VALORITALIA

ISISS G.B. Cerletti

Coordinatore e Responsabile Sop13
Solighetto (TV)
Marco Battistin

I VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E LA LORO QUALITA' – REG. UE 1308/2013

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche

Articolo 93

Definizioni

1. Ai fini della presente sezione si intende per:

a) "denominazione di origine", il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali e debitamente giustificati, di un paese che serve a designare un prodotto di cui all'articolo 92, paragrafo 1, conforme ai seguenti requisiti:

i) la qualità e le caratteristiche del prodotto sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani;

ii) le uve da cui è ottenuto il prodotto provengono esclusivamente da tale zona geografica;

iii) la produzione avviene in detta zona geografica e

iv) il prodotto è ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera*;

Fattori di irripetibilità

Articolo 94

Domande di protezione

1. Le domande di protezione di nomi in quanto denominazioni di origine o indicazioni geografiche comprendono un fascicolo tecnico contenente:

a) il nome di cui è chiesta la protezione;

b) il nome e l'indirizzo del richiedente;

c) un disciplinare di produzione ai sensi del paragrafo 2 e

d) un documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione di cui al paragrafo 2.

I VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E LA LORO QUALITA' – IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Il Disciplinare di produzione:

1. Denominazione e vini;
2. Base ampelografica;
3. Delimitazione dell'area di produzione;
4. Norme in viticoltura;
5. Norme per la vinificazione;
6. Caratteristiche al consumo;
7. Etichettatura;
8. Confezionamento

I VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E LA LORO QUALITA'

I vini a Denominazione di origine sono tutelati solo se le garanzie offerte sono verificabili; proprio per questo motivo i soggetti titolari di una **DOC** o di una **DOCG sono sottoposti a controlli** (anche prima dell'immissione sul mercato) ad opera di soggetti terzi.

CHI E' VALORITALIA?

VALORITALIA è una società privata, incaricata quale **soggetto terzo autorizzato** dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali a svolgere l'attività di controllo e certificazione in **ambito regolamentato** sui:

- vini D.O.P. e I.G.P. (D.O.C., D.O.C.G. e I.G.T.)
- vini senza indicazione geografica con riferimento alla varietà di vite e/o annata.

Opera inoltre come organismo di certificazione in **ambito volontario** sui: prodotti / processi / servizi e sistemi di gestione (ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001) di prodotto (ISO 22005, BRC, IFS).

COMPOSIZIONE SOCIETARIA DI VALORITALIA

Valoritalia sua compagine societaria è costituita da:

- **CSQA Certificazioni** nell'area delle certificazioni volontarie e cogenti del settore agroalimentare.

- **FEDERDOC** apporta l'esperienza maturata dai Consorzi nell'attività di controllo e tracciabilità delle denominazioni.

LE SEDI DI VALORITALIA

- Sede Legale
- Sede Centrale Operativa
- Sede Amministrativa
- 35 Sedi Operative Periferiche

LE ALTRE CERTIFICAZIONI

Negli ultimi anni Valoritalia, forte dell'esperienza in ambito vitivinicolo, ha ampliato la propria attività e si avvia a diventare uno dei soggetti più importanti sul mercato nell'ambito della:

Certificazione Biologica

Organismo di Controllo autorizzato dal MI.P.A.A.F.
IT-BIO-015
AGRICOLTURA UE/NON UE

VALORITALIA

Operatore Controllato n.....

Certificazione SQNPI – Produzione Integrata

SQNPI
QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

LE ALTRE CERTIFICAZIONI

EQUALITAS

Valoritalia certifica, inoltre, sin dalla sua creazione, lo standard di sostenibilità più evoluto in ambito vitivinicolo

V.I.V.A

V.I.V.A. Valutazione dell'Impatto della Vitivinicoltura sull'Ambiente - promosso nel 2011 dal Ministero dell'Ambiente

VIVA LA SOSTENIBILITÀ NELLA VITIVINICOLTURA IN ITALIA

VEGAN OK

VINNATUR

CARBON FOOD PRINT

IFS (International Food Standard)

VALORITALIA NEL VENETO

Valoritalia è presente con 4 sedi nel territorio veneto:

- Sede di Solighetto (TV)

- Sede di Mareno di Piave (TV)

- Sede di Vò (PD)

- Sede di Castelnuovo del Garda (VR)

In questi 4 presidi operativi vengono gestite attualmente 20 DOP e 6 IGP e precisamente:

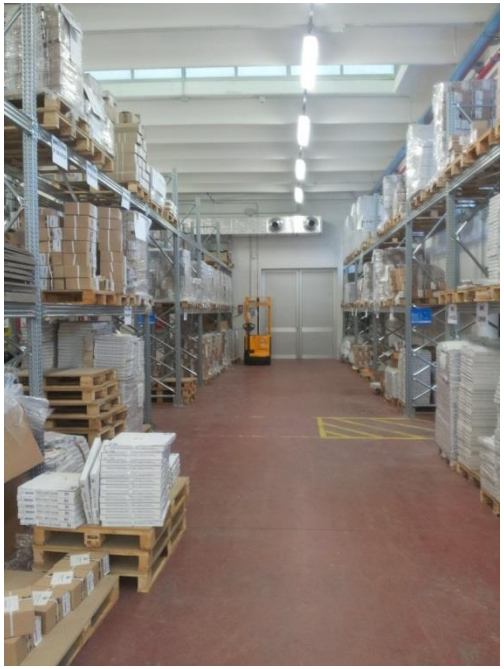
Asolo Prosecco DOCG, Bagnoli Friularo DOCG, **Colli di Conegliano DOCG**, Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG, **Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Lison DOCG, Montello Rosso DOCG, Piave Malanotte DOCG**, Bagnoli DOC, Colli Euganei DOC, Corti Benedettine del Padovano DOC, **Lison Pramaggiore DOC**, Lugana DOC, **Montello e Colli Asolani DOC, Piave DOC, Prosecco DOC**, Riviera del Brenta DOC, Valdadige Terradeiforti DOC, **Venezia DOC, Vigneti della Serenissima DOC.**

LA SEDE 13 (SOLIGHETTO)

Piazza Libertà, 7

Loc. Solighetto – Pieve di Soligo (TV)

IL MAGAZZINO DI MARENO DI PIAVE



Via Galileo Galilei , 35

Zona industriale di Ramera

Attiva da Marzo 2014.

CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Valoritalia assicura che il processo produttivo ed il prodotto certificato rispondano ai requisiti stabiliti dal Disciplinare di Produzione.

Lo strumento che regolamenta questa attività è il **PIANO DEI CONTROLLI - DM 7552 del 2 agosto 2018** ed il **nuovo Decreto Dirigenziale n. 102728 del 03/03/2022 -** "Sistema dei controlli e vigilanza sui vini a DO e IG, ai sensi dell'articolo 64, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino.

Il Piano di controllo prevede due tipologie di controlli strettamente collegate:

CONTROLLO DOCUMENTALE: effettuato sul 100% della produzione.

Controllo di tutta la documentazione che le aziende sono già tenute a presentare per l'utilizzo della D.O. (denunce uve, richieste certificazioni, comunicazioni di vendita, ecc.);

CONTROLLO ISPETTIVO effettuato sul:

- 5% min. dei vigneti;
- 10% sugli stabilimenti di vinificazione;
- 15% min. sugli stabilimenti di imbottigliamento.

al fine di verificare la corrispondenza di tutte le operazioni al Disciplinare di Produzione.

CONTROLLI IN VIGNETO PREDISPOSIZIONE FASCICOLI

DICHIARATO VIGNETO
MA SONO ALBERI

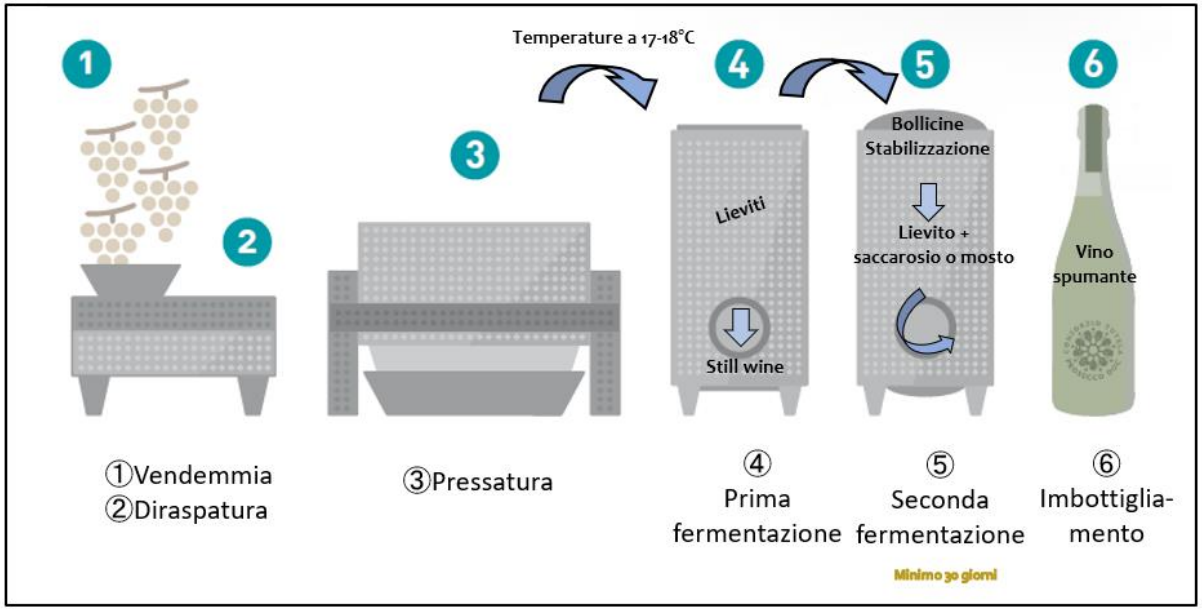
VALORITALIA

CONTROLLO ISPETTIVO VIGNETO - MISURAZIONI IN CAMPO

CONTROLLI IN CANTINA

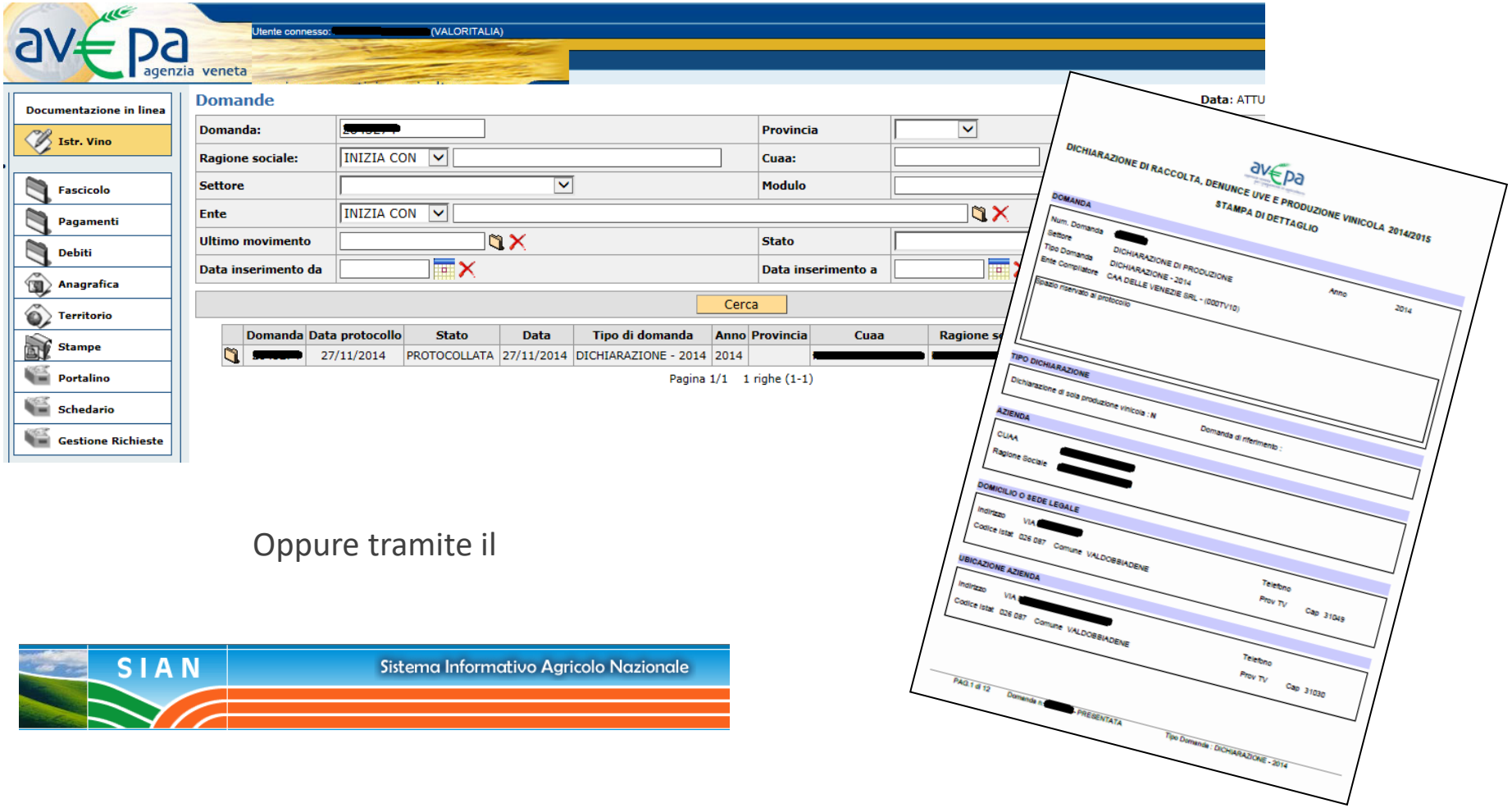
CONTROLLO DOCUMENTALE - ACQUISIZIONE E VERIFICA DEI PROCESSI

Le **attività** di controllo e certificazione sono svolte in conformità alla normativa vigente comunitaria e nazionale che disciplina i vini a DO e a IG, con particolare riferimento al **potenziale viticolo**, alla tenuta del **registro telematico** e della contabilità di cantina, alle pratiche ed ai **trattamenti enologici**, alle procedure di certificazione dei vini DO e IG per quanto concerne gli esami chimico-fisici ed organolettici, alle regole d'**etichettatura** e di presentazione dei vini, alla gestione dei contrassegni di Stato dei vini a DO, ivi compresi gli specifici disciplinari di produzione dei vini DO e IG.



