



**Piano dei Controlli  
del vino aromatizzato IGP  
"Vermut di Torino/Vermouth di Torino"**

**PdC 17- Vermouth di Torino**  
Rev. 0 del 11/08/2023



**PIANO DEI CONTROLLI  
DEL VINO AROMATIZZATO  
IGP "VERMUT DI TORINO / VERMOUTH DI TORINO"**

**STATO DELLE REVISIONI**

<b>Data approvazione</b>	<b>Revisione</b>	<b>Motivo della revisione</b>
19/10/2023	0	Prima emissione

<b>Redatto</b>	<b>Verificato</b>	<b>APPROVAZIONE</b>
Agenzia delle Dogane e dei Monopoli Direzione Antifrode – Ufficio Laboratori <i>dott.ssa Simona Barbera</i>	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli Direzione Antifrode – Ufficio Laboratori <i>dr. Alessandro Proposito</i>	D.M. MASAF Prot. N. 0581322 del 19/10/2023

## PREMESSA

Il regolamento 251/2014 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione e l’etichettatura dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e che abroga il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio (così come recentemente modificato dal regolamento 2021/2017) prevede che il nome dell’indicazione geografica di un prodotto vitivinicolo aromatizzato è protetta ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Al riguardo, l’articolo 14 della legge 526 del 1999 relativa ai controlli e vigilanza sulle denominazioni protette e sulle attestazioni di specificità, definite dal Regolamento (UE) n. 1151/2012, prescrive che il controllo della rispondenza di un prodotto ad indicazione geografica al rispettivo disciplinare è svolto da autorità di controllo pubbliche designate e da organismi privati autorizzati con decreto del Ministro dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il presente documento, redatto sulla base dei regolamenti comunitari e della normativa nazionale vigente, descrive l’insieme dei controlli (documentali, ispettivi ed analitici) da effettuarsi lungo la filiera della IG affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e possa essere commercializzata con la corrispondente denominazione.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ **autocontrollo:** corrispondenti alle attività di misura e analisi, verifica, registrazione e conservazione dei documenti svolte dai produttori materie prime, dagli elaboratori (distillerie, liquorifici, cantine/stabilimenti enologici) e dai confezionatori a fronte dei requisiti di conformità;
- ✓ **controlli di conformità** attuati dall’Organismo di Controllo designato, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive, svolte sul processo/strutture degli operatori, e prove analitiche sul prodotto.

Il piano dei controlli è pubblicato sul sito di ADM-Cert, distribuito agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori ed al personale di ADM-Cert, insieme al Piano Tariffario.

**DOCUMENTO TECNICO**

**“Vermut di Torino / Vermouth di Torino”**

## Sommario

1	NORMATIVA PRINCIPALE DI RIFERIMENTO .....	5
2	TERMINI E DEFINIZIONI .....	6
3	INGRESSO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI .....	9
4	Procedura di riconoscimento e pianificazione delle attività di controllo .....	11
4.1	Valutazione documentale della richiesta di prima adesione .....	11
4.2	Controllo dell’operatore inserito in filiera .....	11
	Tabella 1 .....	12
5	ATTIVITA’ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI .....	13
	Tabella 2 .....	13
5.1	Visite ispettive aggiuntive all’ordinario programma annuale dei controlli.....	16
6	PERMANENZA NEL SISTEMA DI CONTROLLO .....	16
7	REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI.....	16
7.1	Obblighi generali degli operatori .....	16
7.2	Obblighi specifici degli operatori .....	17
8	SOSPENSIONE E RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI.....	18
9	RIAMMISSIONE DELL’OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI .....	19
10	AGGIORNAMENTO DELL’ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI.....	19
11	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI.....	19
12	CONTROLLI ANALITICI .....	20
12.1	Analisi in autocontrollo .....	20
12.2	Analisi da parte di ADM-Cert.....	20
13	NOTIFICA CONFORMITA’ DA PARTE DI ADM-Cert .....	21
14	APPROVAZIONE ETICHETTE.....	22
15	PROVE DI CONFORMITA’ .....	22
16	GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI.....	22
17	MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DELL’ISPETTORE Di ADM-Cert .....	23
18	REVISIONE DELLE ANALISI .....	23
19	ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE .....	24
20	REGISTRAZIONE DELL’ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA ADM-Cert.....	24
21	NON CONFORMITÀ .....	25

21.1	NC rilevate da ADM-Cert nel corso dell'attività di controllo .....	25
22	TEMPI DI GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI ADM-Cert .....	26
23	RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSO .....	26
24	CONSENSO E DIRITTO DI RICUSAZIONE .....	26
25	MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI ADM-Cert .....	27
26	RISERVATEZZA .....	27
27	PUBBLICITA' E TRASPARENZA.....	27
	Tabella 3: Sintesi esemplificativa dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione .....	28
	Tabella 4: Classificazione delle non conformità e relativi trattamenti .....	29
	ALLEGATO I “ANALISI DEL RISCHIO” .....	34

## 1 NORMATIVA PRINCIPALE DI RIFERIMENTO

- **Regolamento (UE) n. 2017/625** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.
- **Testo Unico** delle disposizioni legislative concernenti le imposte sulla produzione e sui consumi e relative sanzioni penali e amministrative approvato con Decreto Legislativo 26/10/1995 n. 504 e successive modifiche.
- **D.M. 153 del 27/03/2001** Regolamento recante disposizioni per il controllo della fabbricazione, trasformazione, circolazione e deposito dell'alcole etilico e delle bevande alcoliche, sottoposti al regime delle accise, nonché per l'effettuazione della vigilanza fiscale sugli alcoli metilico, propilico ed isopropilico e sulle materie prime alcoligene.
- **UNI CEI EN 17065:2012** “Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi”.
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018** “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura”.
- **Reg. (UE) n. 2014/251 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014** concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e che abroga il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio così come modificato dal regolamento 2117/2021.
- **Reg. (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012** sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- **Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.
- **Disciplinare di produzione della IG “Vermut di Torino” / “Vermouth di Torino”: Decreto MIPAAF G.U. n.78 del 22 marzo 2017** Attuazione dell'articolo 26 del regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26/02/2014, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati.
- **DECRETO LEGISLATIVO 15 dicembre 2017, n. 231.** Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015».
- **LEGGE 12 dicembre 2016, n. 238** Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino e in particolare l'articolo 70 comma 11 relativo alle sanzioni per i vini aromatizzati.
- **Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008** relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del

Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE.

## 2 TERMINI E DEFINIZIONI

Accisa	Imposizione indiretta applicata sulla produzione o sul consumo dell'alcole etilico e dei prodotti contenenti alcole etilico.
ADM-Cert	Settore Certificazione dell’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli – Organismo di Controllo designato dal MASAF al controllo della IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino”.
Anagrafica Accise	Database in cui viene registrato ogni operatore che opera nel settore assoggettato al regime delle accise.
Approvazione etichetta e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale ADM-Cert, o una associazione di produttori o un Istituto/Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità del dispositivo di etichettatura al disciplinare di produzione e alle disposizioni del MASAF.
Attività di controllo	Esame documentale, ispezione e/o prova effettuata da ADM-Cert mediante il quale ADM-Cert verifica il rispetto dei requisiti di conformità della IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” specificati nel presente piano di controllo ai fini del rilascio dell’attestazione di conformità.
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva del “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare.
Autorità competenti	Sono le autorità competenti nelle varie materie di interesse del presente piano di controllo (MASAF-ICQRF, Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza, ASL, ecc.).
Autorità di vigilanza	ICQRF Dipartimento dell’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall’operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità.
Cantina/stabilimento enologico	Insieme di locali e relative pertinenze ove sono detenuti i prodotti vitivinicoli di cui all’All. I, Parte XII, del Reg. (UE) n. 1308/2013, di quelli ove si svolge la produzione degli stessi nonché quelli ove è effettuata la detenzione e la produzione dei prodotti vitivinicoli aromatizzati come definiti dall’art. 3 del Reg. (UE) n. 251/2014.
Certificazione IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino”	Atto mediante il quale ADM-Cert, attesta la conformità del prodotto a quanto stabilito dal disciplinare della IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino”.
Depositario autorizzato	Soggetto titolare e responsabile della gestione del deposito fiscale.

