale di produzione integrata	13
F	F. CONTROLLI DOGANALI	
	1. Controlli doganali.....	14

A CONTROLLI AMMINISTRATIVI

1. Schedario viticolo

NORMATIVA	
	
<u>Reg 274/2018, art. 31</u>	<u>DM schedario viticolo, art. 8</u>



CHI CONTROLLA?

La competenza è affidata alle Regioni, le quali designano un organo di controllo.

QUALI SONO I CONTROLLI?

a) Controlli amministrativi: a tutti i viticoltori che:

- hanno attivato un'autorizzazione (impianto o reimpianto)
- hanno presentato domanda RRV o vendemmia verde
- hanno l'obbligo di fare dichiarazione di produzione

b) Controlli in loco (senza preavviso, è concesso un massimo di 48 ore) su almeno il 5% dei viticoltori individuati nello schedario

c) Controlli in loco sistematici da effettuare sulle superfici vitate che non figurano in alcun fascicolo del viticoltore.

ISPEZIONE: DOVE POSSONO ACCEDERE I CONTROLLORI?

a) Vigneti, impianti di vinificazione, stoccaggio e trasformazione dei prodotti vitivinicoli e ai mezzi di trasporto di tali prodotti

b) Locali commerciali o depositi e mezzi di trasporto

c) Inventario dei prodotti vitivinicoli e delle sostanze o dei prodotti che possono essere impiegati per la loro elaborazione

d) Prelievo di campioni dei prodotti vitivinicoli, delle sostanze o dei prodotti che possono essere impiegati per la loro elaborazione

e) Dati contabili o altri documenti utili



FOCUS SUGLI ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI

1. *Schedario viticolo*

NORMATIVA: → <u>Testo Unico sul Vino (art. 8), DM Schedario viticolo</u>
QUALI INFORMAZIONI MINIME DEVE CONTENERE?
a) L'identità del conduttore
b) L'elenco e l'ubicazione delle parcelle viticole
c) Le caratteristiche della superficie vitata di ciascuna parcella viticola, riportate anche sul fascicolo del viticoltore
d) Per ogni parcella viticola, tutte le informazioni di carattere tecnico, agronomico e di idoneità produttiva. Quali sono? Forme di allevamento, sesti di coltivazione e densità di impianto, anni e mesi di impianto, presenza di irrigazione, varietà di uva, attitudini a produrre vini DOP, DOC, IGT.

2. *Registro telematico*

NORMATIVA: → <u>DM n. 293 del 20 marzo 2015</u>
QUALI INFORMAZIONI DEVONO ESSERE INSERITE?
a) RegISTRAZIONI relative ad operazioni in entrata ed uscita di prodotti vitivinicoli
b) RegISTRAZIONI relative ad operazioni di vinificazione
c) Elementi da indicare nelle regISTRAZIONI ad operazioni di imbottigliamento
d) RegISTRAZIONI relative ad operazioni di riclassificazione e declassamento
e) RegISTRAZIONI relative alla produzione di bevande spiritose ed ai prodotti aromatizzati
f) Trattamento con ferrocianuro di potassio
g) Denaturazione
h) Elaborazione di vini spumanti e frizzanti
i) Vino DOP dal quale è stato prelevato un campione in vista dell'esame chimico fisico organolettico
j) RegISTRAZIONI relative all'aceto di vino

3. Dichiarazioni obbligatorie

NORMATIVA: →Decreto n. 7130 del 25 luglio 2018

a) Dichiarazione di giacenza: dei mosti e dei vini, esclusi i prodotti ottenuti da uve raccolte nell'anno in corso, presenti in cantina alla mezzanotte del 31 luglio presentando la dichiarazione secondo le modalità stabilite da Agea o dal competente organismo pagatore regionale.

Quando? Tra il 1° agosto e il 10 settembre

b) Dichiarazione di vendemmia: è compilata con riferimento alla Regione dove si trovano i vigneti.

Quando? Entro 15 novembre

c) Dichiarazione di produzione: è compilata con riferimento alla Regione dove si trovano gli impianti di vinificazione.

Quando? Entro 15 dicembre



B CONTROLLI QUALITÀ

1. Sistema dei controlli e vigilanza sui vini DO e IG

NORMATIVA	
	
<u>Reg 607/2009, art. 25-26</u>	<u>DM n. 7552/2018</u>



CHI CONTROLLA?