CONTROLLO DOCUMENTALE ACQUISIZIONE DATI DAI SISTEMI REGIONALI

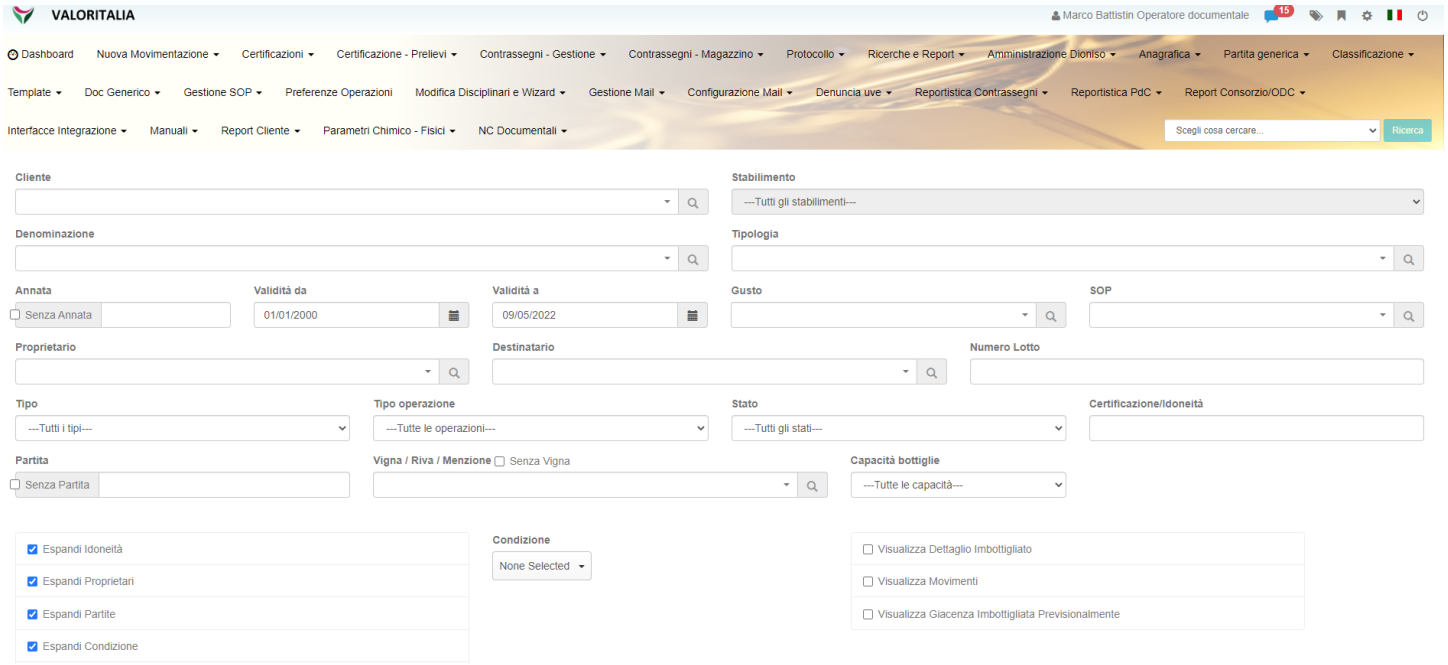
CARICO VENDEMMIALE



Oppure tramite il

SIAN Sistema Informativo Agricolo Nazionale

CONTROLLO DOCUMENTALE – CARICAMENTO DELLE MOVIMENTAZIONI (DIONISO)



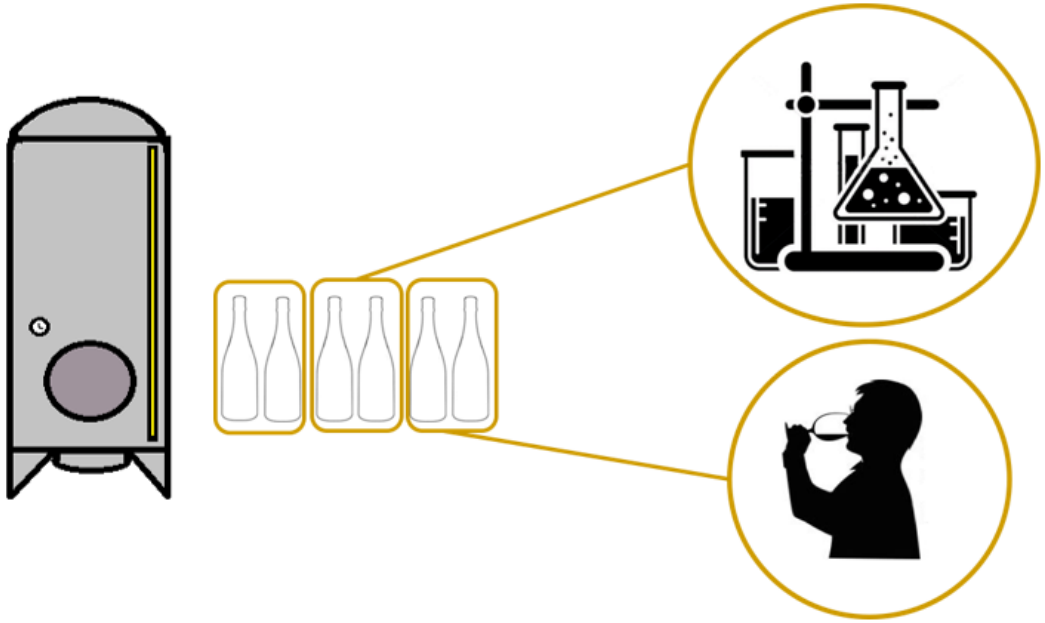
Attraverso la documentazione inviata dalle aziende, gli operatori caricano a sistema:

- **RIVENDICAZIONI DELLE UVE**
- **DOCO/TAGLI**
- **ARRICCHIMENTI/DOLCIFICAZIONI**