Deposito fiscale	Impianto in cui vengono fabbricati, trasformati, detenuti, ricevuti o spediti prodotti sottoposti ad accisa, in regime di sospensione dei diritti di accisa, alle condizioni stabilite dall'Amministrazione finanziaria.
Disciplinare	Fascicolo allegato alla domanda di protezione di un'indicazione geografica in cui sono illustrati i requisiti che il prodotto deve soddisfare.
Elaboratore	Operatore identificato da ADM-Cert e presente nell'anagrafica accise, che procede alla elaborazione, trasformazione e/o condizionamento e/o invecchiamento della IGP, nel rispetto del disciplinare, per rendere il prodotto sfuso idoneo, a IGP pronta per l'imbottigliamento.
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari.
Imbottigliatore/ Confezionatore	Soggetto identificato che assume gli obblighi e le responsabilità previste per il produttore, che procedendo al condizionamento del “Vermut di Torino/Vermouth di Torino”, assume i medesimi obblighi e responsabilità previste per il produttore.
Indicazione Geografica Protetta (IGP)	Definizione di cui al Reg. (UE) 1151/2012.
Ispettore di ADM-Cert	Persona qualificata e incaricata a svolgere le attività di controllo, (documentali, ispettive e di prelevamento campioni) previste dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo.
Laboratorio Chimico	Laboratorio chimico individuato dall'operatore per le specifiche prove richieste per la IGP per le analisi in autocontrollo.
Laboratorio Chimico accreditato	Laboratorio Chimico accreditato secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzato da ADM-Cert ai fini della certificazione.
Metodi di analisi	Metodi di prova da applicare per la verifica dei parametri chimico-fisici ed organolettici previsti dal disciplinare del prodotto. Le analisi sono condotte applicando i metodi di riferimento dell'Unione (es. Reg. CE 2870/2000 e ss. mm., metodi OIV, ecc.) ed i pertinenti metodi internazionali.
MASAF	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli.
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Non conformità (NC) reiterate per la stessa fattispecie	Per NC reiterate per la stessa fattispecie si intendono NC afferenti allo stesso ID categoria requisito della tab. 4. Il numero di NC reiterate influenza la classe di rischio nell'Analisi

	dei Rischi (tab.7).
Notifica conformità analisi	Documento con il quale ADM-Cert notifica all’operatore inserito nella filiera il rapporto di analisi inviato dal Laboratorio chimico accreditato scelto di ADM-Cert attestante la rispondenza o meno dei prodotti sottoposti ad analisi (materie prime o prodotti finiti) rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare.
OdC	Organismo di controllo autorizzato o Autorità pubblica designata.
Opificio di Imbottigliamento/ Confezionamento	Locale censito nell’anagrafica accise dall’Ufficio delle Dogane, in cui possono trovarsi prodotti in sospensione di accisa (deposito fiscale) ovvero ad accisa assoggettata (depositi liberi), in cui avviene l’imbottigliamento della IGP.
Opificio di Trasformazione o elaborazione	Locale censito e presente nell’anagrafica accise, dall’Ufficio delle Dogane, in cui possono trovarsi prodotti in sospensione di accisa (deposito fiscale) ovvero ad accisa assoggettata (depositi liberi), ove i prodotti sono sottoposti a tutte le pratiche idonee a rendere il “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” IGP pronto per l’imbottigliamento/ confezionamento e la successiva immissione in consumo.
Produttore/Conferitore della materia prima caratterizzante il Vermut di Torino/Vermouth di Torino IGP (vino)	Qualsiasi persona fisica o giuridica o associazione di dette persone che produce o consegna prodotti vitivinicoli italiani, come indicati al punto g) paragrafo B) del disciplinare.
Coltivatore/Raccogliitore/ Trasformatore di Erbe aromatiche e/o officinali coltivate in Piemonte	Qualsiasi persona fisica o giuridica o associazione di dette persone che coltiva e/o raccoglie e/o trasforma in estratti aromatici le erbe aromatiche e/o officinali in Piemonte impiegate nella produzione della IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino”, come definite al punto e) del disciplinare, e/o ne compie uno stoccaggio o lavorazione, non presente nell’anagrafe accise.
Proprietario di Marchi	Tutti coloro che possiedono un marchio depositato o di fatto e/o una etichetta coperta da copyright, identificante uno specifico “Vermut di Torino/Vermouth di Torino”, e procedono alla sua commercializzazione con degli specifici canali commerciali.
Requisito	Disposizione presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi a quanto stabilito dal disciplinare.
Trasformatore delle erbe aromatiche e officinali del Piemonte	Operatore censito, che trasforma le erbe aromatiche e/o officinali in estratti aromatici idonei alla fabbricazione della IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino”.
Trattamento della non conformità	Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme.
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal disciplinare e dal piano dei controlli.



Vermut di Torino/Vermouth di Torino	Vino aromatizzato prodotto e imbottigliato nella zona geografica delimitata dal Disciplinare, che segue le regole stabilite dal Decreto MIPAAF del 22/03/2017 (GU n.78 del 3-4-2017).
Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale ADM-Cert accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal disciplinare.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale ADM-Cert accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare ai fini dell’inserimento dell’operatore nell’elenco degli operatori controllati.

### 3 INGRESSO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Gli operatori assoggettati alle prescrizioni del piano dei controlli ed effettivamente presenti nella filiera della IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” sono i Coltivatori/Raccoglitori, i produttori/conferitori di materia prima (vino), i produttori di estratti aromatici, i trasformatori, i produttori e gli imbottiglieri oltre che i proprietari di marchi depositati o di fatto e/o di etichette con copyright.

Gli operatori soggetti all’applicazione della normativa sulle accise sono obbligatoriamente abilitati e censiti sull’anagrafica accise e sull’anagrafica comunitaria (SEED).

Le modalità di richiesta, verifica e rilascio della licenza di esercizio variano in funzione della figura professionale e delle modalità operative scelte e rivestite dall’azienda richiedente.

La richiesta è presentata a ADM-Cert direttamente dal soggetto richiedente o in alternativa dal consorzio riconosciuto.

Ad esclusione dei Produttori/Conferitori di materia prima (erbe aromatiche, vino ed estratti aromatici), ADM-Cert al momento dell’iscrizione rilascia un codice identificativo (ID) all’operatore inserito in filiera, come dettagliato di seguito. All’operatore che esercita più attività verrà comunque rilasciato un codice ID identificativo unico.

Nel caso in cui l’operatore deleghi al consorzio riconosciuto l’invio della propria domanda di adesione con delega inerente anche ai rapporti economici, questo è tenuto a fornire a ADM-Cert una dichiarazione nella quale sia riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall’operatore.

L’iscrizione e il mantenimento all’interno della filiera dei controlli sono soggette al pagamento di una quota annuale fissa da versare entro il 31 gennaio di ogni anno. È dovuta una sola quota per operatore (corrispondente alla tariffa più alta tra quelle delle diverse figure rivestite) ad eccezione dei casi in cui i soggetti presentino domande per diverse sedi.

#### **Coltivatore/Raccoglitore/Trasformatore di erbe aromatiche e/o officinali**

Tutti coloro che consegnano erbe aromatiche e/o officinali idonee alla produzione di “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” IGP, e/o trasformano le erbe aromatiche in estratti aromatici, sono inseriti nel circuito della medesima IGP:

- nel **caso di erbe aromatiche idonee alla produzione di “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” IGP coltivate o raccolte, soggette ad autorizzazione di Enti pubblici** (regioni, province autonome, altri...), sarà sufficiente acquisire la relativa certificazione.
- nel **caso di raccoglitori di prodotti spontanei** che consegnano ai trasformatori, il raccoglitore accede tramite una qualificazione da parte delle aziende che ricevono il prodotto (trasformatore); lo stabilimento fornisce a ADM-Cert, se richiesta, la scheda anagrafica del fornitore;
- nel **caso di trasformatori di erbe aromatiche e/o officinali** che consegnano ai trasformatori gli estratti aromatici, il produttore di estratti aromatici accede tramite una qualificazione da parte delle aziende che ricevono il prodotto (trasformatore); lo stabilimento fornisce a ADM-Cert, se richiesta, la scheda anagrafica del fornitore.

Poiché la produzione di materia prima è parte integrante del disciplinare, ADM-Cert predispone ed effettua il controllo sui terreni investiti ad Artemisia per la verifica delle dichiarazioni fornite in fase di adesione relativamente all’elenco dei terreni e delle condizioni previste dal disciplinare.

#### **Conferitore di materia prima (vino)**

Tutti coloro che consegnano vino idoneo alla produzione di “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” IGP, sono inseriti nel circuito della medesima IGP.

Il conferitore di materia prima vino accede tramite una qualificazione da parte delle aziende che ricevono il prodotto; lo stabilimento fornisce a ADM-Cert, se richiesta, la scheda anagrafica del fornitore.