Premessa: Il sistema di controllo è gestito e coordinato dall'ICQRF.

Qui trovi l'**Elenco** completo e aggiornato!

QUALI SONO I CONTROLLI?

Controlli amministrativi

- Dati relativi alla **documentazione obbligatoria** per gli utilizzatori della DO e della IG;
- Conoscenza della **situazione della DO/IG**: vigneto, produzione di uva, giacenze di prodotti sfusi e di prodotto imbottigliato;
- Controlli documentali sistematici sulla rispondenza quantitativa rispetto alle scritture contabili** annotate nel registro telematico finalizzati al riscontro della rispondenza quantitativa rispetto alle movimentazioni e alle operazioni di imbottigliamento dei vini a DO e IG e destinati alla DO e IG;
- Controlli documentali sistematici sulla rispondenza quantitativa a monte delle richieste di certificazione** dei prodotti destinati alla DO con il relativo rilascio dei certificati di idoneità per i vini a DO.

Controlli diversificati per i soggetti di filiera

- Viticoltori** → Verifica dell'idoneità tecnico-produttiva: **requisiti ampelografici delle superfici vitate** e della superficie reale dei vigneti in funzione della stima della resa di uva per ettaro rispetto a quanto stabilito dalla disciplina vigente e dallo specifico disciplinare di produzione;
- Intermediari di uve destinate alla vinificazione** → **Verifica dei requisiti tecnici e ampelografici** rispetto a quanto stabilito dalla disciplina vigente e dallo specifico disciplinare di produzione;
- Vinificatori** → Verifica dei **requisiti di processo** rispetto a quanto stabilito dallo specifico disciplinare di produzione.
- Intermediari di vini sfusi destinati alla DO o alla IG** → Verifica dei **requisiti di processo** rispetto a quanto stabilito dalla disciplina vigente e dallo specifico disciplinare di produzione;
- Imbottiglieri** → Verifica di idoneità dei **contenitori utilizzati, delle chiusure e dei sistemi di etichettatura; campionamento di vino confezionato già certificato**, idoneità **dei requisiti analitici e/o organolettici** accertati per la singola partita di vino imbottigliata e confezionata laddove previsti.

!! Il campione di soggetti è individuato tramite sorteggio, effettuato per ciascuna DO/IG e per ogni categoria della filiera

C CONTROLLI IGIENICO-SANITARI

Premessa: La cantina vinicola, come ogni altra attività che riguarda la produzione e la vendita di prodotti alimentari, è sottoposta alla normativa in materia di sicurezza alimentare e a tutto il Pacchetto Igiene europeo.

I controlli ufficiali (degli alimenti) e delle bevande sono effettuati su tutta la filiera produttiva. L'indagine prevede accertamenti completi sul prodotto, attraverso ispezioni, campionamenti e analisi di laboratorio. Sono previsti anche sopralluoghi nel luogo di produzione e indagini sul personale addetto.

NORMATIVA	
	
Pacchetto Igiene Regg. 852 Regg. 853 Regg. 854 Regg. 882 /2004 Dir. 41/2004 (prodotti di origine animale!)	<u>D. lgs. 193/2007</u> <u>Piano di controllo nazionale pluriennale 2020-22</u>



CHI CONTROLLA?

- a) Ministero della Salute: programmazione, indirizzo e coordinamento
- b) NAS (Comando dei carabinieri – Nuclei Antisofisticazione e Sanità): repressione e prevenzione
- c) ASL: consulta **qui** per saperne di più sulla tua Regione!
- d) Laboratori pubblici del Controllo Ufficiale: analisi sui prodotti

ISPEZIONE	VERIFICHE
Registrazione e riconoscimento	Notifica, Atto di riconoscimento Planimetria
Struttura e attrezzatura	Edilizie, strutturali, Attrezzature, macchinari, Manutenzione
Condizioni di pulizia e sanificazione	Programma e gestione
Condizioni di pulizia e sanificazione pre-operativa e operativa	Programma e gestione
Igiene del personale e delle lavorazioni	Programma e gestione
Formazione del personale	Formazione del personale
Infestanti	Programma e gestione
Sottoprodotti di origine animale, rifiuti di approvvigionamento idrico	Programma e gestione
Rintracciabilità, ritiro e richiamo	Programma e gestione
Deposito e trasporto	Temperatura, magazzinaggio e trasporto
Materie prime, semilavorati	Programma e gestione
Prodotto finito ed etichettatura	Programma e gestione
Piano autocontrollo / HACCP	Programma e gestione



