

# MANUALE GEREM

La piattaforma informatica GEREM nasce con l'esigenza di fornire un sistema pratico per adempiere alle disposizioni richieste dai Piani di Controllo delle DOP e IGP.

## BROWSER CONSIGLIATI

Si consiglia di utilizzare i seguenti browsers aggiornati all'ultima versione:

- GOOGLE CHROME



- MOZILLA FIREFOX



**N.B.:** con Internet Explorer si possono verificare problemi di connessione e/o visualizzazione.

## ACCESSO

Per accedere al sistema informatico GEREM seguire la seguente procedura:

- entrare nella pagina principale del sito internet [www.tca-srl.org](http://www.tca-srl.org)

- inserire, nell'apposito spazio "Area Riservata Aziende" per i relativi campi, le credenziali fornite via mail dall'organismo di certificazione TCA srl (OdC).

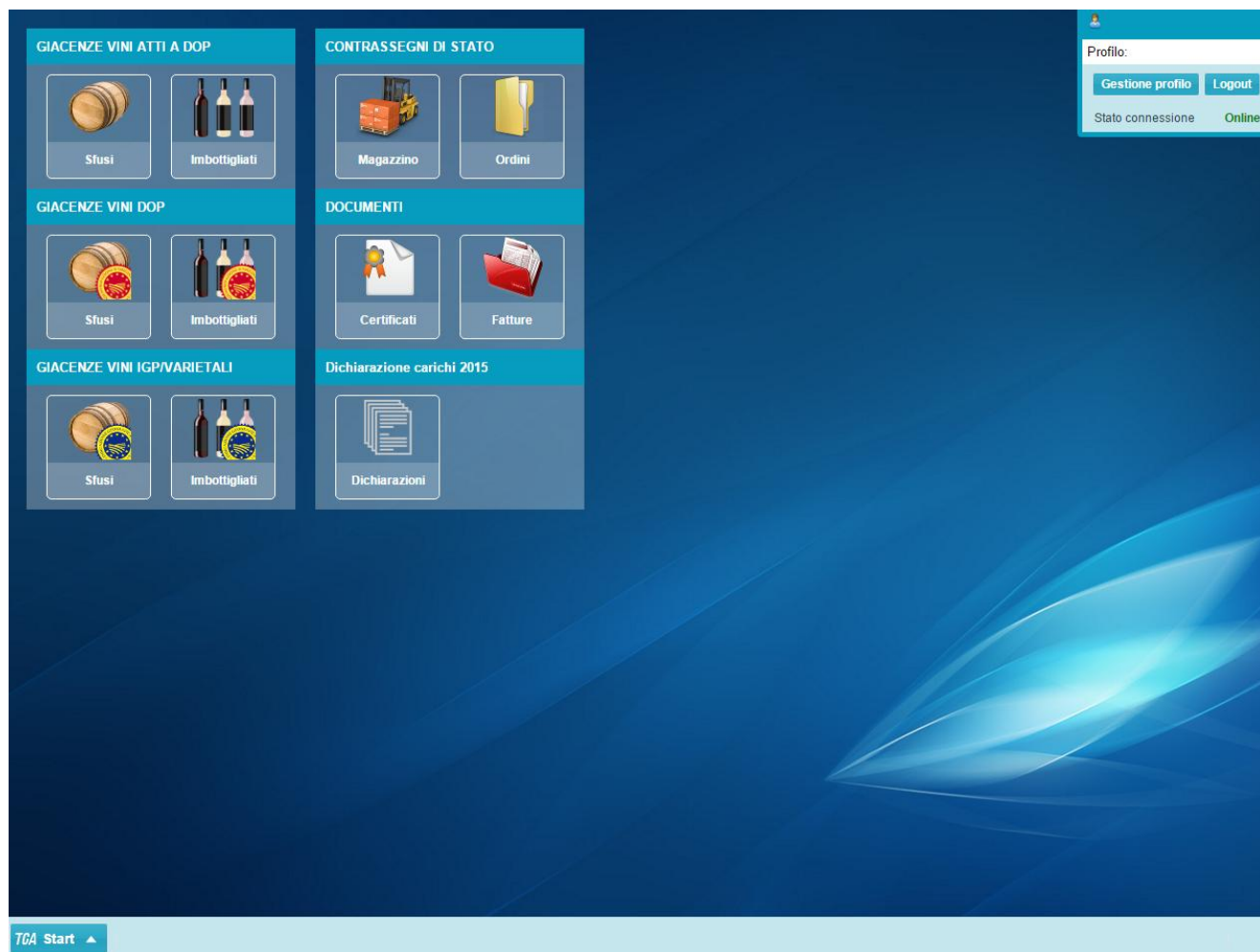


The screenshot shows the homepage of Toscana Certificazione Agroalimentare S.r.l. The navigation menu on the left includes: Home, Chi siamo, Contatti, Piani dei controlli, Tariffe per vini DOP e IGP, Certificazione di prodotto, Tracciabilità contrassegni, Modulistica e comunicazioni, Leggi e norme, Denominazioni controllate, and Vini varietali. The main content area features the company name and a description of its services. A red circle highlights the 'Area riservata aziende' login form, which contains fields for 'Email' and a password, a 'Login' button, and links for 'Attualizzazione utenza' and 'Recupero password'. A black arrow points from the left margin to the login form.

**N.B.:** SOLO al primo accesso verrà richiesto la compilazione dei campi mancanti inerenti al proprio profilo (codice fiscale, azienda, n° telefono nella forma +39 ...). I dati inseriti potranno essere comunque cambiati all'occorrenza successivamente.

## SCHERMATA PRINCIPALE DI GEREM

Dopo aver inserito le credenziali, verrà visualizzata la pagina iniziale di GEREM, come da immagine sottostante:



Ogni categoria costituisce quello che è riportato nell'apposito titolo.

Per esempio, cliccando il tasto indicato dal simbolo di una "botte/barrique" nella sezione GIACENZE VINI ATTI A DOP (in alto a sinistra) si aprirà una finestra riportante le giacenze di vini atti a divenire DOP sfusi, etc. relativi all'azienda.

## CAMPI E SIMBOLI

SIMBOLOGIA	DESCRIZIONE
<p><b>GIACENZE VINI ATTI A DOP</b></p>  <p>Sfusi</p>  <p>Imbottigliati</p>	<p>La finestra riporta i due tasti da utilizzare quando si vuole accedere alle giacenze (presso i propri depositi o presso altre aziende in conto lavoro) di vini atti a divenire DOP che siano allo stato sfusi o imbottigliato.</p>
<p><b>GIACENZE VINI DOP</b></p>  <p>Sfusi</p>  <p>Imbottigliati</p>	<p>La finestra riporta i due tasti da utilizzare quando si vuole accedere alle giacenze (presso i propri depositi o presso altre aziende in conto lavoro) di vini DOP certificati che siano allo stato sfusi o imbottigliato.</p>
<p><b>GIACENZE VINI IGP/VARIETALI</b></p>  <p>Sfusi</p>  <p>Imbottigliati</p>	<p>La finestra riporta i due tasti da utilizzare quando si vuole accedere alle giacenze (presso i propri depositi o presso altre aziende in conto lavoro) di vini IGP/varietali che siano allo stato sfusi o imbottigliato.</p>
<p><b>CONTRASSEGNI DI STATO</b></p>  <p>Magazzino</p>  <p>Ordini</p>	<p>La categoria “Contrassegni di Stato” presenta due tasti: “Magazzino” per la visualizzazione delle fascette acquisite e “Ordini” con il quale si può accedere alle funzionalità per la richiesta delle fascette DOCG* e/o DOC (dove previste).</p> <p>*Per ordinare i contrassegni relativi ai vini a DOCG Chianti è necessario inviare l’ordine cartaceo al Consorzio Vino Chianti</p>
<p><b>DOCUMENTI</b></p>  <p>Certificati</p>  <p>Fatture</p>	<p>Il campo “Documenti” permette di accedere alla sezione “Certificati” di prodotto. Nella sezione “Fatture” sono presenti le fatture emesse all’azienda.</p>
<p><b>Dichiarazione carichi 2015</b></p>  <p>Dichiarazioni</p>	<p>Il tasto permette di accedere alla funzionalità per il carico dei vini della nuova vendemmia.</p>