- **SPUMANTIZZAZIONI/FRIZZANTATURE**
- **IMBOTTIGLIAMENTO**

CONTROLLO DOCUMENTALE – CARICAMENTO DELLE MOVIMENTAZIONI

Tutta l'attività di controllo documentale rende quindi possibile il rilascio alle aziende che lo richiedano, di un **CERTIFICATO DI IDONEITÀ**.

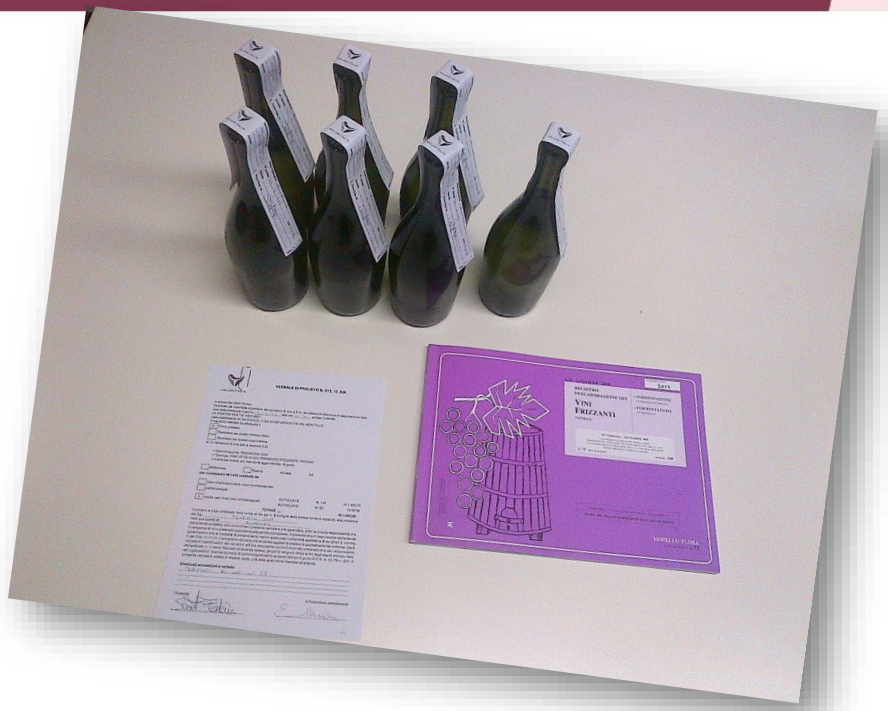
Per l'ottenimento del certificato, l'azienda invia a VALORITALIA una **RICHIESTA DI PRELIEVO** per la partita di vino che intende certificare.