FOCUS: STRUTTURA DEI LOCALI DI PRODUZIONE

ELEMENTO SOTTOPOSTO A CONTROLLO	
Pavimenti, pareti, soffitti	<ul style="list-style-type: none"> a) Costruiti con materiali resistenti, non assorbenti, pulibili e, se necessario, disinfettabili (... qualora siano presenti alimenti esposti) b) In buone condizioni di manutenzione (es. privi di fessure, rotture, sfaldamenti o interruzioni delle giunture) c) Pavimenti realizzati, se necessario, con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia d) Soffitti (o quando non ci sono i soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruite e predisposte in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle e) Costruiti e sottoposti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti o indesiderati
Superfici, Porte, Finestre	<ul style="list-style-type: none"> a) Costruiti con materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, b) Se necessario, munite di barriere anti insetti facilmente amovibili per la pulizia; mantenute chiuse e bloccate durante le lavorazioni c) Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti o indesiderati d) Porte, passaggi e corridoi di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico (es. al fine di evitare il contatto con le pareti, le unità di refrigerazione, le colonne o altre parti fisse della struttura)
Attrezzature/impianti	Costruite con materiali lisci, resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario disinfettabili
Ventilazione e illuminazione naturale e/o artificiale	<ul style="list-style-type: none"> a) Illuminazione naturale e/o artificiale (es. che permetta di valutare l'idoneità dei prodotti e le condizioni igienico-sanitarie dei locali e delle attrezzature) b) Corretta areazione meccanica o naturale, evitando flusso meccanico di aria da zona contaminata verso una zona pulita (es. ingresso nei locali di polveri, fumo, odori) c) sistemi di areazione facilmente pulibili o sostituibili
Disposizione spaziale dei locali, arredi e attrezzature	<ul style="list-style-type: none"> a) Atta a garantire una corretta prassi igienica per impedire la contaminazione tra e durante le operazioni b) Strutture di sufficiente capacità per manipolare o conservare i prodotti alimentari a temperatura controllata, e, ove opportuno, registrata c) Lavabi dotati di acqua calda e fredda in numero sufficiente ed adeguatamente collocati, materiale per il lavaggio delle mani, munite di sistema igienico di asciugatura d) Lavelli o attrezzature per la pulizia e disinfezione degli strumenti e utensili di lavoro, resistenti alla corrosione , facili da pulire con adeguata erogazione di acqua calda e fredda e) Servizi igienici e spogliatoi f) Spazi di lavoro tali da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene

D CONTROLLI CONDIZIONI DI LAVORO

1. Controlli in materia di sicurezza sul lavoro

NORMATIVA	
	
Dir. 391/89 (Direttiva quadro) e successive integrazioni	D. lgs. 81/2008 Titolo II, Allegato IV



CHI CONTROLLA?

- a) ASL, attraverso gli Uffici di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (SPISAL) +
- b) Ufficiale di Polizia giudiziaria

QUALI SONO I CONTROLLI?

- a) Stesura del DVR (Documento della valutazione dei rischi)
- b) Verbale di consegna dei dispositivi individuali di protezione
- c) Registro degli infortuni
- d) Contratti d'appalto o di prestazione d'opera
- e) Piano d'emergenza aziendale
- f) Manuale di controllo HACCP
- g) Macchine agricole e attrezzature a norma

!! *Le aziende non possono essere preavvertite dell'accesso ispettivo; soltanto se necessario per verificare lavorazioni discontinue, possono essere presi accordi per sopralluoghi successivi al primo accesso.*

COSA PREVEDE L'ISPEZIONE

Accesso negli impianti e nei locali di lavoro, di norma seguendo le fasi del ciclo produttivo dall'inizio alla fine del processo; controlli a vista su macchine e attrezzature, test sul funzionamento dei dispositivi di interblocco delle protezioni, rilievi fotografici, eventuali misure ambientali (es. rumore), controlli sui dispositivi di protezione individuali (DPI) e sul loro uso da parte dei lavoratori, verifiche sulla segnaletica di sicurezza, sull'igienicità dei luoghi di lavoro. Possono essere sentiti i lavoratori in relazione a infortuni, malattie professionali o ipotesi di violazione alla normativa di sicurezza.