## FUNZIONALITÀ DETTAGLIATE

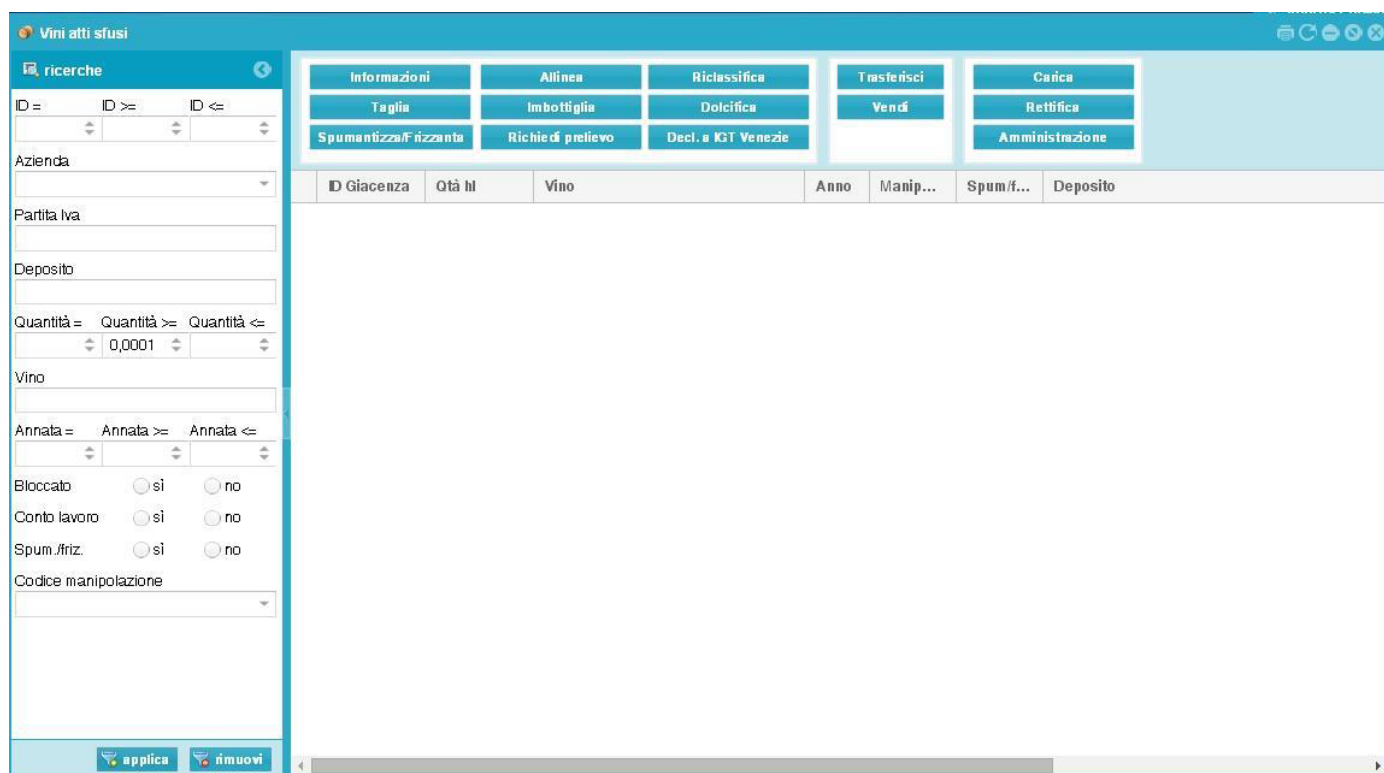
Ogni sottocategoria è costituita da un sistema di funzioni che permettono all'utente di interagire in modo telematico con l'ODC.

Verranno di seguito descritte in modo dettagliato al fine di rendere più semplice le modalità di utilizzo.

### CATEGORIA “GIACENZE VINI ATTI A DOP” SFUSI



Dopo aver cliccato sul tasto  ci si ritrova nel seguente ambiente:



La schermata è divisa in due sezioni principali. A sinistra, una barra di ricerca con campi per ID, Azienda, Partita Iva, Deposito, Quantità (predefinita a 0,0001), Anno, Bloccato, Conto lavoro, Spum./friz. e Codice manipolazione. In alto a destra, una griglia di pulsanti per operazioni: Informazioni, Allinea, Riclassifica, Trasteseñci, Carica, Taglia, Imbottiglia, Dolcifica, Vendì, Retifica, Spumantizza/frizzante, Richiedi prelievo, Decl. a IGT Venezia, e Amministrazione. Al centro, una tabella con colonne: ID Giacenza, Qtà hl, Vino, Anno, Manip..., Spum./..., Deposito. In basso a sinistra, pulsanti 'applica' e 'nuovi'.

La schermata è suddivisa in due sezioni:

- 1) a sinistra sono presenti alcune funzioni filtro (es. Vino o annata) che seguite dal tasto **Applica** le rendono attive,
- 2) in alto (in celeste) sono presenti i pulsanti che riassumono tutte le operazioni che i Piani dei Controlli prevedono che vengano comunicate a TCA.

All'accesso compare sempre precompilato il filtro Quantità >= con il valore 0,0001, in questo modo appariranno solo i vini effettivamente giacenti. Rimuovendo tale valore e scrivendo il valore 0 compariranno anche le giacenze esaurite.

Nel caso che l'utente abbia le credenziali per più aziende, a video appariranno tutte le giacenze di tali aziende. Tramite il filtro a sinistra può essere selezionata l'azienda di interesse.



## Esaminiamo più nel dettaglio i vari pulsanti:

- INFORMAZIONI

Per avere **informazioni** su un vino, si deve selezionare la giacenza interessata, come nell'immagine sotto.

Per selezionare la giacenza interessata, si deve cliccare sul nome del vino (in questo modo se era selezionata una giacenza in precedenza, viene deselezionata in automatico), se invece si clicca sulla casella  è possibile selezionare 2 o più giacenze (da fare solo per le operazioni che coinvolgono più giacenze es. tagli).

The screenshot shows a software interface for wine management. On the left is a sidebar with search filters for ID, Azienda, Partita Iva, Deposito, Quantità, Anno, and various wine characteristics. The main area displays a table of wine stocks with columns for ID Giacenza, Qtà hl, Vino, Anno, Manip..., and Spun. The row for ID 172297 is selected. Above the table is a toolbar with buttons for 'Informazioni', 'Allinea', 'Riclassifica', 'Trasferisci', 'Carica', 'Taglia', 'Imbottiglia', 'Dolcifica', 'Vendi', 'Rettifica', 'Spumantizza/Frizzanta', 'Richiedi prelievo', and 'Amministrazione'. At the bottom left of the interface are 'applica' and 'rimuovi' buttons.

e cliccando su tasto **Informazioni**

A close-up of the software toolbar showing several buttons: 'Informazioni', 'Allinea', 'Riclassifica', 'Trasferisci', 'Taglia', 'Imbottiglia', 'Dolcifica', 'Vendi', 'Frizzanta', 'Richiedi prelievo', and 'Spumantizza'. An arrow points to the 'Informazioni' button.

si apre la seguente finestra di dialogo,

The screenshot shows a software window titled "Giacenza # 172297". It has two tabs: "Informazioni giacenza" (selected) and "Movimenti". The "Informazioni giacenza" tab contains the following information:

- Vino: DOC Barco Reale di Carmignano - 2014
- Quantità: 2,00000 hl (= 200,000 l )
- Proprietario:
- Deposito:

Below this information is a section titled "Composizione" with three sub-sections:

- Vini**: DOC Barco Reale di Carmignano: 100,0000 %
- Annate**: 2014: 100,0000 %
- Codici manipolazione**: (empty field)

dove nella linguetta **Informazioni giacenza** vengono riassunte le indicazioni del vino selezionato, la giacenza attuale e la sua composizione, l'eventuale presenza di taglio varietale/annata con le relative percentuali;

spostandosi sulla linguetta **Movimenti** si potrà visualizzare la "storia" del vino.

The screenshot shows a software window titled "Giacenza # 178084". It has two tabs: "Informazioni giacenza" and "Movimenti" (selected). The "Movimenti" tab displays a table of wine movements:

Causale	Var. hl	Saldo hl	Data	Operatore
Caricamento <i>DOCG Chianti Colli Fiorentini - 2013</i> Note: migrazione dati	+477,00000	477,0000	02/06/2015	
Richiesta prelievo Richiedente: Flusso ID: 178084 → 218325	-35,00000	442,0000	13/07/2015	

In alto a destra di questa finestra di dialogo, come in tutte le finestre, sono presenti le seguenti icone:



permette di generare un pdf della finestra di dialogo (salvabile o stampabile)



permette di aggiornare la finestra di dialogo

- **ALLINEA**

Sempre selezionando il vino che si desidera movimentare e cliccando su tasto **Allinea** si apre la seguente finestra di dialogo, utilizzabile per due tipi di comunicazione:

Informazioni	Allinea	Riclassifica	Trasferisci
Taglia	Imbottiglia	Dolcifica	Vendi
Frizzanta	Richiedi prelievo	Spumantizza	

- Cali /perdite/rottura bottiglie      oppure      - Autoconsumo

**Allinea giacenza** ✕

▲ Informazioni giacenza

DOCG Chianti Colli Fiorentini	2013	442,00000 hl
-------------------------------	------	--------------

Quantità persa hl:   Tutta      Rimanente:

Data operazione:

Motivo:  Cali/perdite/rottura bottiglie (max 1,5 %)     Autoconsumo/ Uso interno

Note:

✔ Salva
✖ Annulla

In entrambi i casi si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare (sempre espressa in ettolitri) e la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico e infine selezionare una delle due opzioni, *Cali/perdite/rottura bottiglie* oppure *Autoconsumo*.

Il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione.

Nel campo **Note** è possibile annotare eventuali informazioni di ciò che è avvenuto.

Con il tasto **Salva** si registra l'operazione, altrimenti premendo **Annulla** viene chiusa la finestra senza mantenere la registrazione.

Prima del reale salvataggio e del contestuale aggiornamento della giacenza, verrà mostrato un messaggio di conferma sulla correttezza dei dati inseriti.

**Confermare l'azione**

**Attenzione**  
Proseguendo con questa operazione, la quantità della giacenza selezionata verrà allineata a 4,0000 hl

Si
No

Come già detto, la giacenza verrà immediatamente aggiornata.

- **RICLASSIFICA**

Selezionare il vino che si desidera movimentare e cliccare sul tasto **Riclassifica**

Informazioni	Allinea	Riclassifica	Trasferisci
Taglia	Imbottiglia	Dolcifica	Vendi
Frizzanta	Richiedi prelievo	Spumantizza	

### Riclassifica giacenza

▲ Informazioni giacenza

DOCG Chianti Colli Fiorentini	2013	442,00000 hl
-------------------------------	------	--------------

Quantità riclassificata hl:   Tutta Rimanente:


Data operazione:

Super-riclassificazioni:

Riclassifica in:

Rinuncia all'annata:

Note:

Anche in questo caso si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare (sempre espressa in ettolitri) e la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, e a quale categoria si riclassifica (la tendina mostra tutte le scelte possibili a cui il vino può essere riclassificato, sia in orizzontale che a ricaduta).