Nel **caso di produttori di materie prime già inseriti nei sistemi di controllo di altre produzioni certificate DOP/IGP**, ADM-Cert acquisisce, dagli operatori che ricevono la materia prima, l’elenco dei soggetti iscritti alla filiera controllata ed effettua le dovute verifiche sulla permanenza del medesimo tramite l’OdC competente. ADM-Cert, che controlla il prodotto vitivinicolo aromatizzato IGP, entro il 31 gennaio dell’anno successivo, comunica alla omologa struttura di controllo i nominativi dei produttori che hanno consegnato materia prima per la IGP.

#### **Elaboratori, Imbottiglieri**

Possono presentare la richiesta di adesione tutti gli operatori che esercitano la loro attività nella zona di produzione prevista dal disciplinare del “Vermut di Torino/Vermouth di Torino”, che risultano censiti nell’anagrafica accise dell’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, che svolgono, come attività principale, quella rispettivamente di “Stabilimento di produzione”, “Opificio di trasformazione o elaborazione” e/o “Opificio di condizionamento/imbottigliamento”. Gli operatori che intendono aderire alla IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” inviano a ADM-Cert la richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte, utilizzando i moduli a disposizione sulla pagina web di ADM-Cert.

#### **Proprietario di marchi depositati o di fatto e/o di etichette con copyright**

Il Proprietario di marchi accede tramite una richiesta diretta a ADM-Cert oppure per il tramite del Consorzio riconosciuto, con le stesse modalità e le tempistiche indicate per Trasformatori, elaboratori e imbottiglieri.

Il Proprietario di marchi dovrà, inoltre, presentare l’accordo contrattuale con il Produttore/Imbottigliatore, che metta in evidenza quali marchi e/o etichette verranno prodotte, se in esclusiva o meno, e per quale periodo di tempo.

#### 4 Procedura di riconoscimento e pianificazione delle attività di controllo

##### 4.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, ADM-Cert verifica completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Presentazione della pratica a ADM-Cert da parte dell'operatore	Situazioni	Provvedimento
Richiesta correttamente presentata e operatore avente le caratteristiche previste dal disciplinare	Richiesta accettata	ADM-Cert, entro 15 giorni lavorativi, procede alla valutazione dell'operatore in funzione della figura professionale e del tratto di filiera interessata
Richiesta incompleta o operatore non avente le caratteristiche previste dal disciplinare o dal piano dei controlli	Richiesta sospesa	ADM-Cert <b>sospende l'iscrizione dell'operatore</b> nella filiera e lo informa delle integrazioni necessarie entro un tempo congruo ai fini dell'inserimento nella filiera
Richiesta insanabile per mancanza dei requisiti previsti	Richiesta rigettata	ADM-Cert informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta

##### 4.2 Controllo dell'operatore inserito in filiera

Dopo l'accettazione della domanda, ADM-Cert valuta, anteriormente alle operazioni di produzione-trasformazione-condizionamento della IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino”, per la categoria cui appartiene l'operatore:

- A** la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- B** segnala le eventuali criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate e valuta le azioni correttive proposte dall'operatore;
- C** informa l'operatore dell'avvenuto riconoscimento.

I controlli per il riconoscimento iniziale sono pianificati come da seguente **Tabella 1**.

Nel caso di ispezioni presso trasformatori di erbe aromatiche e/o officinali ubicati al di fuori dal territorio nazionale, le procedure saranno valutate singolarmente in funzione del Paese considerato.

**Tabella 1**

<b>Tipologia di operatore</b>	<b>Momento del Controllo</b>	<b>Frequenza controllo</b>	<b>Tipo di controllo</b>	<b>Requisiti</b>
Coltivatore/ raccogliatore di erbe aromatiche e/o officinali	iscrizione ed in caso di modifiche sostanziali	100% dei richiedenti (verifica a carico del trasformatore)	Documentale (da registri/documenti di trasporto raccolti a cura del trasformatore) e ispettivo	Verifica dell'ubicazione dei terreni di coltivazione e raccolta delle erbe aromatiche e/o officinali e della specie botanica; rintracciabilità di prodotto. Rif. Disciplinare: All. A lettera c), e), lettera g) p.to A
Trasformatore di erbe aromatiche e/o officinali	iscrizione ed in caso di modifiche sostanziali	100% dei richiedenti (verifica a carico del trasformatore)	Documentale (da registri/documenti di trasporto raccolti a cura del trasformatore) e ispettivo	Verifica dell'origine e della specie botanica delle erbe aromatiche e/o officinali; rintracciabilità di prodotto. Rif. Disciplinare: All. A lettera c), e), lettera g) p.to A
Conferitore di materia prima vino	iscrizione ed in caso di modifiche sostanziali	100% dei richiedenti (verifica a carico del trasformatore)	Documentale (da registri/documenti di trasporto raccolti a cura del trasformatore) e ispettivo	Verifica dell'origine e conformità ai requisiti disciplinati; rintracciabilità di prodotto. Rif. Disciplinare: All. A lettera c) e lettera g) p.to B
Elaboratore	iscrizione ed in caso di modifiche sostanziali	100% dei richiedenti	Documentale e ispettivo	Ubicazione impianti; fasi di processo disciplinate; rintracciabilità di prodotto. Rif. Disciplinare: All. A lettera c) e lettera d) Deroghe previste dall'art.2
Imbottigliatore	iscrizione ed in caso di modifiche sostanziali	100% dei richiedenti	Documentale e ispettivo	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti disciplinati. Rif. Disciplinare: All. A lettera c) e lettera d) Deroghe previste dall'art.2
Proprietario di marchi depositati o di fatto e/o di etichette con copyright	iscrizione ed in caso di modifiche sostanziali	100% dei richiedenti	Documentale	Conformità ai requisiti disciplinati in termini di designazione e presentazione. Rif. Disciplinare: All. A lettera c)

Nei controlli previsti in prima adesione, le verifiche eseguite da ADM ai fini fiscali assolvono le ispezioni previste dal presente Piano dei Controlli in quanto operatori già censiti ed inseriti all'interno dell'Anagrafica Accise.

- L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene da parte di ADM-Cert sulla base dei rapporti di ispezione (si veda par. 20).

- Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di adesione devono essere comunicate a ADM-Cert entro 15 giorni dal loro verificarsi.
- **Se la valutazione è positiva**, ADM-Cert iscrive l’operatore nell’elenco operatori controllati (che pubblica sul proprio sito ai fini di informazione) entro 15gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico a ADM-Cert e comunque entro 60 giorni dal ricevimento delle domande di adesione. Le domande di adesione da parte dei confezionatori, devono essere valutate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse.
- **Se la valutazione è negativa**, ADM-Cert comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. ADM-Cert può procedere ad una attività ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell’operatore ai requisiti previsti dal disciplinare in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti nell’elenco degli operatori controllati.

## 5 ATTIVITA’ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

ADM-Cert effettua la verifica anche accertando la corrispondenza dello stato degli impianti, del deposito e dell’impresa con quanto a suo tempo denunciato e autorizzato. Il mantenimento all’interno della filiera dei controlli è soggetto al pagamento di una quota annuale fissa da versare entro il 31 gennaio di ogni anno. Nel caso di operatori che esercitano più attività, la verifica sarà unica per tutte le attività svolte così come la tariffa annuale applicata (corrispondente alla tariffa più alta tra quelle delle diverse figure rivestite).

I controlli sono di tipo documentale, fisico ed analitico. La verifica ispettiva deve avvenire in concomitanza con le attività di produzione/lavorazione; qualora, per motivi eccezionali (debitamente documentati) ciò non sia possibile, si svolgerà su base documentale. I soggetti iscritti al sistema di controllo, pertanto, devono conservare per almeno un anno tutta la documentazione derivante dall’autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità supplementari svolti da ADM-Cert.

Di seguito, la **Tabella 2**, riporta la frequenza annuale delle verifiche ispettive che verrà applicata per i primi 3 anni di assoggettamento al piano dei controlli.

A partire dal quarto anno, i controlli saranno condotti secondo l’Analisi del rischio (AdR) riportata nell’omonimo allegato. Al termine del primo anno di applicazione dell’AdR, ADM-Cert effettuerà una ricognizione degli esiti di tale attività.