PRELIEVO – ANALISI - DEGUSTAZIONI

Valoritalia, verificata la **rispondenza dei carichi** e tutta la **documentazione relativa alla partita di vino per cui è stata richiesta la certificazione**, avvierà l'iter di **prelievo campione.**

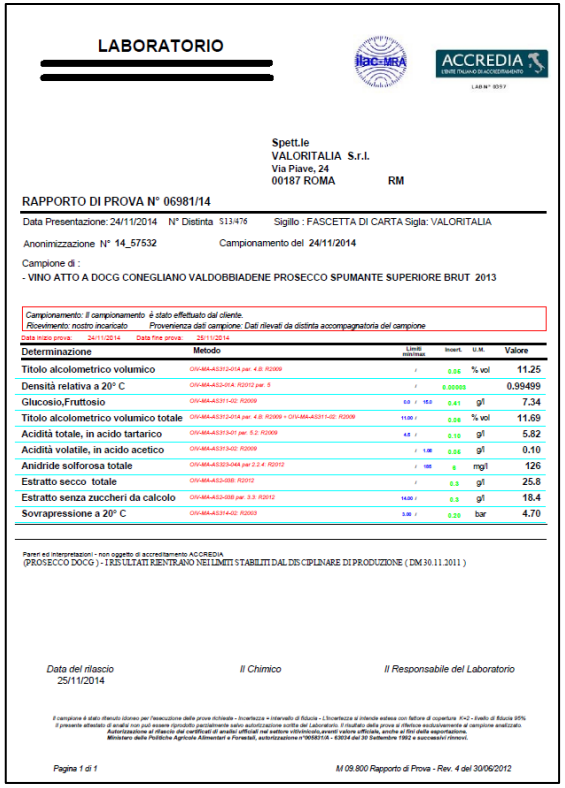
- 1 Bottiglia è affidata al detentore della partita;
- 1 Bottiglia è destinata all'esame chimico-fisico;
- 1 Bottiglia è destinata all'esame organolettico;
- 1 Bottiglia è conservata per l'eventuale esame da parte della commissione di appello;
- 2 Bottiglie sono tenute di riserva per almeno sei mesi da parte dell'organismo di controllo, per eventuali ulteriori esami chimico-fisici e organolettici.



ART. 5 - D.M. 12/03/2019. 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

ANONIMIZZAZIONE ED ANALISI DEI CAMPIONI

Tutti i campioni vengono anonimizzati prima dell' invio ai laboratori ed alla fase di analisi organolettica



LABORATORIO

Spett.le
VALORITALIA S.r.l.
Via Piave, 24
00187 ROMA RM

RAPPORTO DI PROVA N° 06981/14

Data Presentazione: 24/11/2014 N° Distinta 513476 Sigillo : FASCETTA DI CARTA Sigla: VALORITALIA

Anonimizzazione N° 14_57532 Campionamento del 24/11/2014

Campione di :
- VINO ATTO A DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE BRUT 2013

Campionamento: Il campionamento è stato effettuato dal cliente.
Ricevimento: nostro incaricato Provenienza dati campione: Dati rilevati da distinta accompagnatoria del campione

Data inizio prova: 24/11/2014 Data fine prova: 25/11/2014

Determinazione	Metodo	Limiti minimo	Limiti massimo	Incert.	U.M.	Valore
Titolo alcolometrico volumico	OIV-MA-AS312-01A per. 4.8. R2009			0.05	% vol	11.25
Densità relativa a 20° C	OIV-MA-AS2-01A: R2012 par. 5			0.00005		0.99499
Glucosio,Fruttosio	OIV-MA-AS311-02: R2009	0.0	15.0	0.41	g/l	7.34
Titolo alcolometrico volumico totale	OIV-MA-AS312-01A par. 4.8: R2009 + OIV-MA-AS311-02: R2009	11.00		0.05	% vol	11.69
Acidità totale, in acido tartarico	OIV-MA-AS313-01 par. 5.2: R2009	4.0		0.10	g/l	5.82
Acidità volatile, in acido acetico	OIV-MA-AS313-02: R2009		1.00	0.05	g/l	0.10
Anidride solforosa totale	OIV-MA-AS323-04A par 2.2.4: R2012		150	6	mg/l	126
Estratto secco totale	OIV-MA-AS2-03B: R2012			0.3	g/l	25.8
Estratto senza zuccheri da calcolo	OIV-MA-AS2-03B par. 3.3: R2012	14.00		0.3	g/l	18.4
Sovrapressione a 20° C	OIV-MA-AS314-02: R2003	3.00		0.20	bar	4.70

Pareri ed interpretazioni - non oggetto di accreditamento ACCREDIA
(PROSECCO DOCG) - I RISULTATI RIENTRANO NEI LIMITI STABILITI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE (DM 30.11.2011)

Data del rilascio 25/11/2014 Il Chimico Il Responsabile del Laboratorio

Il campione è stato ritenuto idoneo per l'esecuzione delle prove richieste - Incertezza = Intervallo di fiducia - L'incertezza si intende estesa con fattore di copertura K=2 - livello di fiducia 95%
Il presente attestato di analisi non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio. Il risultato delle prove si riferisce esclusivamente al campione analizzato.
Autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi ufficiali nel settore vitivinicolo,aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione.
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, autorizzazione n°0058315/A - 63014 del 30 Settembre 1992 e successivi rinnovi.