Il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione.

Per eventuali operazioni di riclassificazioni non previste all'interno del gestionale, le aziende possono contattare direttamente gli uffici di TCA.

Vino Italia: nel sistema informatico Gerem il vino generico (bianco, rosso o rosato) viene indicato come Vino Italia.

Questa categoria può essere utilizzata anche per il passaggio a vino spumante (indicandolo nelle Note con l'eventuale DOCO/MVV di invio alla spumantizzazione) e selezionando, eventualmente, la casella per la Rinuncia all'annata.



**Riclassifica giacenza** ✕

▲ Informazioni giacenza

DOCG Chianti Colli Fiorentini	2013	442,00000 hl
-------------------------------	------	--------------

Quantità riclassificata hl:   **Tutta**    Rimanente:

Data operazione:

Super-riclassificazioni:

Riclassifica in:

Rinuncia all'annata:

Note:

DOCG Chianti

DOCG Chianti Colli Fiorentini Riserva

IGT Toscana Rosso

Varietale Italia Rosso

Vino Italia

✔ Salva
✕ Annulla

Esiste il campo **Note** dove è possibile annotare un'eventuale descrizione di ciò che è avvenuto. Con il tasto **Salva** si registra l'operazione, altrimenti premendo **Annulla** viene chiusa la finestra senza mantenere la registrazione. Come già indicato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla. La giacenza verrà immediatamente aggiornata.

- **TAGLIA**

Si utilizza selezionando i vini che si desidera movimentare (da 2 o +) e cliccando su tasto **Taglia**. Questa funzione serve a registrare le operazioni di taglio di annata e/o di varietà entro le percentuali prestabilite dai rispettivi Disciplinari di produzione.



Si apre la seguente finestra di dialogo, dove si vedranno i vini precedentemente selezionati con le loro percentuali di taglio e la quantità disponibile; inoltre compaiono i campi lavorabili in rosa dove andranno specificati gli ettoltri che contribuiranno al taglio.

Gerem **propone in automatico per il taglio tutti gli ettoltri disponibili**. Se i quantitativi impiegati nel taglio sono inferiori, vanno digitati nella colonna in rosa a destra (**hl da tagliare**). Come si può notare nell'esempio le quantità proposte danno errore (l'indicazione di DOCG Chianti Colli Fiorentini 2014 è in rosso) in quanto non è stata rispettata la percentuale del 15% sull'annata (evidenziata in verde in basso a destra).

giacenza	cert.	Vino	Anno	hl disp.	hl da tagliare
178160		DOCG Chianti Colli Fiorentini → 100,000 %	2014 → 100,000 %	628,00000	50,0000
174342		DOCG Chianti Colli Fiorentini → 100,000 %	2003 → 100,000 %	9,00000	9,0000
2 giacenze				637,000 hl	59,000 hl

Data operazione:

**DOCG Chianti Colli Fiorentini 2014 59 hl (taglio non possibile)**

**VINI**

DOCG Chianti Colli Fiorentini 100%

**ANNATE**

2014 84.75%

2003 15.25%

Se le quantità usate per il taglio sono corrette l'indicazione di DOCG Chianti Colli Fiorentini 2014 sotto al campo data operazione sarà di colore verde.

Per completare l'operazione va indicata la data coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico.

È possibile riempire anche il campo **Note**, dove è possibile annotare un'eventuale descrizione dell'operazione avvenuta.

Con il tasto **Salva** si registra l'operazione, altrimenti premendo **Annulla** viene chiusa la finestra senza mantenere la registrazione.


Come già indicato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla. Le giacenze verranno aggiornate e comparirà una nuova riga con le relative manipolazioni (8 e/o 7 nel caso di taglio di varietà ).

- **DOLCIFICA**

Selezionare il vino che si desidera movimentare e cliccare su tasto **Dolcifica**



Si apre la seguente finestra di dialogo. Si deve specificare la quantità di vino da dolcificare (cella "quantità dolcificata hl") espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la quantità di MC/MCR aggiunto


espresso in hl, la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico ed il valore di Titolo alcolico volumico % risultante dopo l'aggiunta di MCR.

È possibile riempire anche il campo **Note** dove annotare un'eventuale descrizione per una maggiore descrizione di ciò che è avvenuto.

Premere il tasto **Salva** per registrare l'operazione o **Annulla** per chiudere la finestra senza registrare.


Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla.



Le giacenze verranno aggiornate e comparirà una nuova riga con la relativa manipolazione (4).

**Dolcifica giacenza** 


▲ Informazioni giacenza

DOCG Chianti Colli Fiorentini	2014	628,00000 hl
-------------------------------	------	--------------



Quantità dolcificata hl:    Tutta Rimanente:

MC/MCR aggiunto hl:   Data operazione:  

Caratteristiche chimico-fisiche

Titolo alc. vol. totale %:  

Note:

 **Salva**  **Annulla**

## • IMBOTTIGLIA

Selezionando il vino che si desidera movimentare e cliccando sul tasto **Imbottiglia**

Informazioni	Alinea	Riclassifica	Trasferisci
Taglia	Imbottiglia	Dolcifica	Vendi
Frizzanta	Richiedi prelievo	Spumantizza	

si apre la seguente maschera;

### Imbottiglia giacenze

+ DOCG Chianti Colli Fiorentini 2014 - 628,000 hl


Lotto:	Data:	Capacità:	Nr. bottiglie:	Perdite (LITRI):
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>


+ DOCG Chianti Colli Fiorentini 2014 - 628,000 hl

Lotto:	Data:	Capacità:	Nr. bottiglie:	Perdite (LITRI):
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Invia  Chiudi

nella quale vengono richiesti:

- il lotto attribuito;
- la data di imbottigliamento (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso);
- la capacità delle bottiglie;
- il numero di bottiglie realizzate;
- il campo perdite, espresso in **litri**.

Se si sono prodotte, per quella tipologia di vino, più pezzature di bottiglie, è possibile aggiungere una o più stringhe di imbottigliamento premendo il tasto verde  e inserendo le relative indicazioni.

Con il tasto **Invia** si registra l'operazione, premendo **Chiudi** viene chiusa la finestra senza mantenere la registrazione.

Una volta registrata l'operazione verrà indicato l'avvenuto imbottigliamento in verde, premendo **Chiudi** si torna alla schermata principale.

### Imbottiglia giacenze

+ DOCG Chianti Colli Fiorentini 2014 - 628,000 hl

Lotto:	<b>Imbottigliamento inserito</b>	Perdite (LITRI):
1/15		25

TOTALI: 1,000 ettolitri, 100 bottiglie

Invia  Chiudi

La giacenza verrà aggiornata immediatamente.


## • RICHIEDI PRELIEVO

Una volta selezionato il vino per il quale si desidera chiedere la certificazione premere il tasto **Richiedi Prelievo**



si apre la seguente maschera, dove viene riportato il vino selezionato e si andranno a riempire i seguenti campi:

- il nome del richiedente;
- il n. telefonico che dovrà contattare il prelevatore per fissare l'appuntamento;
- il numero della vasca in cui si trova il vino e la quantità oggetto di prelievo;
- l'indicazione "vino da uve in proprio/dai produttori associati" oppure "vino acquistato/da prodotti a monte acquistati";
- l'indicazione delle eventuali pratiche enologiche finalizzate alla stabilizzazione microbiologica a cui sarà sottoposto il vino in fase di imbottigliamento.

**N.B.:** Se il campione si trova in più vasi vinari è necessario utilizzare il tasto verde  per creare una nuova stringa.

**Richiesta prelievo**

▲ Informazioni giacenza  
DOCG Chianti Colli Fiorentini 2014 628,00000 hl

Nome richiedente:  Telefono di contatto:   
Nato a:  Nato il:

**Costituzione partita**

+ Vasi vinari

Identificativo vaso	Quantità da prelevare hl
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

+ Piccoli vasi (< 10hl) (no bottiglie - solo vino sfuso)


Numero vasi	Volume vaso hl
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Vino da uve in proprio/dai produttori associati  Vino acquistato/da prodotti a monte acquistati

il prodotto sarà sottoposto a pratiche enologiche finalizzate alla stabilizzazione microbiologica in fase di imbottigliamento: \_\_\_\_\_

**N.B.:** Compilare la parte a destra della sezione "Costituzione Partita" qualora il campione da prelevare sia in piccoli vasi vinari (< 10 hl).

In questo caso va indicata la quantità di vasi e la relativa capacità totale (es. per 5 damigiane da 0,54 hl ciascuna inserire in "Numero vasi" 5 e in "Volume vaso hl" 0,54 ).

Se si hanno vasi di volume differente, utilizzare il tasto  verde per creare una nuova stringa.

Con il tasto **Invia** si registra l'operazione, premendo **Chiudi** viene chiusa la finestra senza mantenere la registrazione.

Una volta registrata l'operazione verrà visualizzato il sottostante messaggio, premendo **Si** la richiesta di prelievo verrà inserita definitivamente. Premendo **No** si tornerà alla schermata precedente.