**Tabella 2**

Tipologia di operatore	Momento del Controllo	Frequenza di controllo	Requisiti
Coltivatore/ raccogliatore di erbe aromatiche e/o officinali	mantenimento	35% annuale per i primi tre anni e successivamente in base all’analisi del rischio	Verifica dell’ubicazione dei terreni di coltivazione e raccolta delle erbe aromatiche e/o officinali e della specie botanica; rintracciabilità di prodotto. Rif. Disciplinare: All. A lettera c), e), lettera g) p.to A

Trasformatore di erbe aromatiche e/o officinali	mantenimento	35% annuale per i primi tre anni e successivamente in base all'analisi del rischio	Verifica dell'origine e della specie botanica delle erbe aromatiche e/o officinali; rintracciabilità di prodotto. Rif. Disciplinare: All. A lettera c), e), lettera g) p.to A
Conferitore di materia prima vino	mantenimento	35% annuale per i primi tre anni e successivamente in base all'analisi del rischio	Origine e conformità ai requisiti disciplinati; rintracciabilità di prodotto Rif. Disciplinare: All. A lettera c) e lettera g) p.to B
Elaboratore	mantenimento	35% annuale per i primi tre anni e successivamente in base all'analisi del rischio	Ubicazione degli impianti; Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità di prodotto. Rif. Disciplinare: All. A lettera c) e lettera d) Deroghe previste dall'art.2
Imbottigliatore	mantenimento	35% annuale per i primi tre anni e successivamente in base all'analisi del rischio	Ubicazione degli impianti; Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità di prodotto Rif. Disciplinare: All. A lettera c) e lettera d) Deroghe previste dall'art.2
Proprietario di marchi	mantenimento	35% annuale per i primi tre anni e successivamente in base all'analisi del rischio	Conformità ai requisiti disciplinati in termini di designazione e presentazione Rif. Disciplinare: All. A lettera c)
Prodotto Finito	Analisi in autocontrollo	100% lotti di produzione dichiarati IG pronti per il confezionamento (a carico dell'operatore)	Parametri chimico-fisici e organolettici; rintracciabilità lotto. Rif. Disciplinare: All. A lettera b) e lettera c)

Prodotto Finito	Analisi da parte di ADM-Cert	<p>*1 **2</p> <p><b>Capacità produttiva inferiore/uguale a 10.000 litri idrati:</b> 1 prelievo e analisi senza preavviso all'anno</p> <p><b>Capacità produttiva da 10.001 a 20.000 litri idrati:</b> 2 prelievi e analisi senza preavviso all'anno</p> <p><b>Capacità produttiva da 20.001 a 100.000 litri idrati:</b> 3 prelievi e analisi senza preavviso all'anno</p> <p><b>Capacità produttiva da 100.001 a 400.000 litri idrati:</b> 4 prelievi e analisi senza preavviso all'anno</p> <p><b>Capacità produttiva Oltre 400.000 litri idrati:</b> 5 prelievi e analisi senza preavviso all'anno</p> <p>sul prodotto pronto per l'imbottigliamento per il quale l'operatore sia già in possesso del certificato di analisi ottenuto a seguito di autocontrollo. Successivamente, dal quarto anno, in base all'analisi del rischio</p>	<p>Parametri chimico-fisici e organolettici; rintracciabilità di lotto.</p> <p>Rif. Disciplinare: All. A lettera b) e lettera c)</p>
-----------------	------------------------------	--	--

<sup>1</sup> Per “capacità produttiva” ivi indicata si intende la quantità di IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” certificata nell’anno precedente.

<sup>2</sup> Con i numeri di prelievi di cui alla presente colonna, si deve intendere che il numero fisso annuo di prelievi condotti da ADM-Cert debba essere pari a tale numero: a tali prelievi si aggiungono, eventualmente, i prelievi effettuati nel corso delle visite aggiuntive in base al par. 5.1.

Per il computo della “capacità produttiva”, in funzione dell’operatore che si assume la responsabilità della certificazione, deve intendersi, limitatamente alla produzione del vino aromatizzato IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino”:

- Elaboratore: il quantitativo totale di prodotto passato in lavorazione nell’esercizio finanziario riferito all’anno finanziario precedente come risulta dalle contabilità e dalle schede di lavorazione;
- Confezionatore/Imbottigliatore: il quantitativo totale di prodotto condizionato nell’esercizio finanziario riferito all’anno finanziario precedente come risulta dalle contabilità e dalle schede di imbottigliamento.

Per l’operatore che esercita più attività dovranno essere presi in considerazione i soli volumi dell’attività prevalente, non cumulando fra loro le “capacità produttive” di cui al precedente periodo.

## 5.1 Visite ispettive aggiuntive all’ordinario programma annuale dei controlli

ADM-Cert potrà effettuare visite ispettive aggiuntive:

- nel caso di segnalazioni documentate concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- nel caso di specifiche non conformità gravi accertate a carico dell’operatore;
- nei casi in cui l’operatore non ha trasmesso a ADM-Cert le comunicazioni dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta emergano fondati dubbi circa la conformità del prodotto/processo ai requisiti (es. reiterazione della medesima NC, comunicazioni a ADM-Cert di variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità, cambiamenti di stato -struttura, stoccaggio...- previsti da norma cogente).

## 6 PERMANENZA NEL SISTEMA DI CONTROLLO

In assenza di specifica comunicazione di recesso dal sistema di controllo della IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” l’operatore si intende stabilmente inserito nel sistema di filiera ed è obbligato al pagamento delle quote previste dal tariffario di ADM-Cert. ADM-Cert ne darà chiara informazione all’operatore al momento dell’ingresso nel sistema di controllo.

## 7 REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

### 7.1 Obblighi generali degli operatori

- A. Accertano i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare ed effettuano le prescritte registrazioni (schede di lavorazione, registri, documenti di trasporto etc);
- B. effettuano tutte le operazioni di adeguamento richieste da ADM-Cert utili al raggiungimento di quanto prescritto dal presente PdC;
- C. tengono le contabilità dei prodotti, siano essi materie prime, semilavorati o prodotto finito, in modo che i prodotti non conformi siano esclusi dal circuito tutelato IGP;



- D. gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte di ADM-Cert e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- E. conservano tutta la documentazione riguardante la IGP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F. **comunicano con immediatezza a ADM-Cert, e comunque entro 3 giorni dall'avvenuto accertamento, tutti gli esiti dei controlli svolti da Autorità amministrative o giudiziarie competenti**, limitatamente a quanto possa incidere sulla certificazione del prodotto IGP (lotto). Detti esiti saranno valutati da ADM-Cert ai fini dell'analisi del rischio;
- G. mantengono separate temporalmente e/o spazialmente le erbe aromatiche caratterizzanti, gli estratti aromatici, le materie prime (vino) e i processi di lavorazione per quanto riguarda il prodotto destinato alla denominazione “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” IGP.
- H. Il rispetto della costante tracciabilità delle produzioni dovrà essere adeguatamente documentato dagli operatori attraverso le registrazioni aziendali prescritte dalla normativa vigente.
- I. Tutti gli operatori non soggetti all'obbligo della telematizzazione accise EDI (es. operatori in regime forfettario, opifici di trasformazione prodotti assoggettati, etc.) comunicano all'organismo di controllo l'inizio ed il termine delle lavorazioni di ciascun lotto certificato, al fine di consentire l'accertamento quantitativo e l'eventuale prelievo del campione secondo le previsioni di cui alla Tabella 2.

## 7.2 Obblighi specifici degli operatori

### › Coltivatori / raccoglitori di erbe aromatiche e/o officinali

I coltivatori devono tenere a disposizione degli ispettori i quaderni di campagna per la verifica dei trattamenti effettuati sulle colture, delle operazioni di raccolta, dei quantitativi di prodotto raccolti ed avviati alla trasformazione. I coltivatori devono comunicare a ADM-Cert la produzione complessiva, durante la campagna, entro 10 giorni dalla raccolta stessa e, comunque, a richiesta di ADM-Cert mediante dichiarazione sottoscritta. È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto.

### › Trasformatore delle erbe aromatiche e/o officinali del Piemonte

- A. Deve assumere in carico le erbe aromatiche e/o officinali caratterizzanti dopo avere verificato che le stesse soddisfano quanto prescritto dal disciplinare relativamente a zona di produzione e specie botanica, e solo se accompagnate dalla prescritta documentazione correttamente compilata ai fini della IGP, da produttori inseriti nel circuito della IGP.
- B. I trasformatori sottopongono le erbe aromatiche e/o officinali alla lavorazione, procedono alle registrazioni e stoccano gli estratti aromatici.

### › Elaboratori

- A. L'elaboratore deve assumere in carico le erbe aromatiche e/o officinali caratterizzanti o gli estratti dopo avere verificato che le stesse soddisfano quanto prescritto dal disciplinare e solo se accompagnati dalla prescritta documentazione correttamente compilata ai fini della IGP, da produttori inseriti nel circuito della IGP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti a ADM-Cert o reperiti sul suo sito web.
- B. L'elaboratore deve accertarsi di impiegare materie prime (vino) che rispettano i requisiti previsti dal disciplinare. Nel caso fossero utilizzati vini con specifica denominazione DOP/IGP,

gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti all’Organismo di controllo competente.

