

 <p>CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO</p>	<p>ORGANISMO DI CONTROLLO PER I VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE DELLA PROVINCIA DI TORINO</p> <p>Via San Francesco da Paola, 24 - 10123 TORINO</p>	
<p>Titolo:</p>	<p>PROC_Impl_Punto10 DISCIPLINA ESAMI ANALITICI DURANTE PERIODO EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA COVID-19</p>	
<p>Data e numero della revisione:</p>	<p>23 marzo 2020</p>	<p>Revisione 0</p>


PROCEDURA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE (DO) e (IG)

**DISCIPLINA DEGLI ESAMI ANALITICI PER I VINI DOP,
DEGLI ESAMI ORGANOLETTICI E DELL'ATTIVITÀ DELLE
COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE PER I VINI DOP durante il
periodo di contenimento e gestione dell'emergenza
epidemiologica (COVID-19)**



SOMMARIO

PRESENTAZIONE DELLA PROCEDURA	pagina	3
NORMATIVA DI RIFERIMENTO	pagina	3
ANALISI DEL RISCHIO	pagina	3
GESTIONE DEL RISCHIO	pagina	4
DESCRIZIONE PROCEDURA	pagina	4
SOSPENSIONE DEI TERMINI NEI PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI PREVISTI DAL D.M. 12 marzo 2019	pagina	11
ELENCO DOCUMENTI	pagina	11

 <p>CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO</p>	<p>PROCEDURA: DISCIPLINA DEGLI ESAMI ANALITICI PER I VINI DOP E IGP, DEGLI ESAMI ORGANOLETTICI E DELL'ATTIVITÀ DELLE COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE PER I VINI DOP durante il periodo di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica (COVID-19)</p>	<p>Revisione 0 Data 23/03/2020</p>
--	--	--

DISCIPLINA DEGLI ESAMI ANALITICI PER I VINI DOP, DEGLI ESAMI ORGANOLETTICI E DELL'ATTIVITÀ DELLE COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE PER I VINI DOP durante il periodo di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica (COVID-19)

PRESENTAZIONE DELLA PROCEDURA

A seguito dell'esigenza di contenere e gestire l'emergenza epidemiologica da COVID-19, è sorta la necessità di adottare delle procedure semplificate per regolamentare le seguenti attività di questo Organismo di Controllo (OdC):

- campionamento delle partite di vino atto a divenire D.O.
- certificazione delle partite di vino atto a divenire D.O.

Le principali decisioni adottate da questo OdC sono le seguenti:


- sospensione dell'attività di prelievo dei campioni presso le Aziende effettuata da Ispettori della struttura;
- introduzione di una procedura di campionamento delle partite di vino atto a divenire D.O. per le quali le Aziende vitivinicola richiedono la certificazione affidata ad operatori di cantina scelti da quest'ultime;
- invio dei campioni all'OdC per essere sottoposti ad esame chimico fisico;
- sospensione dell'attività della Commissione di Degustazione;
- rilascio delle certificazioni d'idoneità senza l'effettuazione dell'esame organolettico;
- successiva consegna dei contrassegni di Stato (fascette) per le D.O. che li prevedono.

Al termine del periodo emergenziale l'OdC provvederà all'effettuazione di verifiche aggiuntive per il completamento dell'iter certificatorio e ripristinerà le modalità consuete previste dalla normativa in vigore prima di detto periodo.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- D.M del MiPAAFT 12 marzo 2019: [*"Disciplina degli esami analitici per i vini DOP e IGP, degli esami organolettici e dell'attività delle commissioni di degustazione per i vini DOP e del finanziamento dell'attività della commissione di degustazione di appello."*](#)
- Nota del MiPAAF-Pref. II n. 0003662 del 6 marzo 2020: [*"Attività degli Organismi di controllo durante il periodo di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19"*](#);
- Nota del MiPAAF-Pref. II n. 0003846 del 10 marzo 2020: [*"Attività degli Organismi di controllo durante il periodo di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Ulteriori indicazioni"*](#).
- Linea Guida IAF ID3:2011: *"IAF informative document for management of extraordinary events or circumstances affecting ABs, CABs and certified organizations"* autorizzata da ACCREDIA con Circolare informativa n. 1/2020 [*"Disposizioni a seguito dell'emergenza sanitaria da Coronavirus"*](#).
- D.M. del MiPAAF 23 marzo 2020 n. 0000936: [*"Decreto concernente la sospensione dei termini nei procedimenti amministrativi ed effetti degli atti amministrativi in relazione all'applicazione del D.M. 12 marzo 2019 riguardante la Disciplina degli esami analitici per i vini DOP e IGP, degli esami organolettici e dell'attività delle commissioni di degustazione per i vini DOP-IGP"*](#)

