

ALLEGATO 1

GRUPPO DI CONTROLLO PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI VITIVINICOLI DESTINATI ALLA VENDITA E RELATIVE PROCEDURE DI CONTROLLO E PRELEVAMENTO CAMPIONI

ORGANISMI DI CONTROLLO

Viene istituito un Gruppo di Controllo dell'OI con il compito di valutare costantemente e in modo autonomo, l'andamento corretto e coerente delle valutazioni qualitative, sia con verifiche dei certificati di consegna che con ispezioni, senza necessità di preavviso, direttamente presso le cantine e/o stabilimenti acquirenti.

Al Gruppo di Controllo dell'OI andranno indirizzate eventuali segnalazioni di incongruenze o irregolarità nella gestione delle consegne e del controllo qualità. Lo stesso interverrà inoltre, su richiesta di una delle parti, per sanare eventuali contenziosi che sorgessero durante queste fasi.

Il Gruppo di Controllo dell'OI riferirà eventuali problematiche riscontrate immediatamente al Comitato di Coordinamento dell'OI.

Il Gruppo di Controllo dell'OI a fine campagna preparerà una relazione sull'andamento dei controlli e potrà fornire eventuali suggerimenti per la gestione della campagna successiva.

SISTEMA DI CONTROLLO

Le cantine di trasformazione saranno assoggettate ad un monitoraggio da parte del Gruppo di Controllo dell'OI. Più specificamente i membri del Gruppo di Controllo dell'OI opereranno in piena autonomia secondo quanto predisposto dal Contratto Quadro tra Vinificatori ed Imbottiglieri DOC PROSECCO Campagne vitivinicole 2017 – 2018 -2019.

Non solo, il Gruppo di Controllo dell'OI potrà in ogni momento controllare la taratura degli strumenti di misura (rifrattometri, FOSS Weinscan FT-IR, ecc..) presso i centri di controllo qualità di tutte le imprese di trasformazione.

Al fine di uniformare la valutazione sui parametri qualitativi le parti si impegnano ad attivare un percorso formativo congiunto presso la sede del Consorzio Di Tutela Della Denominazione Di Origine Controllata Prosecco (OI).

Allo scopo di creare un sistema di valutazione qualità standardizzato ed efficiente si rende necessario procedere ad una classificazione delle imprese di trasformazione in funzione del volume di prodotti vitivinicoli atti alla DOC Prosecco trasformato secondo lo schema che segue:

1. Cantine e/o Stabilimenti con volume di prodotto trasformato oltre 10.000 t;
2. Cantine e/o Stabilimenti con volume di prodotto trasformato da 2.500 a 10.000 t;
3. Cantine e/o Stabilimenti con volume di prodotto trasformato fino a 2.500 t.

Le Cantine e/o gli stabilimenti riconducibili a tutte e tre le tipologie devono essere dotati di adeguata e idonea attrezzatura per la realizzazione di un campione rappresentativo del carico, sul quale determinare i dati reali delle voci dei punti da 1 a 4 del successivo Allegato 3 “Criteri per la valutazione qualitativa dei prodotti vitivinicoli atti alla DOC Prosecco consegnati”.

Le analisi possono essere eseguite anche da Laboratori esterni a condizione che siano accreditati e il campione sigillato alla partenza con impronta del trasportatore.

Deve essere altresì garantito l'accesso degli operatori del Gruppo di Controllo dell'OI e dei rappresentanti delle parti o personale dalle stesse individuato.

CERTIFICAZIONE DI CONSEGNA

Ciascun carico in entrata nella cantina e/o stabilimento viene pesato determinando il peso netto, quindi viene valutato qualitativamente (secondo l'Allegato 3), determinando la percentuale dei difetti del prodotto vitivinico atto alla DOC Prosecco.

Tali informazioni, con la data e l'ora di scarico, l'identificazione precisa del mezzo di trasporto, il numero d'identificazione del contratto, vanno riportate nel documento di qualità e/o nel certificato di consegna.

Il certificato di consegna viene firmato dalla Ditta Acquirente, o da un suo delegato, e unito al ticket pesa. La Ditta Acquirente si impegna a trasmettere, in via telematica, alla OI richiedente il file di ogni certificato di consegna emesso o analogo documento.