Pagina 1 di 1 M 09.800 Rapporto di Prova - Rev. 4 del 30/06/2012

L' ANALISI CHIMICO FISICA verifica la rispondenza ai parametri indicati dall'art. 26 del regolamento CE n. 607/2009 e dal disciplinare di produzione.

SOLO SE IDONEO -> COMMISSIONE (ART. 6 D.M. 12/03/2021)

COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

L'esame organolettico viene effettuato da **Commissioni di Degustazione** (ART. 7 D.M. 12/03/2021), formate da 5 membri presenti in appositi elenchi regionali di Tecnici Degustatori (almeno 3 per commissione) ed Esperti, che esaminano i campioni per valutarne le caratteristiche di tipicità/qualità alla **VISTA** (colore e limpidezza) all'**OLFATTO** ed al **GUSTO** indicati nell' **art. 6 del disciplinare di produzione**.

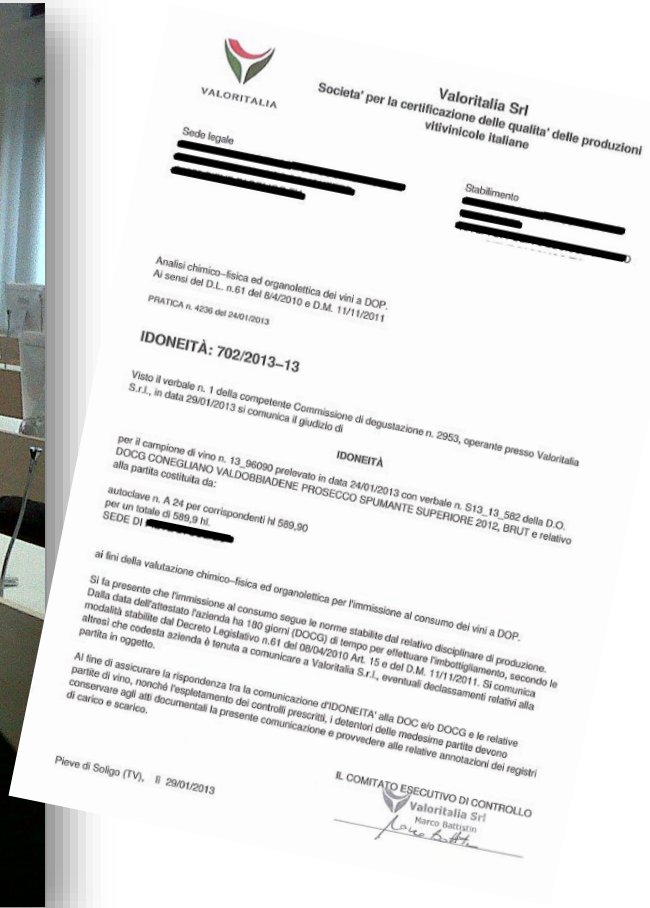
«Prosecco» spumante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;
odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;
sapore: da brut nature a demi-sec, fresco e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

SITO: www.valoritalia.it
Sezione -> **VINI A D.O. e I.G.**

VALORITALIA

PRELIEVO – ANALISI - DEGUSTAZIONI

LA COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE



VALORITALIA

Valoritalia Srl
Societa' per la certificazione delle qualita' delle produzioni vitivinicole italiane

Sede legale [redacted]

Stabilimento [redacted]

Analisi chimico–fisica ed organolettica dei vini a DOP.
Ai sensi del D.L. n.61 del 8/4/2010 e D.M. 11/11/2011

PRATICA n. 4236 del 24/01/2013

IDONEITÀ: 702/2013–13

Visto il verbale n. 1 della competente Commissione di degustazione n. 2953, operante presso Valoritalia S.r.l., in data 29/01/2013 si comunica il giudizio di

IDONEITÀ

per il campione di vino n. 13_96090 prelevato in data 24/01/2013 con verbale n. S13_13_582 della D.O. DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE 2012, BRUT e relativo alla partita costituita da:

autoclave n. A 24 per corrispondenti hl 589,90
per un totale di 589,9 hl.
SEDE DI [redacted]

ai fini della valutazione chimico–fisica ed organolettica per l'immissione al consumo dei vini a DOP.

Si fa presente che l'immissione al consumo segue le norme stabilite dal relativo disciplinare di produzione. Dalla data dell'attestato l'azienda ha 180 giorni (DOCG) di tempo per effettuare l'imbottigliamento, secondo le modalità stabilite dal Decreto Legislativo n.61 del 08/04/2010 Art. 15 e del D.M. 11/11/2011. Si comunica altresì che codesta azienda è tenuta a comunicare a Valoritalia S.r.l., eventuali declassamenti relativi alla partita in oggetto.

Al fine di assicurare la rispondenza tra la comunicazione d'IDONEITA' alla DOC e/o DOCG e le relative partite di vino, nonché l'espletamento dei controlli prescritti, i detentori delle medesime partite devono conservare agli atti documentali la presente comunicazione e provvedere alle relative annotazioni dei registri di carico e scarico.

Pieve di Soligo (TV), li 29/01/2013

IL COMITATO ESECUTIVO DI CONTROLLO
Valoritalia Srl
Marco Battistin

COMMISSIONI DEGUSTAZIONI C/O CIRVE VIA DALMASSO,1 - CONEGLIANO (TV)

CONTRASSEGNI DI STATO

Tutte le DOCG e gran parte delle DOC hanno come **sistema di tracciabilità il contrassegno di stato prodotto** dal POLIGRAFICO DELLO STATO, acquistato da VALORITALIA e rivenduto poi alle aziende che normalmente lo richiedono in fase di certificazione.

Tramite il contrassegno di stato è possibile risalire alle «origini» di ogni bottiglia venduta.

“RESTITUZIONE” DEI DATI

I lavori di controllo, ispezione e certificazione che caratterizzano l’attività di *Valoritalia* hanno dato origine a una ricca disponibilità di dati relativi a tutta la filiera produttiva, dal vigneto alla bottiglia, propria di ciascuna Denominazione d’Origine.