<p>Procedura di controllo e certificazione dei vini a denominazione di origine (DO) e (IG)</p>	<p>PROC_Impl_Punto10 = Gestione emergenza COVID-19</p>	<p>Pagina 3 di 9</p>
--	--	----------------------

 <p>CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO</p>	<p>PROCEDURA: DISCIPLINA DEGLI ESAMI ANALITICI PER I VINI DOP E IGP, DEGLI ESAMI ORGANOLETTCI E DELL'ATTIVITÀ DELLE COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE PER I VINI DOP durante il periodo di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica (COVID-19)</p>	<p>Revisione 0 Data 23/03/2020</p>
--	---	--

DESCRIZIONE PROCEDURA

La procedura regolamentata da questo documento prevede la gestione delle seguenti operazioni:

1. **campionamento della partita** di vino atto a divenire D.O effettuato dall'operatore, incaricato dall'Azienda detentrica della partita che ne richiede la certificazione d'idoneità;
2. **richiesta di rilascio certificazione d'idoneità** di partite di vino atto a divenire D.O. presentata dall'Azienda detentrica della partita ed inviata all'OdC, contenente dichiarazione sostitutiva di certificazione rilasciata dal responsabile dell'Azienda con la quale si dichiara che le operazioni di campionamento sono state eseguite nel rispetto della normativa vigente integrate dalle linee guida dettate dall'OdC;
3. **controllo documentale** della documentazione pervenuta all'OdC effettuato dalla Segreteria Tecnica dell'OdC;
4. **emissione fattura** per pagamento tariffe previste dai Piani di Controllo;
5. **spedizione** in porto franco all'OdC dei campioni prelevati;
6. **anonimizzazione dei campioni e loro invio al Laboratorio** Chimico della Camera di commercio di Torino per l'esecuzione degli esami chimico-fisici;
7. **emissione dei Rapporti di prova da parte del Laboratorio** Chimico della Camera di commercio di Torino e loro invio all'OdC;
8. **convocazione del Comitato di Certificazione** per deliberare sui soli esiti degli esami chimico-fisici;
9. **rilascio del certificato d'idoneità** ed invio all'Azienda del documento, in caso di esito positivo dell'esame chimico-fisico;
10. **rilascio della dichiarazione di non idoneità** ed invio all'Azienda del documento, in caso di esito negativo dell'esame chimico-fisico.
11. **consegna dei contrassegni di Stato (fascette)** relativamente alle D.O. per le quali è prevista l'apposizione.

1. Campionamento della partita

Definizione:

per partita di vino si intende una massa omogenea di prodotto, da destinare alla verifica dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione delle specifiche DO, proveniente da un unico processo di omogeneizzazione della massa stessa e contenuta:


- in un unico o più recipienti;
- in piccoli recipienti (botti con capacità massima di 10 ettolitri, damigiane o altri) e in bottiglie,

collocati nello stesso stabilimento.

Il campionamento della partita è effettuato da un operatore (di seguito «prelevatore») incaricato dall'Azienda detentrica della partita (proprietario della partita o detentore fisico qualora questa si trovi presso altro stabilimento «in conto lavorazione») con le modalità di seguito definite, in deroga alle disposizioni impartite dall'articolo 5 del D.M. 12 marzo 2019.