QUALI AZIENDE SONO CONTROLLATE?

- a) a vista, in quanto già dall'esterno sono visibili palesi violazioni alla normativa sulla sicurezza;
- b) a campione, in base alla distribuzione delle attività nel territorio;
- c) per esposto da parte di cittadini, lavoratori o altri soggetti interessati".
- d) per la particolare incidenza di infortuni, anche se non gravi;
- e) per la presenza di infortuni con modalità particolarmente pericolose (eventi sentinella);
- f) per infortuni ripetitivi con le stesse modalità;
- g) per comparto produttivo (es. Agricoltura);
- h) per progetti mirati a prevenire alcuni rischi di danno grave o mortale (es. verifica impianti elettrici e attrezzature)
- i) Interventi della polizia giudiziaria in azienda per accertare eventuali violazioni alla normativa sulla sicurezza e quindi eventuali responsabilità a seguito di infortunio sul lavoro o malattia professionale.
- j) Interventi di promozione dell'adozione di sistemi di gestione della sicurezza e di modelli organizzativi, con o senza concomitante attività ispettiva".

FOCUS: DOCUMENTI PER I CONTROLLI

DOCUMENTI DA TENERE IN AZIENDA PER I CONTROLLI

- a) Nomine: RSPP (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione), medico competente, addetti emergenza
- b) Certificati di idoneità alla mansione
- c) Documento di valutazione dei rischi
- d) Attestati di formazione/aggiornamento
- e) Procedure di emergenza
- f) Schede tecniche dei DPI
- g) Schede di sicurezza dei prodotti chimici
- h) Certificati di conformità e verbali di omologazione/verifica di impianti e attrezzature
- i) Manuali di istruzione e uso attrezzature CE

2. Contrattualistica

NORMATIVA
<u>Decreto legislativo n. 124/2004</u> <u>Decreto legislativo n. 149/2015</u>



CHI CONTROLLA?

- a) Ispettorati Nazionale del Lavoro (INL) +
- b) Inail
- c) Inps
- d) Carabinieri per la Tutela del Lavoro
- e) Asl
- f) Guardia di Finanza
- g) Agenzia delle Entrate

QUALI SONO I CONTROLLI?

- a) Osservanza delle leggi in materia di diritti civili e sociali dei dipendenti, di tutela dei rapporti di lavoro e di legislazione sociale
- b) Applicazione dei contratti collettivi nazionali, oltre a quelli aziendali e territoriali
→ Consulta **qui** il Contratto collettivo nazionale di lavoro per gli operai agricoli e florovivavisti
- c) Corretto funzionamento delle prestazioni previdenziali e assistenziali in favore dei lavoratori

!! La stesura completata del nuovo CCNL 2022-25 verrà completata entro il 31 dicembre 2022

DOVE POSSONO ACCEDERE GLI ISPETTORI?



- a) Ai locali delle aziende
- b) Ai libri e ogni altra documentazione relativa agli obblighi contributivi
- c) Raccolta delle dichiarazioni dei dipendenti e del datore di lavoro

!! I controlli possono essere a vista e, nel settore agricoli, anche programmati

E CERTIFICAZIONI DI SOSTENIBILITÀ

1. Controlli per la certificazione biologica



NORMATIVA	
	
<u>Reg. 848/2018, artt. 37-38</u>	<u>Legge n. 23/2022</u> <u>D. lgs. n. 20 del 23 febbraio 2018</u>



CHI CONTROLLA?

- a) Mipaaf – ICQRF: autorità competente centrale – Uffici territoriali e laboratori
- b) Organismi autorizzati al controllo delle produzioni biologiche: consulta [qui](#) l'elenco aggiornato

QUALI SONO I CONTROLLI?