Consapevole di questo patrimonio, *Valoritalia* ha deciso di renderlo completamente disponibile alle aziende produttrici e a tutti gli utilizzatori interessati, attraverso una **pubblicazione editoriale** e un **portale web**.

“RESTITUZIONE” DEI DATI - I CONSORZI DI TUTELA (LEGGE 238/2016)

Art. 41.

Consorzi di tutela

1. Per ciascuna DOP o IGP può essere costituito e riconosciuto dal Ministero un Consorzio di tutela. Il consorzio è costituito fra i soggetti inseriti nel sistema di controllo della denominazione e persegue le seguenti finalità:

a) avanzare proposte di disciplina regolamentare e svolgere compiti consultivi relativi alla denominazione interessata, nonché collaborativi nell'applicazione della presente legge;

b) svolgere attività di assistenza tecnica, di proposta, di studio, di valutazione economico-congiunturale della DOP o IGP, nonché ogni altra attività finalizzata alla valorizzazione della denominazione sotto il profilo tecnico dell'immagine;

c) collaborare, secondo le direttive impartite dal Ministero, alla tutela e alla salvaguardia della DOP o dell'IGP da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio delle denominazioni tutelate e comportamenti comunque vietati dalla legge; collaborare altresì con le regioni per lo svolgimento delle attività di competenza delle stesse;

d) svolgere, nei confronti dei soli associati, le funzioni di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi della relativa denominazione;

e) effettuare, nei confronti dei soli associati, attività di vigilanza prevalentemente rivolte alla fase del commercio, in collaborazione con l'ICQRF e in raccordo con le regioni.

4. Il consorzio riconosciuto, che dimostri, tramite verifica effettuata dal Ministero sui dati inseriti nel sistema di controllo ai sensi dell'articolo 63, la rappresentatività nella compagine sociale del consorzio di almeno il 40 per cento dei viticoltori e di almeno il 66 per cento, inteso come media, della produzione certificata, di competenza dei vigneti dichiarati a DO o IG negli ultimi due anni, salva deroga a un anno nel caso di passaggio da DOC a DOCG e da IGT a DOC, può, nell'interesse e nei confronti di tutti i soggetti inseriti nel sistema dei controlli della DOP o IGP anche non aderenti:

a) definire, previa consultazione dei rappresentanti di categoria della denominazione interessata, l'attuazione delle politiche di gestione delle produzioni di cui all'articolo 39, al fine di salvaguardare e tutelare la qualità del prodotto a DOP o IGP e contribuire ad un migliore coordinamento dell'immissione sul mercato della denominazione tutelata, nonché definire piani di miglioramento della qualità del prodotto;

b) organizzare e coordinare le attività delle categorie interessate alla produzione e alla commercializzazione della DOP o IGP;

c) agire, in tutte le sedi giudiziarie e amministrative, per la tutela e la salvaguardia della DOP o dell'IGP e per la tutela degli interessi e dei diritti dei produttori;

d) esercitare funzioni di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi della relativa denominazione;

e) svolgere azioni di vigilanza da effettuare prevalentemente nella fase del commercio in collaborazione con l'ICQRF e in raccordo con le regioni

I NUMERI DI VALORITALIA (2021)

Valoritalia certifica:

- **216 DOP/IGP** Vitivinicole
- **5.000** Differenti tipologie di vino
- Equivalenti al **60%** Della quota nazionale di produzione Dop e Igp

Nel 2021 sono stati gestiti 54.350 **percorsi di certificazione** pari a HL 11.847.506*

(nel 2020 sono stati prelevati 46.225 campioni pari a Hl 9.859.908,19)

Sono state eseguite **3.183 commissioni di degustazione**

(2.393 nel 2020)