Il prelievo in vasca, dopo un'accurata omogeneizzazione della stessa, si potrà effettuare dal rubinetto prelevatore (assaggia vino), dal chiusino superiore della vasca o dalla valvola. Se il prelievo viene effettuato dal rubinetto prelevatore è necessario che lo stesso sia pulito. A tal fine

<p>Procedura di controllo e certificazione dei vini a denominazione di origine (DO) e (IG)</p>	<p>PROC_Impl_Punto10 = Gestione emergenza COVID-19</p>	<p>Pagina 4 di 9</p>
--	--	----------------------

 <p>CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO</p>	<p>PROCEDURA: DISCIPLINA DEGLI ESAMI ANALITICI PER I VINI DOP E IGP, DEGLI ESAMI ORGANOLETTICI E DELL'ATTIVITÀ DELLE COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE PER I VINI DOP durante il periodo di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica (COVID-19)</p>	<p>Revisione 0 Data 23/03/2020</p>
--	--	--

il prelevatore fa scorrere almeno un litro di prodotto dall'assaggia vino prima del riempimento dei contenitori.

Qualora il vino sia contenuto in più vasche, il prelievo va effettuato in quota proporzionale da ciascuna vasca, miscelando opportunamente le varie aliquote in modo che la campionatura rappresenti esattamente la massa di vino da sottoporre a certificazione.

Qualora il prelevatore si trovasse nell'impossibilità di seguire questa procedura, potrà effettuare il prelievo da un'unica vasca, ma l'Azienda detentrica dovrà accompagnare la «richiesta di rilascio certificazione d'idoneità» con una dichiarazione di omogeneità del contenuto di tutte le vasche.

Il prelievo da una partita di vino già imbottigliato va effettuato in maniera casuale dal totale ed i campioni selezionati non devono essere etichettati.

Fatto salvo il rispetto del termine previsto per l'immissione al consumo dallo specifico disciplinare di produzione, la predetta campionatura può essere effettuata antecedentemente all'imbottigliamento della stessa partita.

Detta possibilità è esclusa per vini spumanti e frizzanti elaborati in bottiglia.

Il prelevamento del campione dalla partita, così come definita precedentemente, per la quale è stata dichiarata dal detentore l'uniformità qualitativa, è effettuato a sondaggio sull'intera partita, assicurando che il campione stesso sia rappresentativo dell'intera partita.

Nel caso dei vini spumanti elaborati in bottiglia, qualora la porzione di prodotto da aggiungere successivamente alla sboccatura non sia tale da determinare una variazione del tipo di prodotto relazionato al tenore zuccherino residuo di cui all'allegato XIV, parte A, del regolamento CE n. 607/2009, il prelievo può essere effettuato precedentemente all'operazione di sboccatura della relativa partita, mediante il prelievo degli esemplari di campione all'uopo sboccati.


Qualora trattasi di campione di vino spumante o di vino frizzante prodotto in recipiente chiuso (autoclave), il prelievo può essere effettuato, anche nella fase di elaborazione, prima dell'imbottigliamento, direttamente dall'autoclave, adottando apparecchiature atte a far sì che l'operazione avvenga senza perdita di pressione.

Fatte salve le disposizioni più restrittive previste negli specifici disciplinari di produzione, le partite di vino, dalle quali sono stati prelevati i campioni, non possono essere rimosse dal luogo e dai recipienti ove si trovano al momento del prelievo, nel periodo compreso tra il prelievo stesso e la ultimazione del processo certificatorio, fatta eccezione per eventuali cause, relative alle operazioni di cantina o commerciali che non consentono il rispetto dei tempi per il rilascio della certificazione stabiliti nel presente decreto. In tali casi i relativi travasi o spostamenti, in ogni caso nell'ambito della zona di vinificazione delimitata dallo specifico disciplinare di produzione, sono preventivamente comunicati all'organismo di controllo ed i relativi elementi identificativi sono inseriti nel «registro telematico».

Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei compiti attribuitogli dal responsabile dell'Azienda, rilevi una situazione di difformità tra la consistenza e gli elementi identificativi della partita rispetto a quelli risultanti dagli elementi inseriti nel «registro telematico» sospende le operazioni di prelevamento ed informa il responsabile dell'Azienda delle difformità emerse, affinché quest'ultimo possa provvedere a rimuoverle.

Superate le verifiche previste, il prelevatore provvede al prelevamento del campione in **quattro** esemplari. Tali esemplari sono così utilizzati:

- a. uno è affidato al detentore della partita;
- b. uno è destinato all'esame chimico-fisico;
- c. due sono tenuti di riserva per almeno sei mesi da parte dell'organismo di controllo, per eventuali ulteriori esami chimico-fisici e organolettici.