Confermare l'azione

**?** **Attenzione**  
Proseguendo con questa operazione, verrà creata una **nuova giacenza** con le seguenti caratteristiche:

Vino: DOCG Chianti Colli Fiorentini - 2014  
Quantità: 100,0000 hl

Verrete contattati dal prelevatore assegnato per fissare l'appuntamento.  
**La giacenza rimarrà bloccata fino all'esito positivo della richiesta**


**Si** **No**

**N.B.:** Si ricorda che, ai sensi del decreto 11/11/2011, il campione oggetto di prelievo **DEVE** essere già pronto per il prelievo al momento dell'inserimento della richiesta.

- **FRIZZANTA**

Una volta selezionato il vino che si desidera movimentare e cliccando su tasto "**Frizzanta**" (**solo per i vini che prevedono tale tipologia nel disciplinare**)

Informazioni	Allinea	Riclassifica	Trasferisci
Taglia	Imbottiglia	Dolcifica	Vendi
<b>Frizzanta</b>	Richiedi prelievo	Spumantizza	

si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la quantità di prodotto aggiunto (sempre espresso in hl), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, e specificando il nome del vino ottenuto in seguito all'operazione di Frizzantatura (vedi esempio).

Selezionare la casella se si desidera rinunciare all'annata.

È possibile riempire anche il campo **Note** dove annotare un'eventuale descrizione per una maggiore descrizione di ciò che è avvenuto.

Premere il tasto **Salva** per registrare l'operazione o **Annulla** per chiudere la finestra senza registrare. Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla. La giacenza verrà immediatamente aggiornata.

Spumantizza/Frizzanta giacenza

▲ Informazioni giacenza

DOC Valdichiana toscana Bianco      2014      300,00000 hl

Volume vino base (hl):   Tutta      Rimanente:

Prodotto aggiunto (hl):       Data operazione:

Vino ottenuto: DOC Valdichiana toscana Bianco Spumante

Rinuncia all'annata:

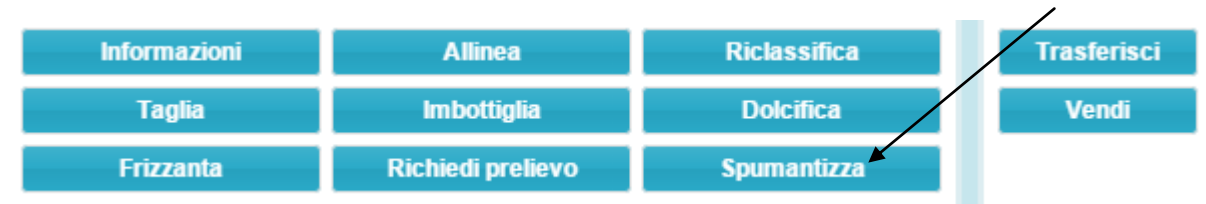
Note:


**Salva**       **Annulla**



- SPUMANTIZZA**

Una volta selezionato il vino che si desidera movimentare e cliccando su tasto **“Spumantizza”** (solo per i vini che prevedono tale tipologia nel disciplinare)



si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la quantità di prodotto aggiunto (sempre espresso in hl), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, e specificando il nome e la categoria del vino ottenuto in seguito all'operazione di spumantizzazione (vedi esempio) Selezionare la casella se si desidera rinunciare all'annata

È possibile riempire anche il campo **Note** dove annotare un'eventuale descrizione per una maggiore descrizione di ciò che è avvenuto.

Premere il tasto **Salva** per registrare l'operazione o **Annulla** per chiudere la finestra senza registrare

Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla. La giacenza verrà immediatamente aggiornata.

**Spumantizza giacenza**
✕

▲ Informazioni giacenza

DOC Valdichiana toscana Bianco	2015	46,00000 hl
--------------------------------	------	-------------


— Vino base

Volume hl:   Tutto    Rimanente:    Alc. tot. %:

— Prodotto aggiunto

Saccarosio (kg):  e/o:  kg di  M/MC  MCR con la m. vol.:

— Dettagli operazione

Numero operazione:     Data:  

Vino ottenuto:

Metodo classico:     Arricchimento speciale:     Rinuncia all'annata:

Numero(i) autoclave:     Agitatore:

▲ Prodotto ottenuto (calcolo automatico)

Montegradi: 0    Gr. finale : 0    Aum. grado %: 0    Vol. ottenuto hl: 0

Note:

✔ Salva
✕ Annulla

- **TRASFERISCI**


Una volta selezionato il vino che si desidera movimentare e cliccando su tasto **Trasferisci**



si apre la seguente finestra di dialogo, utilizzabile per una tripla funzionalità:

- per trasferimento in seguito a **Conto lavoro/deposito**
- per trasferimento in seguito a **Rientro da Conto lavoro/deposito**
- per trasferimento in seguito a **Trasferimento interno**

dove si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale

operazione), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, e il numero del Documento di Accompagnamento utilizzato e selezionando una delle 3 casistiche sopra specificate

Indicare, quindi, il nome dell'azienda di destinazione del vino, in automatico verrà indicato il/i depositi aziendali

È possibile riempire anche il campo **Note** dove annotare un'eventuale descrizione per una maggiore descrizione di ciò che è avvenuto

Premere il tasto **Salva** per registrare l'operazione o **Annulla** per chiudere la finestra senza registrare

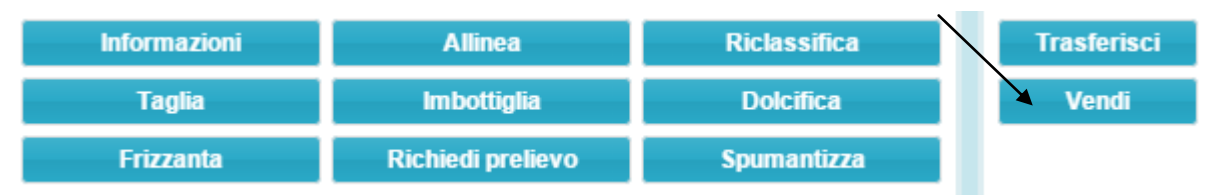
Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla.

Successivamente la giacenza verrà immediatamente aggiornata

**N.B.:** Non è necessario inviare all'ODC copia del Documento di Accompagnamento utilizzato.

- **VENDI**

Una volta selezionato il vino che si desidera movimentare e cliccando su tasto **Vendi**



si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino oggetto di vendita, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona



si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, il numero del Documento di Accompagnamento utilizzato e tramite il tasto **Carica D.A.** è possibile allegare il suddetto documento solo in versione pdf o jpeg.

Indicare, quindi, il nome dell'azienda destinataria del vino e, solo in caso che l'acquirente sia diverso dal destinatario, il nome dell'azienda acquirente (triangolazione).

È possibile riempire anche il campo **Note** dove annotare un'eventuale descrizione per una maggiore descrizione di ciò che è avvenuto.

Premere il tasto **Salva** per registrare l'operazione o **Annulla** per chiudere la finestra senza registrare.

Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla.

Successivamente la giacenza verrà immediatamente aggiornata.

Se il Documento di Accompagnamento **non** viene caricato tramite il tasto **Carica D.A.**, l'azienda venditrice deve farlo pervenire quanto prima all'ODC tramite i consueti canali (fax/e-mail)

## CATEGORIA “GIACENZE VINI ATTI A DOP” IMBOTTIGLIATI



Appena cliccato sul tasto **Imbottigliati** ci si ritrova nel seguente ambiente:

ID Giacenza	Qtà hl	vol. l.	nr. rec.	Lotto	Data	Vino	Anno	Man
<input checked="" type="checkbox"/> 256137	19,9950	0,750	2.666	02/13	22/08/2015	DOCG Chianti	2013	0
<input type="checkbox"/> 256136	49,9950	0,750	6.666	01/14	02/09/2015	DOCG Chianti	2014	0

La schermata è suddivisa in due sezioni, quella di sinistra in cui sono presenti delle funzioni filtro (es. Vino o annata) che seguite dal tasto **Applica** le rendono attive, e quella di destra con tutti i campi-funzione che riassumono tutte le incombenze verso l’OdC.

I vino visualizzati sono quelli precedentemente imbottigliati, dalla sezione vini atti a dop sfusi.

Più nel dettaglio:

### INFORMAZIONI

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria “GIACENZE VINI ATTI A DOP” SFUSI (vedi spiegazione pag. 5-6).

### ALLINEA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria “GIACENZE VINI ATTI A DOP” SFUSI (vedi spiegazione pag. 7).

### RICLASSIFICA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria “GIACENZE VINI ATTI A DOP” SFUSI (vedi spiegazione pag. 8-9).

## □ RICHIEDI PRELIEVO

Una volta selezionato il vino imbottigliato che si desidera certificare si clicca sul tasto **Richiedi Prelievo** si apre la seguente finestra di dialogo, dove viene riportato il vino selezionato e si andranno a riempire i seguenti campi relativi al nome del richiedente e al n. telefonico che dovrà contattare il prelevatore per fissare l'appuntamento, in automatico verrà inserita la capacità delle bottiglie selezionate, il numero di lotto e il numero delle bottiglie.

### Richiesta prelievo

▲ Informazioni giacenza

DOCG Chianti 2013

Nome richiedente:  Telefono di contatto:

Nato a:  Nato il:

**Costituzione partita | Totale da prelevare: 19,9950 hl**

Bottiglie (se si vuole richiedere un prelievo multi-formato, selezionare nella griglia più giacenze)


Capacità bottiglie	Numero lotto	Numero bottiglie
0,750 l	02/13	2666

Vino da uve in proprio/dai produttori associati  Vino acquistato/da prodotti a monte acquistati

**N.B.:** Se il campione oggetto di prelievo si trova in più pezzature è necessario selezionarle tutte prima di premere il tasto **Richiedi prelievo**; in questo modo la richiesta di prelievo verrà fatta su tutta la massa imbottigliata, altrimenti verranno viste come richieste separate, ognuna delle quali soggetta a quota di prelievo (facciamo presente che i lotti di imbottigliamento devono essere omogenei per poterli campionare in un unico prelievo).