- C. I trasformatori sottopongono le erbe aromatiche e/o officinali, o i loro estratti, e le materie prime (vino) alla lavorazione, procedono alle registrazioni, stoccano il semilavorato (es. infuso) e il prodotto vitivinicolo aromatizzato ottenuto e lo sottopongono alle verifiche previste (sia in autocontrollo che da parte di ADM-Cert) al fine di dichiararlo “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” IGP.
- D. Trasformano quantitativi di prodotto atto a divenire IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” di cui al punto C) in IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” secondo le prescrizioni dettate dal disciplinare;
- E. Detengono la IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” finita sfusa pronta per l’analisi di controllo in serbatoi distinti e idonei al prelievo dei campioni (sia in autocontrollo che da parte di ADM-Cert).
- F. Nel caso di campionamento ai fini dell’analisi da parte di ADM-Cert, dopo il prelievo i lotti di confezionamento non devono più subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche, né venire miscelati con altre partite della bevanda.
- G. È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva (corretta identificazione del prodotto, l’adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti) e siglarla come registrazione del controllo avvenuto.

› **Imbottiglieri**

- A. Nel caso in cui l’imbottigliatore sia diverso dall’elaboratore, in fase di accettazione deve accertarsi che la partita della bevanda atta a divenire IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” sia accompagnata dalla corretta documentazione di accompagnamento, inclusa quella relativa all’autocontrollo.
- B. È cura di ogni operatore accertarsi di confezionare il vino aromatizzato IGP, ottenuto da trasformatori iscritti alla IGP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti a ADM-Cert o consultati sul suo sito web.
- C. Utilizzano i formati delle bottiglie e le chiusure previsti dal disciplinare Allegato A lettera c).
- D. Qualora sussistano le condizioni previste dall’Art. 2 del Disciplinare del “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” IGP, elaboratori e imbottiglieri ubicati al di fuori della zona di produzione, sono assoggettati al controllo da parte di ADM-Cert e inseriti negli elenchi degli iscritti.

› **Detentori della partita (lotto di “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” IGP certificato)**

La documentazione di accompagnamento della partita di “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” IGP finita deve essere conservata per almeno un anno e messa a disposizione di ADM-Cert a cura del detentore della partita stessa al momento del controllo.

Il detentore della partita deve definire il lotto di confezionamento e dichiarare sotto la sua responsabilità l’omogeneità chimico-fisica ed organolettica della partita costituente tale lotto.

## **8 SOSPENSIONE E RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI**

Gli operatori che intendono recedere o autosospendersi dalla filiera regolamentata devono

effettuare la relativa comunicazione a ADM-Cert entro 15 gg dalla decisione.

Gli operatori possono autosospendersi dalla filiera per un periodo massimo di 18 mesi.

Gli operatori all’atto dell’autosospensione o della rinuncia devono:

- A. comunicare le giacenze di prodotto già certificato allo stato sfuso e/o condizionato - presenti presso il loro deposito alla data di rinuncia;
- B. comunicare l’avvenuto esaurimento delle scorte dichiarate al punto A;
- C. sospendere, ad avvenuto esaurimento delle scorte di prodotto certificato, l’utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino”.

In caso di sospensione dal sistema dei controlli ADM-Cert annovererà nell’elenco degli operatori lo status di “sospeso” e in tale periodo qualsiasi prodotto differente dalle giacenze dichiarate ai precedenti punti A. e B. non potrà essere rivendicato come Vermut di Torino/Vermouth di Torino IGP.

In caso di recesso dal sistema dei controlli la cancellazione dall’Elenco può avvenire a cura di ADM-Cert nel caso in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla produzione della IGP per un periodo di almeno 24 mesi consecutivi, previo esperimento della seguente procedura:

- ADM-Cert invia all’Azienda una comunicazione preventiva informandola della possibilità di cancellazione dall’Elenco degli operatori autorizzati;
- trascorsi 30 giorni senza che l’Azienda si opponga alla cancellazione, ADM-Cert procederà alla cancellazione del soggetto dall’Elenco.

## 9 RIAMMISSIONE DELL’OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che successivamente alla rinuncia/cessazione attività sono esclusi dall’elenco degli operatori controllati, se decidono di rientrare nel sistema di controllo devono nuovamente sottoporsi all’iter previsto dal presente documento tecnico ad esclusione dei casi di comunicazione da parte dell’operatore di autosospensione per un periodo massimo di 18 mesi.

In caso di autosospensione, l’operatore che intende riprendere le attività nella filiera, dovrà darne comunicazione a ADM-Cert almeno 15 giorni prima dell’inizio, per l’espletamento delle eventuali verifiche sul possesso dei requisiti dichiarati in fase di inserimento nella filiera.

Trascorsi i 18 mesi dalla richiesta di autosospensione, in mancanza di comunicazione da parte dell’operatore, quest’ultimo si intende automaticamente escluso dal sistema dei controlli e cancellato dall’elenco degli operatori controllati.

## 10 AGGIORNAMENTO DELL’ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

ADM-Cert mantiene aggiornato l’elenco degli operatori nel registro in funzione delle richieste pervenute (prime adesioni, rinunce e riconferme) e lo pubblica sulla propria pagina web.

## 11 REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” devono assoggettarsi al controllo di ADM-Cert e operare in conformità al presente documento tecnico ed al disciplinare. La **tabella 3** in allegato riporta la **sintesi esemplificativa dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione**.

## 12 CONTROLLI ANALITICI

L'insieme complessivo dei controlli analitici (riferiti a **materie prime** - erbe aromatiche e/o officinali, vino -, **semilavorato atto a diventare IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino”, IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino”**) sulla IGP è costituito:

- dall'attività di controllo istituzionale e analitica posta in essere dall'Ufficio delle Dogane competente sull'impianto soggetto al controllo della produzione della IGP;
- dall'attività di controllo sui terreni dedicati alla coltivazione delle piante appartenenti alle specie Artemisia (Rif. All. A lettera g) p.to A del disciplinare) per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse nell'elenco terreni, allegato al relativo modulo, e delle condizioni previste dal disciplinare secondo quanto previsto dalla tabella 3.
- dall'attività di controllo istituzionale effettuato dall'Ufficio delle Dogane competente, sulla materia prima vinosa utilizzata per la produzione della IGP;
- dalle analisi cui l'operatore ha, in autocontrollo, sottoposto i campioni di prodotto finito;
- dai controlli di conformità effettuati da ADM-Cert al fine di accertare la conformità del prodotto alla disciplina applicabile ai fini della IGP.

### 12.1 Analisi in autocontrollo

L'operatore prima di procedere alla designazione della IGP, dovrà predisporre almeno 1 campione costituito da 3 aliquote del prodotto, da 500 ml cadauno, da certificare per ogni lotto: un'aliquota dovrà essere sottoposta ad analisi presso un Laboratorio chimico, anche interno all'Azienda, al fine di accertarne la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare All. A lettera b) e lettera c), e 2 aliquote dovranno essere conservate per un periodo non superiore a 1 anno e rese disponibili per eventuali controanalisi da parte di ADM-Cert.

Nel corso dell'autocontrollo da parte degli operatori sul prodotto finito pronto alla designazione della IGP, i parametri da verificare sono almeno i seguenti:

- **titolo alcolometrico volumico;**
- **contenuto in zuccheri (espressi come zucchero invertito);**
- **caratteristiche organolettiche.**

Verificato l'esito positivo delle analisi chimico-fisiche ed organolettiche eseguite, che attestano la conformità del prodotto al disciplinare di produzione del vino aromatizzato IGP, per ogni lotto, l'operatore può procedere alla designazione della IGP e trasmette a ADM-Cert via PEC entro 3 gg, tutta la documentazione inerente all'autocontrollo (esiti analitici rilasciati dal laboratorio chimico scelto dall'operatore anche interno all'Azienda, scheda di lavorazione), al fine di permettere gli eventuali controlli di conformità da parte di ADM-Cert (Tabella 2).

Copia di tale documentazione dovrà essere conservata, eventualmente in formato digitale, per almeno un anno a cura dell'operatore e resa disponibile qualora richiesta da ADM-Cert o dalle autorità competenti.

In caso di non conformità riscontrata a seguito dell'attività di autocontrollo (Tabella 2), l'operatore procede alla separazione fisica dagli altri lotti riconosciuti idonei e informa ADM-Cert, entro 15 giorni, in merito alle operazioni utili che intende eventualmente attuare al fine di rendere idoneo il lotto.