 <p>CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO</p>	<p>PROCEDURA: DISCIPLINA DEGLI ESAMI ANALITICI PER I VINI DOP E IGP, DEGLI ESAMI ORGANOLETICI E DELL'ATTIVITÀ DELLE COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE PER I VINI DOP durante il periodo di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica (COVID-19)</p>	<p>Revisione 0 Data 23/03/2020</p>
--	---	--

La capacità dei recipienti per i singoli esemplari del campione è compresa tra 0,375 e 1; gli stessi recipienti sono chiusi ermeticamente. Per i recipienti già confezionati dal produttore-imbottigliatore si procede al prelevamento delle confezioni esistenti per numero di pezzi e volume corrispondenti.

I recipienti utilizzati per il contenimento del campione devono essere di vetro, perfettamente chiudibili, a tenuta di liquido, ben puliti, preventivamente avvinati e tappati con idonei sistemi di chiusura.

Sulla chiusura di ogni recipiente l'Azienda apporrà una etichetta adesiva cartacea su cui riporterà, in maniera possibilmente indelebile, i seguenti dati identificativi:

- denominazione Azienda;
- denominazione vino atto a divenire;
- campagna vendemmiale (annata);
- quantità in litri della partita;
- numero progressivo del prelievo, individuato con modalità scelte dall'Azienda e che verrà riportato nella «richiesta di rilascio certificazione d'idoneità» di cui al punto 2. successivo;
- data del prelievo;
- firma del prelevatore;
- eventuale codice aggiuntivo (ad esempio numero di lotto);

in maniera tale che l'etichetta adesiva cartacea sia collegata inequivocabilmente alla «richiesta di rilascio certificazione d'idoneità» di cui al punto 2. successivo.

Al termine dell'operazione dianzi descritta, il prelevatore confezionerà **tre** dei quattro esemplari del campione in una scatola contenente:

- una copia della «richiesta di rilascio certificazione d'idoneità» di cui al punto 2. successivo;

e recante all'esterno:

- l'indicazione del contenuto «**Vino DOC o DOCG - campione di controllo esente da documento di accompagnamento ai sensi della vigente normativa**»;
- il **documento di viaggio** che gli verrà inviato dall'OdC per consentire il ritiro da parte del corriere.

2. Richiesta di rilascio certificazione d'idoneità


Il detentore della partita opportunamente campionata secondo le modalità riportate al punto 1 precedente che ne intende ottenere la certificazione presenta preventivamente all'OdC apposita richiesta per via telematica (via mail o PEC), contenente al suo interno idonea dichiarazione sostitutiva di certificazione, utilizzando il modello:

Modello 2-bis,

scaricabile dal sito WEB istituzionale al link <https://www.to.camcom.it/modulistica-vini> , indicando gli elementi identificativi della stessa partita, come presenti nel «registro telematico». La richiesta è presentata **non prima che la partita abbia raggiunto le caratteristiche minime al consumo previste dal disciplinare di produzione per la relativa tipologia regolamentata.**

Un copia di detto documento dovrà essere inserito nella scatola contenente gli esemplari dei campioni che verranno inviati all'OdC, come indicato al punto 1 precedente.

<p>Procedura di controllo e certificazione dei vini a denominazione di origine (DO) e (IG)</p>	<p>PROC_Impl_Punto10 = Gestione emergenza COVID-19</p>	<p>Pagina 6 di 9</p>
--	--	----------------------

 <p>CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO</p>	<p>PROCEDURA: DISCIPLINA DEGLI ESAMI ANALITICI PER I VINI DOP E IGP, DEGLI ESAMI ORGANOLETICI E DELL'ATTIVITÀ DELLE COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE PER I VINI DOP durante il periodo di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica (COVID-19)</p>	<p>Revisione 0 Data 23/03/2020</p>
--	---	--

3. Controllo documentale della richiesta

Pervenuta la «richiesta di rilascio certificazione d'idoneità», l'OdC avvia l'iter di certificazione che si conclude con la certificazione della relativa partita.

Dalla data di ricevimento della «richiesta di rilascio certificazione d'idoneità», il controllo documentale si deve concludere entro 2 giorni lavorativi.