Premere il tasto **Invia** per registrare l'operazione o **Chiudi** per chiudere la finestra senza registrare. Una volta registrata l'operazione verrà visualizzato il seguente messaggio di avviso che si verrà contattati dal prelevatore per fissare l'appuntamento, quindi premere **Si**.

### Confermare l'azione

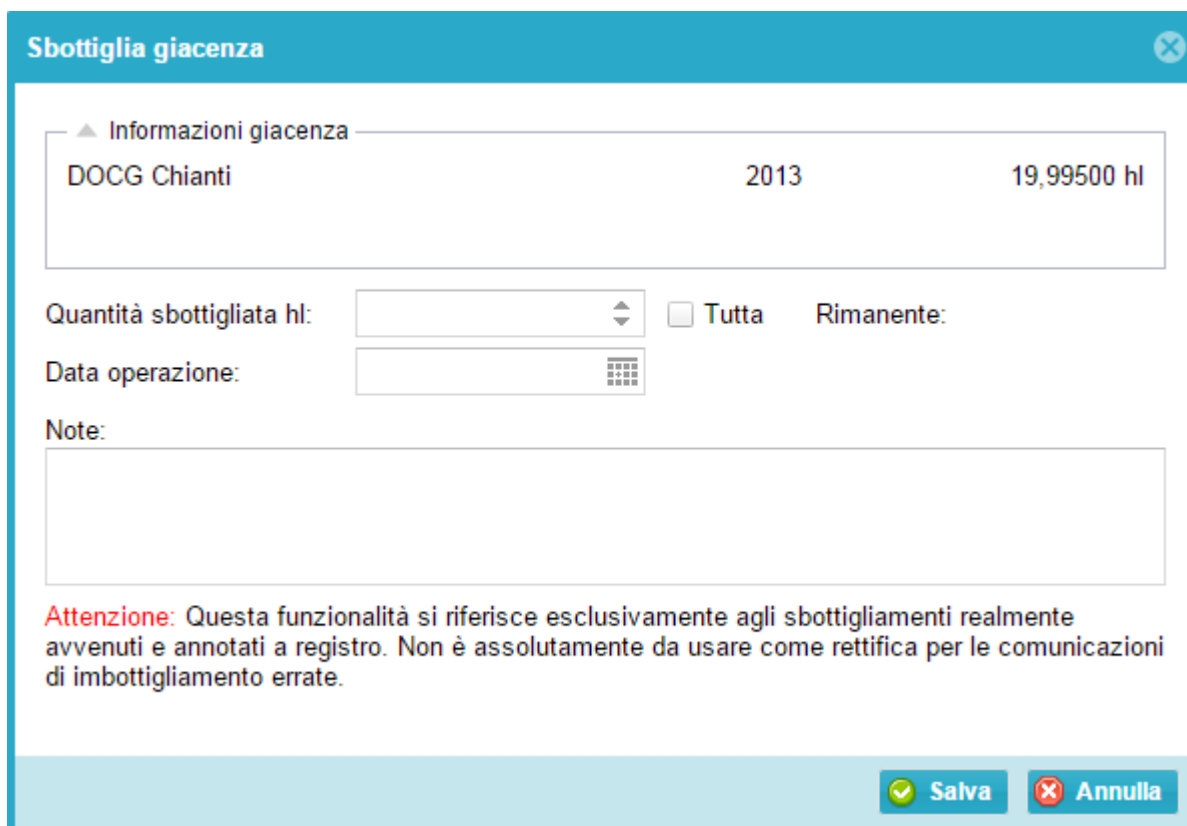
 **Attenzione**  
Proseguendo con questa operazione, la giacenza id **256137** verrà aggiornata con le seguenti caratteristiche:

Vino: DOCG Chianti - 2013  
Quantità: 19,9950 hl

Verrete contattati dal prelevatore assegnato per fissare l'appuntamento.  
**La giacenza rimarrà bloccata fino all'esito positivo della richiesta**

- **SBOTTIGLIA**

Una volta selezionato il vino imbottigliato su portale Gerem che si desidera movimentare e cliccando su tasto **Sbottiglia**



**Sbottiglia giacenza**

▲ Informazioni giacenza

DOCG Chianti	2013	19,99500 hl
--------------	------	-------------

Quantità sbottigliata hl:   Tutta Rimanente:

Data operazione:

Note:

**Attenzione:** Questa funzionalità si riferisce esclusivamente agli sbottigliamenti realmente avvenuti e annotati a registro. Non è assolutamente da usare come rettifica per le comunicazioni di imbottigliamento errate.

si apre la seguente finestra di dialogo, dove viene riportato il vino imbottigliato selezionato e si andranno a specificare la quantità di vino da sbottigliare (espressa in ettolitri) e la data dell'operazione, coincidente con quella del registro di carico/scarico.

È possibile riempire anche il campo **Note** dove annotare un'eventuale descrizione per una maggiore spiegazione di ciò che è avvenuto.

Premere il tasto **Salva** per registrare l'operazione o **Annulla** per chiudere la finestra senza registrare.

Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla.

Successivamente la giacenza verrà immediatamente aggiornata.

- **TRASFERISCI**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag. 16).

- **VENDI**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag. 17).



## CATEGORIA “GIACENZE VINI DOP” SFUSI



Appena cliccato sul tasto **Sfusi** ci si ritrova nel seguente ambiente:

The screenshot shows the 'Vini DOP sfusi' application window. On the left, there is a sidebar with search filters for 'ID', 'Certificato', 'Azienda', 'Partita Iva', 'Deposito', 'Quantità', 'Vino', 'Annata', 'Bloccato', 'Conto lavoro', 'Spum./friz.', 'Coacervato', and 'Codice manipolazione'. The main area features a toolbar with buttons for 'Informazioni', 'Allinea', 'Riclassifica', 'Trasferisci', 'Rettilifica', 'Taglia', 'Imbottiglia', 'Dolcifica', 'Vendi', 'Amministrazione', 'Decertifica', and 'Richiedi prelievo'. Below the toolbar is a table with columns: 'ID Giacenza', 'Qtà hl', 'Cert.', 'Vino', 'Anno', 'Manip...', and 'Spum/f...'. The table contains four rows of data.

ID Giacenza	Qtà hl	Cert.	Vino	Anno	Manip...	Spum/f...
<input type="checkbox"/> 242869	477,4425	2223/2015	DOCG Chianti	2014	0	no
<input type="checkbox"/> 242866	60,5000	2222/2015	DOCG Chianti	2012	8	no
<input type="checkbox"/> 215772	148,0000	1626/2015	DOCG Chianti	2013	0	no
<input type="checkbox"/> 215771	355,4800	1625/2015	DOCG Chianti	2014	0	no

La schermata è suddivisa in due sezioni, quella di sinistra in cui sono presenti delle funzioni filtro (es. Vino o annata) che seguite dal tasto **Applica** le rendono attive, e quella di destra con tutti i campi funzione che riassumono tutte le incombenze verso l'OdC.

Più nel dettaglio:



### INFORMAZIONI

Selezionando il vino che si desidera movimentare e cliccando su tasto **Informazioni** si apre la seguente finestra di dialogo, dove nella linguetta **Informazioni giacenza** vengono riassunte le indicazioni del vino selezionato, la giacenza attuale, il numero del certificato con data di emissione e di scadenza, e la sua composizione, l'eventuale presenza di taglio varietale/annata con le relative percentuali, nonché i parametri chimico /fisici del certificato stesso.

Giacenza # 242869 📄 ↻ ⌂

**Informazioni giacenza**   **Movimenti**

Vino:           DOCG Chianti - 2014  
 Quantità:       477,44250 hl (= 47.744,250 l )  
 Proprietario:  
 Deposito:  
 Certificato:      2223/2015 del 05/10/2015 (Scadenza: 02/04/2016 )

Composizione	Parametri chimico/fisici
Vini	Titolo alc. vol. totale %vol.: 11,9900 (± 0,1200)
DOCG Chianti: 100,0000 %	Titolo alc. vol. effettivo %vol.: 11,9800 (± 0,1200)
Annate	Acidità totale g/l: 6,4500 (± 0,2800)
2014: 100,0000 %	Estratto non riduttore g/l: 28,2000 (± 0,4000)
Codici manipolazione	Estratto secco netto g/l: 28,4000 (± 0,4000)
	Glucosio + Fruttosio g/l: 0,2000 (± 0,1000)
	Anidride solforosa totale mg/l: 93,0000 (± 8,0000)
	Acidità volatile g/l: 0,6600 (± 0,0600)
	Estratto secco totale g/l: 28,4000 (± 0,4000)
	Anidride solforosa libera mg/l: 10,0000 (± 2,0000)

Spostandosi sulla linguetta **Movimenti** si potrà visualizzare la “storia” del vino (es. imbottigliamenti, riclassificazioni, rimessa in carico ...)