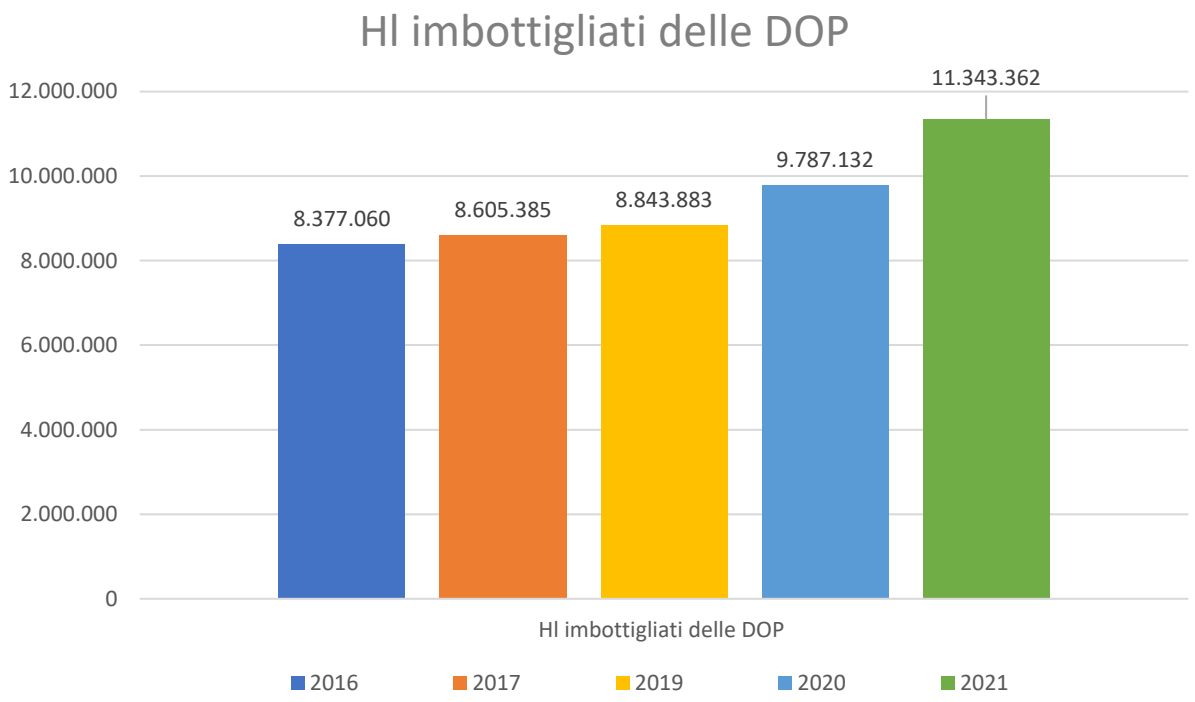
Contrassegni venduti: n. 1.288.139.040

*comprensivi dell'attività in subappalto

I NUMERI DI VALORITALIA

Ettolitri imbottigliati delle DOP nel 2021(DOC e DOCG):

11.343.362* hl pari a 1.512.448.266 bottiglie da 0.75 L

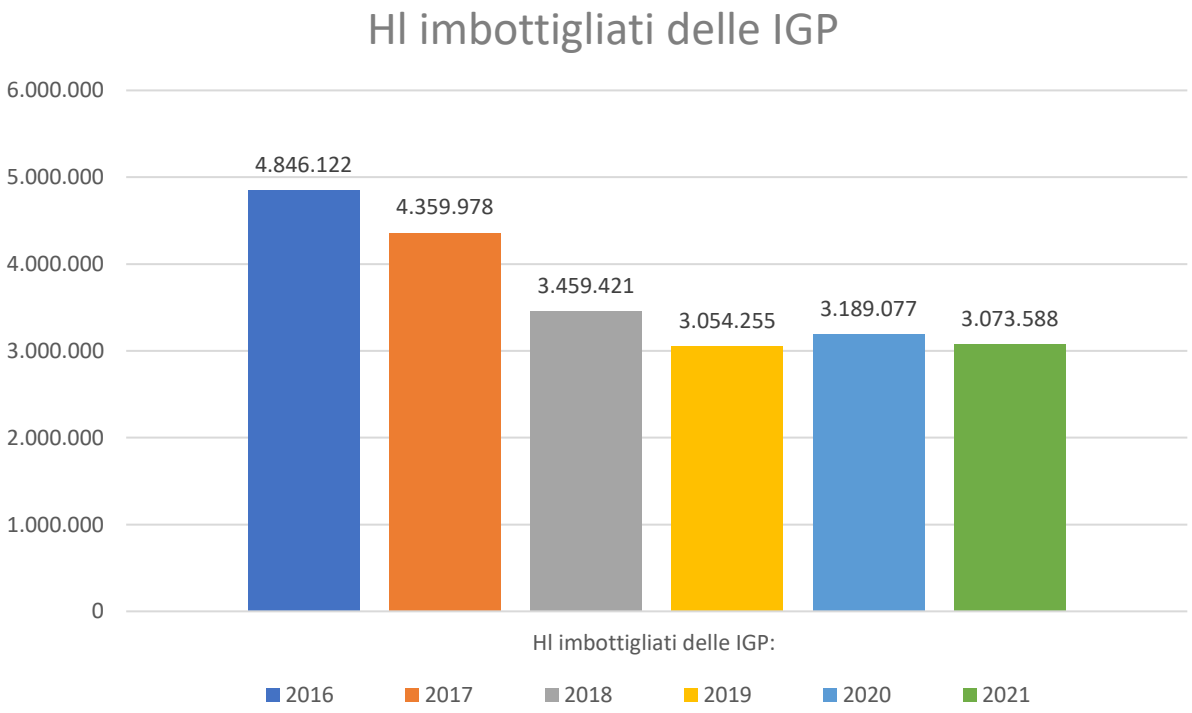


*comprensivi dell'attività in subappalto (Triveneta e Siquria)

I NUMERI DI VALORITALIA

Ettolitri imbottigliati delle IGP nel 2021:

3.073.588* hl pari a 409.811.733 bottiglie da 0.75 L



*comprensivi dell'attività in subappalto (Triveneta e Siquria)

I NUMERI DI VALORITALIA

I numeri delle verifiche:

Per effettuare le operazioni di controllo su tale mole di prodotto, Valoritalia ha effettuato in un anno (Numeri 2021):

- **9.108** verifiche in campo e in cantina

Sono stati gestiti 54.350 **percorsi di certificazione** pari a HL 11.847.506*

(nel 2020 sono stati prelevati 46.225 campioni pari a Hl 9.859.908,19)

- **3.183** commissioni di degustazione (2.393 nel 2020)
- Anagrafiche gestite: Oltre **100 mila**
- Movimenti registrati: **970 mila** circa
- **Contrassegni venduti**: n. 1.288.139.040

*comprensivi dell'attività in subappalto

I NUMERI DI VALORITALIA

Controlli etichettatura 1.548 (2.130 nel 2020)

di cui 15 NCL (16 NCL nel 2020) e 57 NCG (49 NCG nel 2020)

Campioni prelevati per analisi 345 (423 nel 2020)

Nel complesso sono state riscontrate le seguenti NCL e NCG:

Viticoltori: 1.187 NCL e 148 NCG (1.373 NCL e 169 NCG nel 2020)

Vinificatori: 55 NCL e 10 NCG (44 NCL e 11 NCG nel 2020)

Imbottigliatori: 116 NCL e 75 NCG (128 NCL e 69 NCG nel 2020)

Intermediari: 1 NCL (1 NCL nel 2020)

VALORITALIA

GRAZIE PER L'ATTENZIONE