L'iter di certificazione suddetto inizia con il "controllo documentale", che si esplica attraverso la verifica, da parte del personale della Segreteria Tecnica, della sussistenza nel sistema informatico del carico contabile della partita richiesta.

Il controllo documentale viene condotto sul 100% dei soggetti richiedenti la certificazione ed è finalizzato alla verifica quantitativa ed al monitoraggio delle movimentazioni dei prodotti vitivinicoli a D.O., mediante l'acquisizione e la registrazione informatica della documentazione di trasporto, delle movimentazioni e delle pratiche enologiche sul vino atto, in grado di modificare i carichi (tagli, assemblaggi, riclassificazioni, declassamenti, ecc.).

E', quindi, condizione necessaria che il richiedente mantenga aggiornata costantemente la propria situazione contabile presso l'OdC e nel «registro telematico» o su altra documentazione (per i soli operatori esonerati dall'obbligo della tenuta del «registro telematico»). Infatti, **solo se verrà accertata la conformità documentale, l'iter di certificazione potrà proseguire.**

4. Emissione fattura

A seguito di esito positivo del controllo documentale, l'OdC emetterà fattura relativa al pagamento delle tariffe previste dai Piani di Controllo, limitatamente alle attività effettivamente svolte e riportate qui di seguito:

- €. **18,30** – Tariffa VINIFICATORI - Piano controllo vini per richiesta di certificazione, importo fisso da 1 a 50 hl, oppure
- €. **0,37 ad ettolitro** – Tariffa VINIFICATORI Piano di controllo vini per richiesta di certificazione;
- €. **37,82** - Costo fisso laboratorio per esame chimico-fisico.

Non saranno, quindi, applicate le seguenti tariffe:

- €. **24,40** - Quota fissa prelievo per campione vini, oppure
- €. **0,18 ad ettolitro** - Quota variabile prelievo per campioni vini, oppure
- €. **9,15** - Quota variabile prelievo per campioni vini, importo fisso da 1 a 50 hl.


5. Invio all'OdC dei campioni prelevati tramite corriere

Superato con esito positivo il controllo della documentazione inoltrata dall'Azienda detentrica della partita, l'OdC organizza la spedizione in porto franco, **tramite il proprio corriere ed a proprie spese**, dei campioni predisposti da detta Azienda presso il proprio stabilimento.

6. Anonimizzazione dei campioni e loro invio al Laboratorio

All'arrivo dei campioni, l'OdC predispose delle etichette adesive riportanti il numero di anonimizzazione attribuito ai campioni, conserva i rimanenti nella sala climatizzata predisposta all'interno dei locali della Sala di Degustazione e organizza la spedizione di n. 1 esemplare del campione pervenuto al Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino.

<p>Procedura di controllo e certificazione dei vini a denominazione di origine (DO) e (IG)</p>	<p>PROC_Impl_Punto10 = Gestione emergenza COVID-19</p>	<p>Pagina 7 di 9</p>
--	--	----------------------

 <p>CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO</p>	<p>PROCEDURA: DISCIPLINA DEGLI ESAMI ANALITICI PER I VINI DOP E IGP, DEGLI ESAMI ORGANOLETTCI E DELL'ATTIVITÀ DELLE COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE PER I VINI DOP durante il periodo di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica (COVID-19)</p>	<p>Revisione 0 Data 23/03/2020</p>
--	---	--

7. Emissione dei Rapporti di prova da parte del Laboratorio

L'esame analitico dei campioni prelevati è effettuato presso il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino.

Il laboratorio comunica all'OdC, per i relativi campioni, l'attestazione dei parametri chimico-fisici riscontrati, emette i relativi Rapporti di Prova e li invia telematicamente all'OdC.

L'esito negativo dell'analisi comporta che la partita sia dichiarata non idonea e preclude il successivo rilascio del certificato d'idoneità richiesto. In tal caso l'OdC, entro tre giorni dalla data di ricevimento dell'attestazione dell'analisi di cui sopra ne informa l'azienda interessata, tramite posta elettronica certificata (PEC).

Entro sette giorni dalla ricezione della comunicazione dell'esito negativo, l'azienda interessata può richiedere all'OdC per la relativa partita un eventuale nuovo prelievo, ai fini della ripetizione dell'esame chimico-fisico, soltanto a condizione che la partita possa essere ancora oggetto di pratiche e trattamenti enologici ammessi dalla normativa nazionale e dell'Unione europea vigente in materia di vini DOP.