Giacenza # 242869 📄 ↻ ⌂

**Informazioni giacenza**   **Movimenti**

Causale	Var. hl	Saldo hl	Data	Operatore
Richiesta prelievo <i>Richiedente:</i> Flusso ID: <a href="#">178222</a> → 242869	+1.176,00000	1.176,0000	29/09/2015	
Esito certificazione <a href="#">Certificato 2223/2015</a>	-	1.176,0000	05/10/2015	fabio.modi@tca-srl....
Imbottigliamento 7.141 b x 0,750 l <i>Lotto: Lotto fascettato Imbottigliato: 53,5575 Perdite: 0,0000 Fascette:</i> <i>Note: acquisto fascette</i> Flusso ID: 242869 → <a href="#">246966</a>	-53,55750	1.122,4425	09/10/2015	
Imbottigliamento 3.000 b x 1,500 l <i>Lotto: Lotto fascettato Imbottigliato: 45,0000 Perdite: 0,0000 Fascette:</i> <i>Note: acquisto fascette</i> Flusso ID: 242869 → <a href="#">246968</a>	-45,00000	1.077,4425	09/10/2015	
Imbottigliamento 80.000 b x 0,750 l <i>Lotto: Lotto fascettato Imbottigliato: 600,0000 Perdite: 0,0000 Fascette:</i> <i>Note: acquisto fascette</i> Flusso ID: 242869 → <a href="#">246967</a>	-600,00000	477,4425	09/10/2015	

- **ALLINEA**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria “GIACENZE VINI ATTI A DOP” SFUSI (vedi spiegazione pag. 7)

- **RICLASSIFICA**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria “GIACENZE VINI ATTI A DOP” SFUSI (vedi spiegazione pag. 8-9).

- **TAGLIA**

Si utilizza selezionando i vini che si desidera movimentare ( da 2 o +) e cliccando su tasto **Taglia**

The screenshot shows the 'Vini DOP sfusi' application interface. On the left is a sidebar with search filters: 'ricerche', 'ID =', 'ID >=', 'ID <=', 'Certificato', 'Azienda', 'Partita Iva', 'Deposito', and 'Quantità =', 'Quantità >=', 'Quantità <=' with a value of '0,0001'. The main area contains a grid of buttons for actions like 'Informazioni', 'Allinea', 'Riclassifica', 'Trasferisci', 'Rettifica', 'Taglia', 'Imbottiglia', 'Dolcifica', 'Vendi', 'Amministrazione', 'Decertifica', and 'Richiedi prelievo'. Below the buttons is a table of wine stocks:

	ID Giacenza	Qtà hl	Cert.	Vino	Anno	Manip...	Spum/friz.
<input checked="" type="checkbox"/>	242869	477,4425	2223/2015	DOCG Chianti	2014	0	no
<input type="checkbox"/>	242866	60,5000	2222/2015	DOCG Chianti	2012	8	no
<input type="checkbox"/>	215772	148,0000	1626/2015	DOCG Chianti	2013	0	no
<input checked="" type="checkbox"/>	215771	355,4800	1625/2015	DOCG Chianti	2014	0	no

si apre la seguente finestra di dialogo, dove si vedranno i vini precedentemente selezionati con le loro caratteristiche di purezza/taglio e la quantità disponibile; inoltre compaiono i campi lavorabili in rosa dove specificheremo gli ettolitri che contribuiranno al taglio (assemblaggio/coacervo).

The screenshot shows the 'Taglio' dialog window. It has tabs for 'Taglio', 'Note', and 'Parametri coacervo'. The main table displays the selected wine stocks and their characteristics:

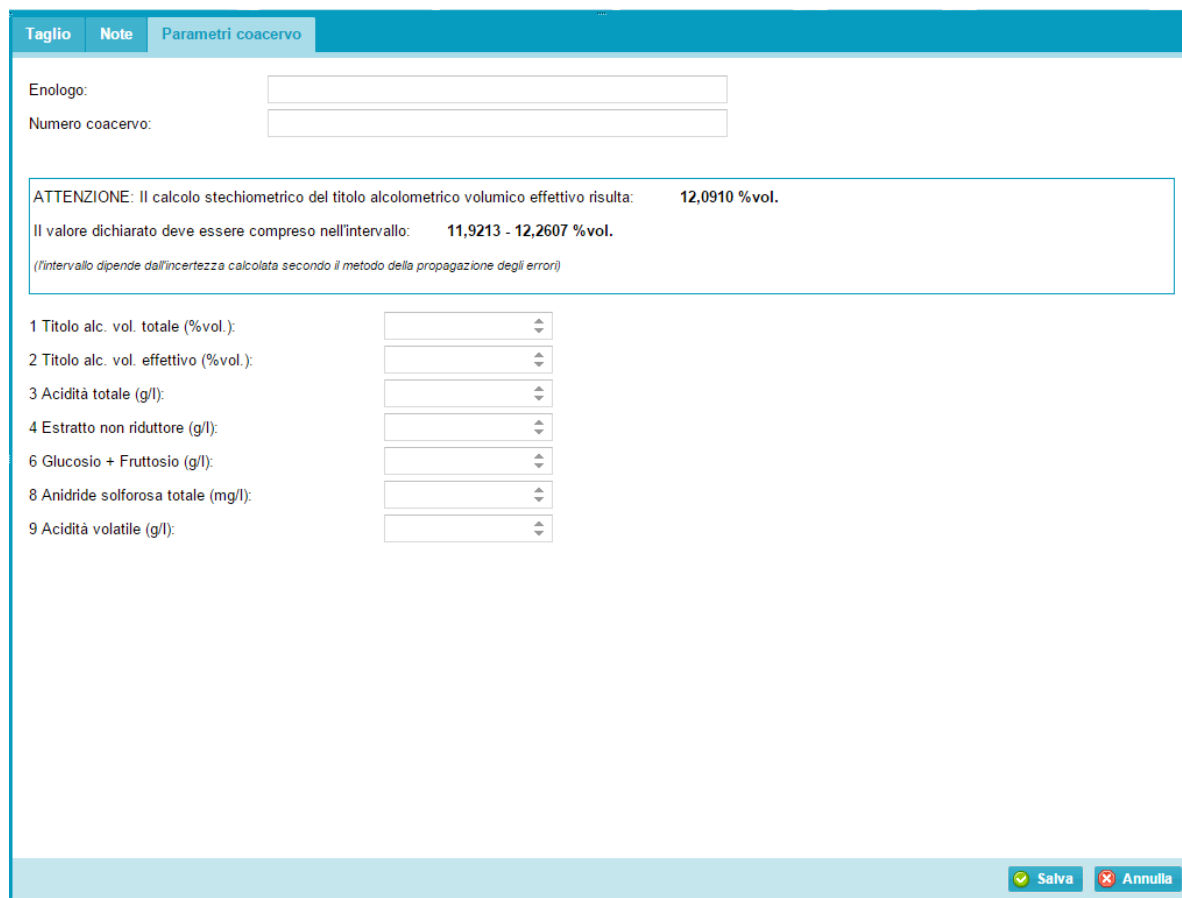
giacenza	cert.	Vino	Anno	hl disp.	hl da tagliare
242869	2223/2015	DOCG Chianti → 100,000 %	2014 → 100,000 %	477,44250	254,5200
215771	1625/2015	DOCG Chianti → 100,000 %	2014 → 100,000 %	355,48000	355,4800
2 giacenze				832,923 hl	610,000 hl

Below the table, there is a 'Data operazione:' field. A summary line shows: 'DOCG Chianti 2014 610 hl'. A graphical representation shows a wine barrel with a dark red section labeled 'VINI' (DOCG Chianti 100%) and a green section labeled 'ANNATE' (2014 100%). At the bottom, there are 'Salva' and 'Annulla' buttons.

È possibile variare i quantitativi (hl da tagliare in rosa) del vino da aggiungere alla base, fino a rispettare la percentuale di legge (nel caso di annate diverse), ed indicando la data di operazione, coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico.

Prima di poter registrare l'operazione è necessario spostarsi nella linguetta **Parametri coacervo**, ed inserire il nome dell'Enologo, iscritto all'Albo, indicare il nome del coacervo così ottenuto e tutti i parametri chimico-fisici derivanti dall'unione delle masse, che dovrà rispettare la stechiometria del titolo alcolometrico volumico effettivo (il programma in automatico propone l'intervallo di valori permesso).

È possibile riempire anche il campo **Note** dove annotare un'eventuale descrizione per una maggior dettaglio di ciò che è avvenuto.



Premere il tasto **Salva** per registrare l'operazione o **Annulla** per chiudere la finestra senza registrare.

Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla. Successivamente la giacenza verrà immediatamente aggiornata.


- **IMBOTTIGLIA**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag. 12).

- **DOLCIFICA**

Una volta selezionato il vino che si desidera movimentare e cliccando su tasto **Dolcifica**

si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la quantità di MC/MCR aggiunto

espresso in hl, la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, il nome dell'Enologo dichiarante, iscritto all'Albo, e il nuovo valore di Titolo alcolometrico volumico % risultante dopo l'aggiunta di MCR, il nuovo valore dell'Estratto non riduttore e degli zuccheri espresso in g/l di

Glucosio e Fruttosio. È possibile riempire anche il campo **Note** dove annotare un'eventuale descrizione per una maggiore spiegazione di ciò che è avvenuto. Premere il tasto **Salva** per registrare l'operazione o **Annulla** per chiudere la finestra senza registrare. Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla. Successivamente la giacenza verrà immediatamente aggiornata.