### 12.2 Analisi da parte di ADM-Cert

ADM-Cert effettuerà sugli operatori, con la cadenza prevista dalla Tabella 2 e dal quarto anno in base all'AdR, ispezioni finalizzate a verificare la corretta tenuta delle registrazioni in

autocontrollo, la piena tracciabilità delle partite, prendendo visione delle scritture contabili ed effettuando un prelievo dei campioni sul prodotto finito (nella numerosità indicata in Tab. 2), per la verifica di tutti i parametri chimico-fisici ed organolettici previsti dal disciplinare e del contenuto di  $\alpha$  e  $\beta$  tujone.

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione.

ADM-Cert, valutati i certificati di analisi resi disponibili dall'operatore e l'effettiva possibilità della partita ad essere sottoposta a verifica di rintracciabilità, procede al prelievo delle aliquote per la determinazione dei caratteri specifici della IG, come descritto al § 17.

L'ispettore di ADM-Cert, al fine di verificare le attività in autocontrollo eseguite dall'operatore, può anche acquisire una delle due aliquote già prelevate in autonomia dall'operatore stesso secondo quanto previsto al § 12.1 “Analisi in Autocontrollo”.

La numerosità dei prelievi del prodotto rispetta in ogni caso le capacità produttive previste in Tab. 2.

### 13 NOTIFICA CONFORMITA' DA PARTE DI ADM-Cert

Il Comitato di Certificazione di ADM-Cert procederà alla valutazione e alla notifica dell'esito via PEC all'operatore oggetto di ispezione, entro 15 giorni dal prelievo dei campioni. In questo periodo il prodotto può essere normalmente movimentato, garantendo l'assoluta tracciabilità del lotto.

- in caso di esito positivo, ADM-Cert rilascerà una attestazione di conformità al disciplinare;
- in caso di esito negativo, ADM-Cert comunicherà le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento.

Nel caso di mancato adeguamento, gli operatori usciranno dal sistema di controllo e saranno cancellati dall'elenco degli operatori controllati.

Si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	ADM-Cert comunica la conformità ai requisiti mediante la notifica dell'esito di analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti dal disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal Laboratorio Chimico accreditato
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	ADM-Cert notifica all'operatore l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e segrega il lotto non certificabile nelle more di una eventuale richiesta di revisione dell'analisi, ovvero lo declassa. ADM-Cert potrà deliberare in ordine all'esecuzione di un prelievo nei successivi 5 lotti. Qualora una sola delle analisi dei 5 lotti successivi fornisca risultati non conformi il prelievo verrà esteso ulteriormente ad altri 5 lotti successivi, fino a quando tutti i referti non saranno conformi. I lotti non conformi dovranno essere esclusi dal circuito.

Il lotto di prodotto finito non conforme non può essere miscelato con la IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” pena il declassamento di tutta la partita.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità sul dato analitico riportato sul rapporto di prova, ADM-Cert considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme ai parametri contenuti nel disciplinare se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

I risultati delle attività ispettive e dei controlli analitici condotti nei primi tre anni da ADM-Cert secondo le modalità stabilite al punto 5 del presente Piano dei Controlli e specificate nella Tabella 2, saranno valutati ai fini dell'analisi del rischio (in allegato) sulla quale saranno basati i controlli a partire dal quarto anno.

#### 14 APPROVAZIONE ETICHETTE

Prima di impiegare/utilizzare le etichette, i produttori possono avvalersi dell'attività di assistenza tecnica prestata dal consorzio riconosciuto che può effettuare una attività di valutazione o approvazione preventiva.

Nella presentazione del prodotto devono essere riportati la dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente” e il relativo “logo” così come riportato nella nota ICQRF prot. n. 166361 del 20/03/2003. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto.

Nel corso delle ispezioni previste (tabella 2) ADM-Cert verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione **ai fini della IGP** per la commercializzazione del “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” IGP.

In tali verifiche, ADM-Cert valuta la conformità delle etichette esclusivamente rispetto agli aspetti legati alla certificazione della presente IGP (designazione del prodotto, ingredienti, presenza delle indicazioni previste dal punto c) del disciplinare ed assenza di indicazioni eventualmente da esso vietate). ADM-Cert non è responsabile delle informazioni dichiarate in etichetta ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 che esulano dalla presente certificazione.

#### 15 PROVE DI CONFORMITA'

Il “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” IGP all'atto dell'immissione in consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dal disciplinare, mentre tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente. I campioni sottoposti a prova, sono prelevati presso le sedi/stabilimenti/depositi dell'operatore ed hanno l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati.

#### 16 GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

Se in seguito alle prove di conformità effettuate da ADM-Cert e all'attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati, il lotto risultante non conforme, deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato.

Qualora l'operatore ritenga che la non conformità rilevata possa essere sanabile, potrà comunicare ad ADM-Cert di sottoporre a lavorazione il lotto declassato per acquisire i requisiti

previsti ai fini della IGP; tale prodotto così rilavorato dovrà essere identificato con un nuovo numero di lotto e sottoposto a tutti i controlli previsti dal presente PdC.

I soggetti interessati devono fornire evidenza a ADM-Cert della riclassificazione e della destinazione finale del prodotto mediante apposita registrazione.

Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, ADM-Cert dovrà chiedere all'operatore di effettuare il richiamo del prodotto dal mercato, dandone contestuale segnalazione all'Autorità competente (ICQRF) e all'associazione o organizzazione professionale richiedente l'IG.

## 17 MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DELL'ISPETTORE DI ADM-Cert

L'ispettore di ADM-Cert, procede al campionamento *ex-novo* di aliquote da sottoporre a prova da contenitori di stoccaggio e/o serbatoi e/o da prodotti già imbottigliati. Nel caso di campionamento da contenitori di stoccaggio e/o serbatoi, l'operatore dovrà dichiararne preliminarmente l'omogeneità.

Il campione finale consiste in 5 aliquote, di cui:

- una lasciata all'operatore;
- due inoltrate al laboratorio: di queste, una sarà impiegata per l'effettuazione delle analisi;
- due conservate da ADM-Cert come contro-campione per l'eventuale ripetizione delle analisi.

- 1 in caso di prodotto da analizzare contenuto in un **unico serbatoio**, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
- 2 in caso di lotto contenuto in **più serbatoi separati e non comunicanti**, sarà cura di ADM-Cert effettuare il campionamento in uno dei seguenti modi:
  - a) saranno prelevati un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero di serbatoi contenenti il prodotto, arrotondando il numero all'intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due. Se gli esiti sono discordanti, dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni serbatoio facente parte della partita;
  - b) il coacervo del campione deriva da prelievi di aliquote di prodotto da ogni serbatoio proporzionali al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso se il campione risulterà irregolare, l'intera partita dovrà essere considerata non conforme.

## 18 REVISIONE DELLE ANALISI

In caso di **esito non conforme** delle analisi, ADM-Cert deve comunicare tempestivamente l'esito negativo delle analisi e contestualmente portare a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di 15 (quindici) gg. dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi e di conseguenza, trattandosi di una Non Conformità Grave sul prodotto, il lotto è escluso dal circuito della IGP “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” e l'operatore dovrà procedere al declassamento della partita in oggetto sui registri entro i 15 gg. previsti dalla normativa ed adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi.

ADM-Cert potrà procedere all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. dall'accertamento per verificare l'avvenuto aggiornamento.

Le analisi di revisione sono eseguite presso altro Laboratorio Chimico, accreditato ACCREDIA con

procedure conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC17025.

L'esito negativo delle analisi di revisione è definitivo.

Il laboratorio di cui sopra dovrà comunicare a ADM-Cert e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione alla quale potrà assistere un rappresentante aziendale o un consulente tecnico di parte.

Se la seconda prova dà esito conforme, ADM-Cert procederà alla comunicazione dell'esito all'operatore e al rilascio dell'attestazione di conformità. Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

## 19 ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente a ADM-Cert:

- l'accesso a tutte le aree pertinenti, alle registrazioni ed al personale coinvolto.
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori di ADM-Cert ed ai valutatori dell'Ente di accreditamento, previa apposita accettazione da parte dell'operatore medesimo, i quali valuteranno esclusivamente l'operato dell'Organismo di controllo.

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare, graficamente o informaticamente, i rapporti d'ispezione e di prelievo campioni, di cui riceve copia o sintesi.

ADM-Cert applica le NC previste in tabella 4 e comunica all'operatore la data in cui si svolgerà la visita ispettiva o entro cui l'operatore dovrà fornire le informazioni richieste e che non potrà essere superiore a 10 giorni lavorativi. Qualora la NC venga confermata, ADM-Cert sospende l'operatore fino al ripristino delle condizioni di conformità e comunica tale provvedimento al MASAF.