Eventuali ricorsi contro l'esito negativo dell'esame analitico, devono essere presentati entro sette giorni dal ricevimento della rispettiva comunicazione. Trascorso tale termine in assenza di ricorso, l'OdC comunica la non idoneità del prodotto alla azienda interessata che provvede alla riclassificazione in conformità alla vigente normativa nazionale e dell'Unione europea.

In caso di presentazione del ricorso, l'ulteriore analisi è effettuata su un esemplare di campione detenuto dall'OdC con le modalità descritte al punto 5. precedente presso un laboratorio autorizzato da MiPAAF, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. In caso di esito positivo dell'analisi l'OdC provvede ad inserire la relativa attestazione nel «registro telematico». In caso di conferma dell'esito negativo, entro i termini e con le modalità descritte al paragrafo precedente, l'OdC ne dà comunicazione all'azienda interessata.

8. Convocazione del Comitato di Certificazione

All'arrivo degli esiti dei soli esami chimico-fisici pervenuti dal Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, la Segreteria Tecnica dell'OdC convocherà il Comitato di Certificazione, anche avvalendosi di sistemi di riunione a distanza, affinché deliberi su detti esiti ed emetta, in caso di esito positivo, i relativi certificati d'idoneità.

In caso di esito negativo, la Segreteria Tecnica dell'OdC provvederà ad emettere una dichiarazione di non idoneità della partita.


In entrambi i casi la Segreteria Tecnica invierà via PEC i certificati d'idoneità o le dichiarazioni di non idoneità delle partite alle Aziende detentrici, allegando i relativi Rapporti di Prova emessi dal Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino.

9. Rilascio del certificato d'idoneità

In caso di esito positivo degli esami chimico-fisici relativi alla partita sottoposta a certificazione, la Segreteria Tecnica provvederà ad inviare all'Azienda detentrici il certificato d'idoneità relativo emesso dal Comitato di Certificazione, corredato del Rapporto di Prova rilasciato dal Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino.

10. Rilascio della dichiarazione di non idoneità

<p>Procedura di controllo e certificazione dei vini a denominazione di origine (DO) e (IG)</p>	<p>PROC_Impl_Punto10 = Gestione emergenza COVID-19</p>	<p>Pagina 8 di 9</p>
--	--	----------------------

 <p>CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO</p>	<p>PROCEDURA: DISCIPLINA DEGLI ESAMI ANALITICI PER I VINI DOP E IGP, DEGLI ESAMI ORGANOLETTICI E DELL'ATTIVITÀ DELLE COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE PER I VINI DOP durante il periodo di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica (COVID-19)</p>	<p>Revisione 0 Data 23/03/2020</p>
--	--	--

In caso di esito negativo degli esami chimico-fisici relativi alla partita sottoposta a certificazione, la Segreteria Tecnica provvederà ad inviare all'Azienda detentrica la dichiarazione di non idoneità, corredato del Rapporto di Prova rilasciato dal Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino.

11. Consegna dei contrassegni di Stato (fascette)

Al ricevimento dei certificati d'idoneità, l'Azienda potrà richiedere all'OdC la consegna dei contrassegni di Stato (fascette), qualora la D.O. della partita li preveda, **utilizzando come unica modalità di spedizione quella tramite corriere.**

SOSPENSIONE DEI TERMINI NEI PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI PREVISTI DAL D.M. 12 MARZO 2019

I termini amministrativi relativi al procedimento legato agli esami chimico-fisici ed organolettici, di cui agli articoli 6 e 9 del D.M. 12 marzo 2019 sono sospesi fino al termine del periodo emergenziale.

ELENCO DOCUMENTI UTILIZZATI

L'elenco dei documenti utilizzati dalla seguente Procedura e con essa approvati sono i seguenti:

<i>Modello</i>	<i>Descrizione</i>
Modello 2-bis	Modello di « Richiesta di rilascio certificazione d'idoneità » da utilizzare per richiedere la certificazione di una partita di vino atto a divenire D.O., nel periodo emergenziale legato alla diffusione del COVID-19