Informazioni giacenza		
DOCG Chianti	2014	477,44250 hl

Quantità dolcificata hl:   Tutta Rimanente:

MC/MCR aggiunto hl:  Data operazione:

Enologo:


Caratteristiche chimico-fisiche

Titolo alc. vol. totale %vol.:  Estratto non riduttore g/l:

Glucosio + Fruttosio g/l:

Note:

#### • DECERTIFICA

Una volta selezionato il vino che si desidera movimentare e cliccando su tasto **Decertifica** si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino certificato da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico. È possibile riempire anche il campo **Note** dove annotare un'eventuale descrizione per una maggiore spiegazione di ciò che è avvenuto. Premere il tasto **Salva** per registrare l'operazione o **Annulla** per chiudere la finestra senza registrare.

Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla. Successivamente la giacenza verrà immediatamente aggiornata e resa disponibile nella sezione **Giacenze Vini Atti sfusi**.

**N.B.:** Se si intende tagliare un vino atto con un vino già certificato, quest'ultimo va decertificato con questa funzione.

Decertifica giacenza
✕

▲ Informazioni giacenza

DOCG Chianti	2012	60,50000 hl
--------------	------	-------------

Quantità decertificata hl:  ☑  Tutta Rimanente:

Data operazione:  📅

Note:

✔ Salva
✖ Annulla

- **TRASFERISCI**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria “GIACENZE VINI ATTI A DOP” SFUSI (vedi spiegazione pag. 16).

- **VENDI**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria “GIACENZE VINI ATTI A DOP” SFUSI (vedi spiegazione pag. 17).

- **PUNTO VENDITA (vendita di sfuso a terzi)**

Selezionare il vino che si desidera movimentare e cliccare su tasto **Punto vendita**, quindi specificare la quantità di vino certificato da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione) e la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona 📅 si apre il calendario del mese in corso).

**N.B.:** Questa funzione serve per scaricare il vino ceduto **mensilmente** in azienda su recipiente del cliente.

Indicare in questo caso come data operazione l'ultimo giorno del mese di riferimento. **(da utilizzare solo per i vini i cui disciplinari permettono tale vendita)**

Premere il tasto **Salva** per registrare l'operazione o **Annulla** per chiudere la finestra senza registrare.

Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla.

Successivamente la giacenza verrà immediatamente aggiornata.

Punto Vendita giacenza
✕

▲ Informazioni giacenza

DOC Colline Lucchesi Sangiovese	2013	3,07750 hl
---------------------------------	------	------------

Quantità venduta hl:  Rimanente:

Data operazione:  📅

Note:

✔ Salva
✖ Annulla



## CATEGORIA “GIACENZE VINI DOP” IMBOTTIGLIATI

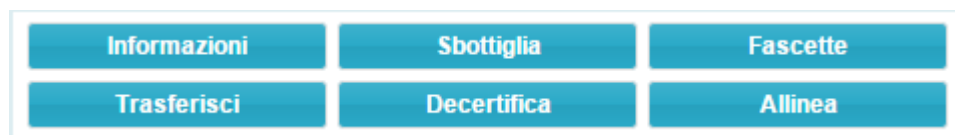


Appena cliccato sul tasto  ci si ritrova nel seguente ambiente:

Vini DOP imbottigliati		Informazioni	Sbottiglia	Fascette	Rettifica					
ricerche		Trasferisci	Decertifica	Allinea	Amministrazione					
ID =	ID >=	ID <=	ID Giacenza	Qtà hl	Vol. l.	nr. rec.	Cert.	Lotto	Data	Vino
<input type="checkbox"/>			250880	128,4975	0,750	17.133	2173/2015	Lotto fascettato	20/10/2...	DOCG Chianti Superiore
<input type="checkbox"/>			250881	75,0000	0,750	10.000	1625/2015	Lotto fascettato	20/10/2...	DOCG Chianti
<input type="checkbox"/>			250882	150,0000	0,750	20.000	1625/2015	Lotto fascettato	20/10/2...	DOCG Chianti
<input type="checkbox"/>			232733	69,9825	0,750	9.331	940/2015	Lotto fascettato	02/09/2...	DOCG Chianti Colli Senesi
<input type="checkbox"/>			231209	90,0750	0,750	12.010	1927/2015	Lotto fascettato	28/08/2...	DOCG Chianti
<input type="checkbox"/>			231213	0,0975	0,750	13	1926/2015	Lotto fascettato	28/08/2...	DOCG Chianti
<input type="checkbox"/>			231214	450,0000	0,750	60.000	1926/2015	Lotto fascettato	28/08/2...	DOCG Chianti
<input type="checkbox"/>			231263	300,0000	0,750	40.000	1341/2015	Lotto fascettato	28/08/2...	DOCG Chianti
<input type="checkbox"/>			232734	27,0000	1,500	1.800	1852/2015	Lotto fascettato	02/09/2...	DOCG Chianti
<input type="checkbox"/>			232735	47,2500	0,750	6.300	1852/2015	Lotto fascettato	02/09/2...	DOCG Chianti
<input type="checkbox"/>			232736	45,0000	0,375	12.000	1852/2015	Lotto fascettato	02/09/2...	DOCG Chianti
<input type="checkbox"/>			232415	9,9975	0,750	1.333	1980/2015	Lotto fascettato	01/09/2...	DOCG Chianti
<input type="checkbox"/>			232416	49,9950	0,750	6.666	1975/2015	Lotto fascettato	01/09/2...	DOCG Chianti Superiore
<input type="checkbox"/>			232417	150,0000	0,750	20.000	1975/2015	Lotto fascettato	01/09/2...	DOCG Chianti Superiore
<input type="checkbox"/>			232418	49,9950	0,750	6.666	1976/2015	Lotto fascettato	01/09/2...	DOCG Chianti Superiore
<input type="checkbox"/>			232419	15,0825	0,750	2.011	1974/2015	Lotto fascettato	01/09/2...	DOCG Chianti Superiore
<input type="checkbox"/>			232420	20,4150	0,750	2.722	1974/2015	Lotto fascettato	01/09/2...	DOCG Chianti Superiore
<input type="checkbox"/>			232421	99,9975	0,750	13.333	1235/2015	Lotto fascettato	01/09/2...	DOCG Chianti
<input type="checkbox"/>			232422	54,0000	0,750	7.200	1901/2015	Lotto fascettato	01/09/2...	DOCG Chianti
<input type="checkbox"/>			231520	37,5000	0,750	5.000	2017/2014	Lotto fascettato	31/08/2...	DOC Cortona Syrah
<input type="checkbox"/>			232504	16,2300	0,750	2.164	675/2015	LR2-15	14/08/2...	DOC Colline Lucchesi Rosso
<input type="checkbox"/>			232507	4,8000	0,750	640	674/2015	LB2-15	14/08/2...	DOC Colline Lucchesi Bianco

La schermata è suddivisa in due sezioni, quella di sinistra in cui sono presenti delle funzioni filtro (es. Vino o annata) che seguite dal tasto **Applica** le rendono attive, e quella di destra con tutti i campi funzione che riassumono tutte le comunicazioni da inviare all'OdC.

Più nel dettaglio:



- **INFORMAZIONI**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria “GIACENZE VINI ATTI A DOP” SFUSI (vedi spiegazione pag. 5-6).

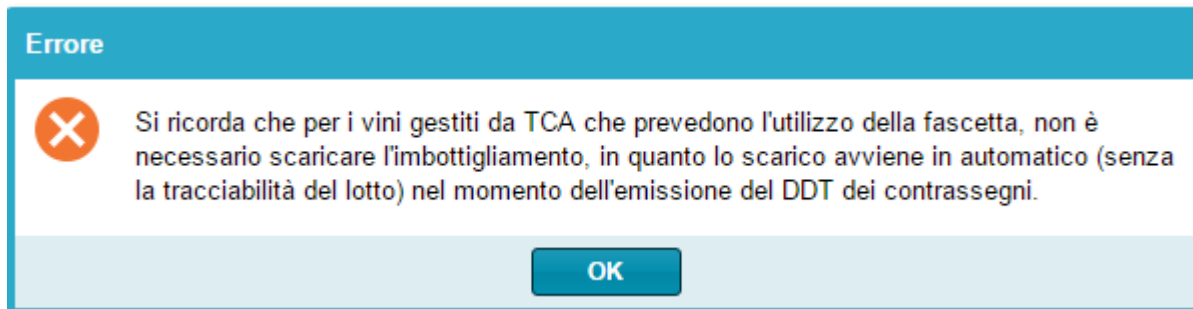
- **SBOTTIGLIA**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria “GIACENZE VINI ATTI A DOP” IMBOTTIGLIATI (vedi spiegazione pag 20).

Per i vini con tracciabilità tramite fascetta, è necessario consegnare le fascette non applicate o rimosse a TCA srl, utilizzando l'apposito modulo disponibile sul sito.

- **FASCETTE**

Per i vini gestiti da TCA srl che prevedono l'utilizzo della fascetta, non è necessario scaricare l'imbottigliamento, in quanto lo scarico avviene in automatico (senza la tracciabilità del lotto) nel momento dell'emissione del DDT dei contrassegni. Pertanto premendo il pulsante fascette si ottiene il seguente messaggio.



- **TRASFERISCI**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione a pag. 16).

- **DECERTIFICA**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag. 25).

- **ALLINEA**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag. 7).

## CATEGORIA “GIACENZE VINI IGP/VARIETALI” SFUSI



Appena cliccato sul tasto **Sfusi** ci si ritrova nel seguente ambiente:

La schermata è suddivisa in due sezioni, quella di sinistra in cui sono presenti delle funzioni filtro (es. Vino o annata) che seguite dal tasto **Applica** le rendono attive, e quella di destra con tutti i campi funzione che riassumono tutte le comunicazioni da inviare all'OdC. Più nel dettaglio:



- **INFORMAZIONI**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria “GIACENZE VINI ATTI A DOP” SFUSI (vedi spiegazione pag. 5-6).