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti necessari all'attività di controllo risulta inadempiente. ADM-Cert comunica all'operatore inadempiente l'esclusione dal sistema di controllo, lo cancella dall'elenco degli operatori controllati e dà comunicazione di tale provvedimento al MASAF.

## 20 REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA ADM-Cert

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo di ADM-Cert viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

### Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della Verifica Ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria) che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore di ADM-Cert e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

Per il prelievo di campioni, dovrà essere compilato un Verbale di prelievo appositamente



predisposto.

**Gli elementi base di ciascun verbale di prelievo campione sono:**

- data e luogo del prelievo
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota;
- data di produzione e/o di scadenza del prodotto campionato e/o, il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio.

## 21 NON CONFORMITÀ

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato da ADM-Cert, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi (G) e lievi (L) e sono associate ai requisiti che non vengono soddisfatti tra quelli indicati in Tab.4 mediante lo specifico **ID categoria requisito**.

A seguito delle NC vengono adottati da ADM-Cert dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità e le azioni correttive corrispondenti sono sempre comunicati all'operatore con un provvedimento che può prevedere:

**Misura di controllo rinforzato (MCR):** ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

**Esclusione del prodotto dal circuito IGP:** provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare, per un lotto di prodotto o per la materia prima, la IGP fino al ripristino delle condizioni di conformità;

**Richiesta e/o aggiornamento della documentazione:** provvedimento con il quale ADM-Cert richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento

Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

Nell'allegata **tabella 4** sono riportate, a carico di ciascun operatore della filiera riporta la classificazione delle possibili NC ed i relativi trattamenti previsti dal piano dei controlli.

### 21.1 NC rilevate da ADM-Cert nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da ADM-Cert nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 23) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 18).

## 22 TEMPI DI GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI ADM-Cert

I tempi per la gestione delle NC (dalla rilevazione iniziale fino alla comunicazione all'interessato) debbono essere tali da poter minimizzare il rischio di immissione sul mercato di prodotto non conforme e comunque non oltre 10 giorni dalla rilevazione iniziale (**Salvo il caso di cui al punto 23**).

## 23 RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSO

Le politiche e le procedure di ADM-Cert hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva delle controversie e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso in cui tali procedure non conducessero ad una risoluzione della controversia, o qualora la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, ADM-Cert prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

### Reclami

Tutti i reclami devono pervenire in forma scritta a ADM-Cert e sono gestiti secondo la procedura disponibile sul sito web di ADM-Cert. L'esito degli approfondimenti e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi da ADM-Cert entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo, dandone comunicazione all'operatore interessato.

### Ricorsi

L'operatore potrà fare ricorso a ADM-Cert contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso ADM-Cert a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa da ADM-Cert. Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall'operatore interessato (Legale Rappresentante dell'azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione della eventuale documentazione che si intende produrre.

Il Comitato di Gestione Ricorsi di ADM-Cert esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell'operatore se richiesto, e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per ADM-Cert e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

### Contenzioso

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente per la sede legale di ADM-Cert.

## 24 CONSENSO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti segnalati da ADM-

Cert all'ICQRF; l'attività di prova può essere delegata ai Laboratori Chimici accreditati scelti da ADM-Cert; gli operatori possono ruscare i tecnici ispettori inviando motivata comunicazione scritta a ADM-Cert che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore.

## **25 MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI ADM-Cert**

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari genera una richiesta di pagamento da parte di ADM-Cert. Entro 30 gg. dalla scadenza prevista dal tariffario, ADM-Cert invia l'estratto conto e una lettera in cui viene indicato il corrispettivo da pagare e le modalità di pagamento nonché i termini entro cui fornire prove dell'avvenuto pagamento. Qualora l'operatore non saldi quanto dovuto, entro 30 gg. dall'avvenuta comunicazione, ADM-Cert sospende l'operatore dal circuito della IGP fino al ripristino delle condizioni.

ADM-Cert comunica all'ICQRF i provvedimenti di sospensione adottati.

## **26 RISERVATEZZA**

ADM-Cert garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli atti di ADM-Cert sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi di ADM-Cert (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

ADM-Cert richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. ADM-Cert, notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

## **27 PUBBLICITA' E TRASPARENZA**

Nel sito internet di ADM-Cert sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore.

**Tabella 3: Sintesi esemplificativa dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione**

<b>Operatori</b>	<b>Requisiti disciplinati</b>	<b>Codice Req.</b>	<b>Rif. Disciplinare e/o PdC</b>
Coltivatori/raccoglitori di erbe aromatiche e/o officinali	Composizione varietale; tecniche colturali; ubicazione dei terreni di raccolta/ produzione nella zona prevista dal disciplinare	I	Disciplinare Allegato A lettera c) ed e)
Produttori/conferitori materie prime (vino)	Prodotti vitivinicoli: origine nazionale; inserimento nei sistemi di controllo di altre produzioni certificate DOP/IGP	II	Disciplinare Allegato A lettera c) e lettera g) p.to B
Opifici di trasformazione Opifici di condizionamento	Ubicazione nella zona di produzione e confezionamento prevista dal disciplinare	III	Disciplinare Allegato A lettera d)
Trasformatori di erbe aromatiche e/o officinali Opifici di trasformazione Opifici di condizionamento	Acquisizione di materia prima (erbe aromatiche e/o officinali, estratti aromatici, prodotti vitivinicoli), semilavorato o prodotto finito da fornitore iscritto al circuito dei controlli della IGP	IV	PdC p.ti 7.1. e 7.2
Opifici di trasformazione Opifici di condizionamento	Modalità di fabbricazione (processi produttivi), trasformazione ed elaborazione. Utilizzo di bottiglie e chiusure conformi al disciplinare. Idoneità degli impianti e comunicazione di eventuali variazioni rispetto alla domanda iniziale	V	Disciplinare Allegato A lettera c)  PdC p.ti 3, 7.1 e 7.2
Opifici di trasformazione Opifici di condizionamento	Identificazione e tracciabilità delle partite del prodotto atto a divenire IGP; Separazione spaziale/temporale tra erbe aromatiche, materie prime caratterizzanti, semilavorati e prodotti finiti atti a divenire IGP con omologhi prodotti non atti a divenire IGP; separazione di lotti non conformi eventualmente destinati a ulteriore lavorazione al fine di renderli conformi al disciplinare	VI	PdC p.ti 7.1, 7.2, 12.1, 16
Opifici di trasformazione	Caratteristiche al consumo: chimico- fisiche ed organolettiche	VII	Disciplinare Allegato A lettera b)
Opifici di condizionamento Proprietari di marchi	Designazione, Presentazione ed Etichettatura	VIII	Disciplinare Allegato A lettera c)

**Tabella 4: Classificazione delle non conformità e relativi trattamenti**

<b>Fase del processo (operatore)</b>	<b>ID Categoria requisito</b>	<b>Categoria requisito NON rispettato</b>	<b>Codice req. (Tab. 3)</b>	<b>NC (*) L = lieve G = grave</b>	<b>Trattamento della NC</b>
Coltivatore/ Raccogliatore di erbe aromatiche e/o officinali	<b>1</b>	Conformità specie botanica e zona di coltivazione/raccolta della materia prima	I	G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP e notifica all'operatore
Trasformatore di erbe aromatiche e/o officinali	<b>2</b>	Acquisizione di erbe aromatiche e/o officinali da fornitore iscritto al circuito dei controlli della IGP	IV	G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP e notifica all'operatore
Conferitore di Materie prime (vino)	<b>3</b>	Conformità zona di produzione della materia prima	II	G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP e notifica all'operatore
Elaborazione/ Trasformazione	<b>4</b>	Acquisizione di erbe aromatiche e/o officinali e prodotti vitivinicoli da fornitore iscritto al circuito dei controlli della IGP	IV	G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP e notifica all'operatore
	<b>5</b>	Conformità ubicazione stabilimento nella zona di produzione prevista dal disciplinare	III	G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP e notifica all'operatore
	<b>6</b>	Conformità del processo produttivo al disciplinare	V	G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP e notifica all'operatore
	<b>7</b>	Caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto	VII	G	