Ispezioni per accertare eventuali infrazioni o irregolarità, inosservanze relative alla qualificazione biologica

- a) Verifica dei pre-requisiti di certificazione
- b) Ispezione delle strutture: verifica della conformità del metodo e dell'origine delle materie impiegate
- c) Verifica delle buone prassi operative e tenuta dei registri di lavorazione
- d) Verifica delle registrazioni e delle misure per garantire la separazione delle unità di produzione non biologica

!! *Gli operatori sono sottoposti alla verifica almeno una volta l'anno*

2. Controlli per la certificazione del sistema di qualità nazionale di produzione integrata



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

NORMATIVA
Legge n. 4/2011, art. 2, commi 4-9 DM n. 4890 del 4 maggio 2014, artt. 6-7

Qui le Linee guida nazionali per la redazione dei Piani di controllo della produzione integrata, utilizzate dalle Regioni per stabilire il proprio Piano di controllo.



CHI CONTROLLA?

a) Organismi di controllo del SQNPI: consulta [qui](#) l'elenco aggiornato!

QUALI SONO I CONTROLLI?

Doppio livello di controllo:
Autocontrollo delle aziende
Controllo da parte degli Organismi di Controlli

- a) Per i produttori agricoli singoli: la coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alla **ubicazione degli impianti di coltivazione**; in caso di avvio delle pratiche agronomiche verrà verificata la documentazione richiesta da gestire in nel rispetto di quanto definito nelle linee guida nazionali di controllo. Non esistono vincoli temporali di adesione e periodi di conversione iniziale.
- b) Per i trasformatori: la **disponibilità di attrezzature ed impianti idonei** per la trasformazione del prodotto, l'idoneità dei sistemi di gestione previsti o approntati per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni.
- c) Per i distributori: l'**idoneità dei sistemi di gestione previsti** o approntati per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni vendute sfuse.

F CONTROLLI DOGANALI

NORMATIVA	
	
<u>Dir. 118/2008</u> <u>Reg. 314/2012</u>	<u>Testo Unico sulle Accise</u> e successive modifiche <u>D. lgs. n. 153/2001</u>



CHI CONTROLLA?

- a) Agenzia delle Dogane
- b) Guardia di Finanza
- c) Uffici Tecnici di Finanza

QUALI SONO I CONTROLLI?

Gli Uffici e la Guardia di Finanza hanno la facoltà di controllare la regolarità dei processi di lavorazione, attraverso:

- a) riscontro del regolare funzionamento degli strumenti e degli apparecchi di misura installati;
- b) riscontro del regolare suggellamento, se previsto, degli impianti e delle apparecchiature tecniche di accertamento;
- c) riscontro delle grandezze di stato concernenti le materie in circolo, rilevanti ai fini fiscali;
- d) rilevazione, anche a scandaglio, delle giacenze di materie prime, semilavorati e prodotti finiti ed eventuale prelevamento di campioni;
- e) accertamento del regolare andamento del processo di lavorazione, con riferimento alle potenzialità degli impianti ed al bilancio quantitativo e qualitativo di una o più sezioni di trattamento;
- f) rilievo dei consumi energetici e loro confronto con le richieste energetiche dei processi di lavorazione in atto;
- g) determinazione di rese anche parziali di lavorazione e di eventuali parametri d'impiego;
- h) esami e riscontri di registri contabili e della relativa documentazione tenuti per fini commerciali, amministrativi e fiscali.

BOX: ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI IN AMBITO DOGANALE

Piccoli produttori (< 1000 hl)	Produttori (>1000 hl)
È esente dall'obbligo di licenza di deposito fiscale. È sufficiente spedire ad un soggetto autorizzato (destinatario registrato, rappresentante fiscale)	Obbligo di licenza del deposito fiscale, al quale è collegato un codice accisa
Emissione del documento di trasporto (MVV elettronico) e pagamento dell'accisa a destino	Emissione del documento di trasporto (eAD)
Obbligo di comunicazione all'Ufficio delle Dogane delle comunicazioni intracomunitarie effettuate: presentazione di una distinta delle operazioni entro il 5° giorno successivo al termine di ciascun mese.	Tenuta della contabilità: 1. Registri di carico e scarico delle materie prime e dei prodotti finiti 2. Registro delle partite ricevute e spedite in sospensione di accisa
	Entro il 10 settembre di ogni anno all'Ufficio delle Dogane: 1. Il prospetto riepilogativo della produzione e della lavorazione 2. Il bilancio di materia 3. Il bilancio energetico



Si ricorda che l'accesso a specifici contributi e/o agevolazioni comporta ulteriori controlli e verifiche, definite a livello nazionale e/o regionale, che non sono trattati in questo vademecum.