	<b>8</b>	Identificazione e separazione tra erbe aromatiche, materie prime caratterizzanti, semilavorati e prodotti finiti atti a divenire IGP con omologhi prodotti non atti a divenire IGP	VI	G	
Condizionamento / imbottigliamento	<b>9</b>	Acquisizione da operatore iscritto al circuito dei controlli della IG	IV	G	
	<b>10</b>	Identificazione e separazione tra prodotti IGP con prodotti non IGP	VI	G	
	<b>11</b>	Utilizzo di bottiglie e chiusure conformi al disciplinare	V	G	
	<b>12</b>	Caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto	VII	G	
Visita / Campionamento (da parte di ADM-Cert)	<b>13</b>	Rispondenza requisiti del disciplinare	V, VI, VIII	G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP e notifica all'operatore
Autocontrollo	<b>14</b>	Rispondenza ai requisiti del disciplinare relativamente ai processi di produzione/ trasformazione/ elaborazione/ condizionamento	V, VI, VIII	G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP e notifica all'operatore

	<b>15</b>	Rispondenza ai requisiti del disciplinare relativamente alle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche al consumo (prove eseguite)	VIII	G	
	<b>16</b>	Separazione fisica di lotti non conformi dagli altri lotti riconosciuti idonei e comunicazione ad ADM-Cert, entro 15 giorni, in merito alle operazioni utili che l'operatore intende attuare al fine di rendere idoneo il lotto	VI	G	Esclusione del prodotto dal circuito IG e notifica all'operatore
Etichettatura - Conformità degli elementi di designazione e presentazione relativamente alla IG	<b>17</b>	Etichette conformi in fase antecedente alla messa in commercio	VIII	L	Richiesta di adeguamento con presentazione o integrazione della documentazione
	<b>18</b>	Utilizzo di etichette/materiale di designazione e presentazione conformi, compresi i formati delle bottiglie e le chiusure, se non commercializzato	VIII	L	Blocco prodotto con possibilità di sostituzione delle eventuali etichette non conformi; correzione etichetta; verifica adeguamento

	<b>19</b>	Utilizzo di etichette/materiale di designazione e presentazione conformi, compresi i formati delle bottiglie e le chiusure, immesse in commercio	VIII	G	Esclusione delle partite non rispondenti e laddove possibile obbligo di riconfezionamento. Comunicazione all'operatore di esclusione delle partite non rispondenti e laddove possibile obbligo di riconfezionamento
Per tutte le fasi del processo produttivo	<b>20</b>	Comunicazione delle modifiche intervenute successivamente al Riconoscimento; Comunicazione degli esiti dei controlli eseguiti da altre Autorità amministrative o giudiziarie competenti che possano incidere sulla IGP	V	L	Richiesta di documentazione integrativa
				G (**)	
	<b>21</b>	Completezza della documentazione e/o errori formali nelle registrazioni contabili	VI	L	Richiesta di adeguamento con presentazione o integrazione della documentazione
	<b>22</b>	Corrispondenza del carico contabile relativo ai quantitativi della IGP elaborata. Integrazione della documentazione di cui al punto precedente	VI	G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP e notifica all'operatore
	<b>23</b>	Identificazione delle partite della IGP in lavorazione	VI	L	Richiesta di adeguamento con presentazione o integrazione della documentazione



	<b>24</b>	Separazione della IGP da altri prodotti non consentiti o non previsti dal disciplinare.	VI	G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP e notifica all'operatore
	<b>25</b>	Integrazione della documentazione di cui al punto precedente	VI	G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP e notifica all'operatore

Legenda:

(\*) NC: NON conformità.

(\*\*) Nell'ipotesi in cui le modifiche non siano conformi al disciplinare di produzione. In tal caso si procede all'esclusione del prodotto dal circuito a IGP.

## ALLEGATO I “ANALISI DEL RISCHIO”

La valutazione del rischio applicata al sistema della IGP del vino aromatizzato “Vermut di Torino/Vermouth di Torino” deve basarsi su dati oggettivi, in funzione dei punti critici della filiera ove si ritiene possa essere più facile incorrere in non conformità che richiedano di porre maggior attenzione ad un determinato prodotto.

Vengono quindi, definite le seguenti classi di rischio (**Tab. 5**):

**TRASCURABILE:** l’operatore non genera alcuna preoccupazione per il sistema; è tuttavia prevista una quota percentuale di operatori rientranti in questa categoria estratti casualmente nella misura del 10%, dalla struttura di controllo che saranno sottoposti a visita preannunciata.

**MEDIO:** l’operatore ha mostrato nel tempo alcune criticità (probabilmente legate alla comprensione delle modalità di gestione del sistema di qualità) ma che comunque lo rendono tendenzialmente affidabile.

**MODERATO:** l’operatore ha mostrato delle criticità tali da adottare contromisure in un tempo ragionevolmente breve con visite più frequenti.

**ELEVATO:** l’operatore ha mostrato criticità tali da generare forti preoccupazioni per l’intero sistema che può continuare a funzionare solo se sottoposto a continuo e accurato monitoraggio; le azioni correttive e preventive atte alla riduzione del rischio devono essere messe in pratica e verificate in un tempo brevissimo.

Le ispezioni minime (**Tab. 6**) che dovranno essere eseguite deriveranno dalla media aritmetica ossia dalla somma dei valori ottenuti per ogni singolo fattore di rischio applicabile, diviso il numero dei fattori di rischio applicabili (5). I Fattori di Rischio sono elencati in **Tab. 7**.

Se il risultato dell’operazione non è un numero intero questo dovrà essere arrotondato all’intero superiore nel caso la cifra decimale sia superiore a 5 e all’intero inferiore nel caso la cifra decimale risulti inferiore o uguale a 5. **Un solo fattore di rischio elevato** (ossia pari a 3) **comporta l’effettuazione di una visita ispettiva presso l’operatore.**

**Tab. 5** *Classi di rischio*

CLASSE DI RISCHIO	VALORE
TRASCURABILE	0
MEDIO	1
MODERATO	2
ELEVATO	3

**Tab. 6** *Numero minimo di visite ispettive determinate dalla Classe di rischio*

CLASSE DI RISCHIO	N. VISITE	PERCENTUALE OPERATORI DA CONTROLLARE
TRASCURABILE	1	10% estratti casualmente con visita preannunciata
MEDIO	1	35%
MODERATO	2	100% di cui una non annunciata
ELEVATO	3	100% di cui due non annunciate

La metodologia di analisi seguita, essendo basata anche su valutazioni qualitative, ha come

conseguenza un grado di soggettività intrinseco implicitamente accettato che deve essere periodicamente riconsiderato: l'efficacia delle azioni adottate deve essere infatti attentamente verificata tramite una attività di monitoraggio che può generare anche una rivalutazione del rischio a fronte di variazioni nei dati in ingresso considerati.

I valori numerici per macro categorie di operatori sono determinati nelle relative tabelle sottostanti.

Il numero di ispezioni di controllo derivanti dall'elaborazione, sono da intendersi quale livello minimo che ogni Struttura di controllo dovrà assicurare.

Presso il confezionatore estratto per la visita ispettiva, dovrà essere effettuato un campionamento del prodotto imbottigliato per la verifica della rispondenza del contenuto al disciplinare.

I costi per le verifiche ispettive, superiori ad una, effettuate da ADM-Cert a carico dei soggetti rientranti nella classe di rischio MEDIO ed ELEVATO, saranno imputate nel tariffario a carico dei medesimi operatori. L'importo da corrispondere sarà quello delle verifiche supplementari.

**Tab. 7 Fattori di rischio**

CLASSE DI RISCHIO		PRODUTTORI/CONFERITORI DI MATERIE PRIME/ELABORATORE /CONFEZIONATORE			
		TRASCURABILE	MEDIO	MODERATO	ELEVATO
FATTORI DI RISCHIO		Valori di rischio			
1	NC lievi nel triennio precedente (solo se reiterate per la stessa fattispecie) <sup>3</sup>	0	1	2	3
2	NC gravi nel triennio precedente	0	1	2	3
3	Risultati da controlli delle Autorità competenti:				
	Nessuna sanzione	0			
	Pagamento in misura ridotta o sanzione amministrativa fino a 10.000€ edittali		1		
	Pagamento in misura ridotta sanzione amministrativa superiore a 10.000 € edittali			2	
	Sanzione penale e/o sequestro da parte AG				3

<sup>3</sup> Per NC reiterate per la stessa fattispecie si intendono NC afferenti allo stesso ID categoria requisito (tab. 4). Nel caso si presentino tre o più NC lievi reiterate, il valore di rischio associato è pari a 3.

4	Data ultima ispezione:				
	1 anno	0			
	2 anni		1		
	3 anni			2	
	4 anni				3
5	Dimensione dell'impresa (produzione/elaborazione/ confezionamento):				
	< o = di 300 lt idrati	0			
	> 300 fino a 20.000 lt idrati		1		
	> 20.000 fino a 400.000 l idrati			2	
	> di 400.000 lt idrati				3