- **ALLINEA**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria “GIACENZE VINI ATTI A DOP” SFUSI (vedi spiegazione pag. 7).

- **RICLASSIFICA**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria “GIACENZE VINI ATTI A DOP” SFUSI (vedi spiegazione pag. 8-9).

Se si desidera togliere l'annata, mantenendo però la tipologia (ad es. da IGT Toscana rosso 2013 a IGT Toscana rosso senza annata) è sufficiente indicare la quantità, la data e spuntare **Rinuncia all'annata**.

**Riclassifica giacenza**

▲ Informazioni giacenza

IGT Toscana Rosso	2013	5,02000 hl
-------------------	------	------------

Quantità riclassificata hl:   Tutta Rimanente: 0,020 hl

Data operazione:

Super-riclassificazioni:

Riclassifica in:

Rinuncia all'annata:

Note:

Nel sistema informatico Gerem il vino generico (bianco, rosso o rosato) viene indicato come **Vino Italia**.

Vino spumante:

quando si ha la necessità di riclassificare un vino a spumante, si deve utilizzare come tipologia di destinazione Vino Italia. Va indicato nelle note che si tratta di un passaggio a vino spumante.

## • TAGLIA

Si utilizza selezionando i vini che si desidera movimentare ( da 2 o +) e cliccando su tasto **Taglia**

Taglio	Note
giacenza	cert.   Vino   Anno   hl disp.   hl da tagliare
256523	IGT Toscana Sangiovese → 90,000 % IGT Toscana Rosso → 10,000 %   2014 → 100,000 %   52,00000   52,0000
256532	IGT Toscana Cabernet Sauvignon → 100,000 %   2014 → 88,000 % 2010 → 12,000 %   20,00000   5,0000
2 giacenze   72,000 hl   57,000 hl	

Data operazione:

IGT Toscana Sangiovese 2014 57 hl (taglio non possibile)

**VINI**

- IGT Toscana Cabernet Sauvignon 8.77%
- IGT Toscana Rosso 9.12%
- IGT Toscana Sangiovese 82.11%

**ANNATE**

- 2014 98.95%
- 2010 1.05%

si apre la seguente finestra di dialogo, dove si vedranno i vini precedentemente selezionati con le loro caratteristiche di purezza/taglio e la quantità disponibile; inoltre compaiono i campi lavorabili in rosa dove specificheremo gli ettolitri che contribuiranno al taglio.

Come si può notare nell'esempio le quantità selezionate tal quale danno errore (l'indicazione di IGT Toscana Sangiovese 2014 è in rosso) in quanto non è stata rispettata la percentuale del 15% sulla varietà (evidenziata in rosso) mentre è stata rispettata quella dell'annata (evidenziata in verde).

Variare gli ettolitri del vino da aggiungere alla base, fino a rispettare la percentuale di legge, ed indicare la data di operazione, coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico.

**N.B.:** Questo taglio è possibile per legge solo se la risultante viene riclassificata a IGT Toscana Rosso 2013, ma utilizzando la funzione di Gerem **Riclassifica** (un vino alla volta).

Esiste la possibilità di inserire nel taglio anche una parte di vino proveniente da altra IGP tramite il tasto **Aggiungi IGP altra zona**, e specificando da quale IGP, utilizzando la tendina, la varietà, l'annata e la quantità, sempre espressa in ettolitri; quindi premere **Aggiungi**;

**Aggiungi altra IGP**

IGP:

Varietà:

Annata:

Quantità hl:

AVVERTENZA: le caratteristiche del prodotto utilizzato nella frazione complementare del taglio, autodichiarate dall'Organizzazione, non sono soggette a controllo. L'utilizzo di vini Igt nella frazione complementare è soggetto a comunicazione, a cura dell'Organizzazione, al competente Organismo di certificazione.

**Aggiungi**

**N.B.:** Per questo tipo di operazione si rende necessario rispettare la coerenza tra le basi ampelografiche dei prodotti "fuori zona" con quelle della specifica tipologia IGT. Mentre per le tipologie "bianco", "rosso" e "rosato", "liquorosi", "frizzanti", "spumanti", ecc., eventualmente accompagnate da talune menzioni tradizionali, detti prodotti "fuori zona" possano derivare anche da varietà di viti non autorizzate alla coltivazione per le unità amministrative della relativa IGT (*Circolare MIPAAF n. 16991/12*).

Esiste la possibilità di inserire nel taglio anche una parte di vino generico tramite il tasto **Aggiungi Vino (generico)** e sotto le varietà di vino precedentemente selezionate si troverà la riga del vino Italia, dove andremo ad inserire gli ettolitri che contribuiscono al taglio.

giacenza	cert.	Vino	Anno	hl disp.	hl da tagliare
256523		IGT Toscana Sangiovese → 90,000 % IGT Toscana Rosso → 10,000 %	2014 → 100,000 %	52,00000	52,0000
256532		IGT Toscana Cabernet Sauvignon → 100,000 % Vino Italia → 100,000 %	2014 → 88,000 % 2010 → 12,000 % 0 → 100,000 %	20,00000 ∞	2,0000 1,0000
3 giacenze				72,000 hl	55,000 hl

Data operazione:

IGT Toscana Sangiovese 2014 55 hl

**VINI**

- Vino Italia 1.82%
- IGT Toscana Cabernet Sauvignon 3.64%
- IGT Toscana Rosso 9.45%
- IGT Toscana Sangiovese 85.09%

**ANNATE**

- 2014 97.75%
- 2010 0.44%
- 0 1.82%

Aggiungi vino (generico) | Aggiungi IGP altra zona | Salva | Annulla

È possibile riempire anche il campo **Note** dove annotare un'eventuale descrizione per una maggior dettaglio di ciò che è avvenuto.

Premere il tasto **Salva** per registrare l'operazione o **Annulla** per chiudere la finestra senza registrare.

Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla. Successivamente la giacenza verrà immediatamente aggiornata.

- **IMBOTTIGLIA**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag. 12).

- **DOLCIFICA**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag. 11).

- **FRIZZANTA**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag. 14).

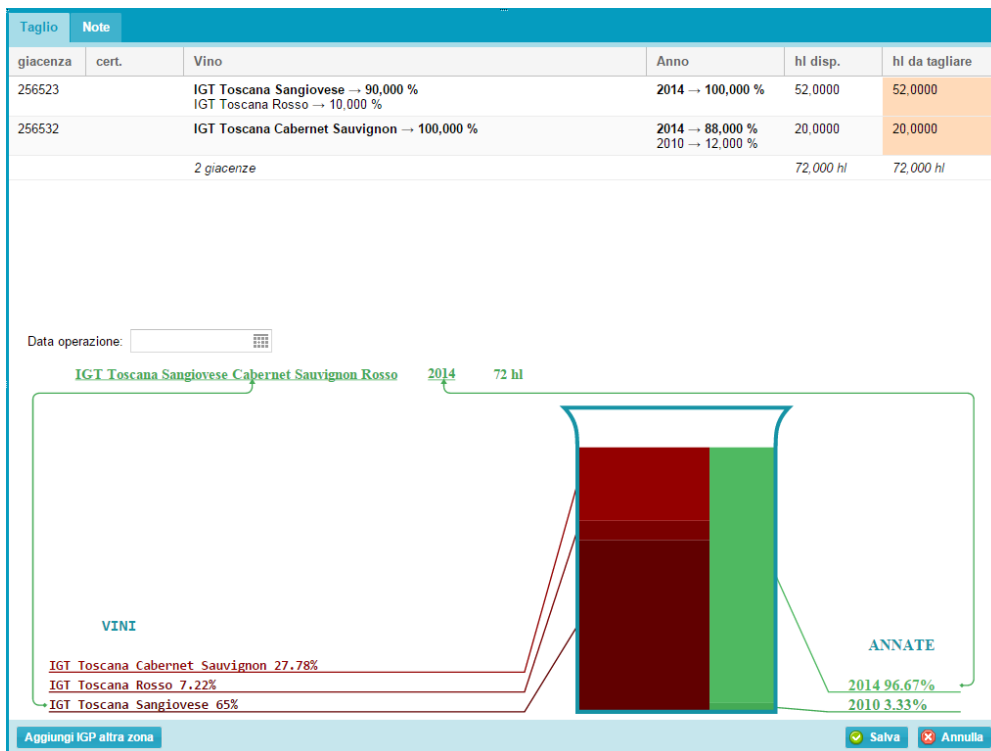
- **SPUMANTIZZA**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag. 15).

- **DOPPIO VITIGNO**

Si utilizza selezionando i due o più vini che si desidera movimentare e cliccando su tasto **Doppio Vitigno**





si apre la seguente finestra di dialogo, dove si vedranno i vini precedentemente selezionati con le loro caratteristiche di purezza/taglio e la quantità disponibile; inoltre compaiono i campi lavorabili in rosa dove specificheremo gli ettolitri che contribuiranno al taglio.

Inserire la data di operazione, coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico. Esiste la possibilità di inserire nel taglio anche una parte di vino proveniente da altra IGP tramite il tasto **Aggiungi IGP altra zona**, e si andrà a specificare quale IGP utilizzando la tendina, la varietà, l'annata e la quantità, sempre espressa in ettolitri; quindi premere **Aggiungi**.

### Aggiungi altra IGP ✕

IGP:

Varietà:

Annata:

Quantità hl:

AVVERTENZA: le caratteristiche del prodotto utilizzato nella frazione complementare del taglio, autodichiarate dall'Organizzazione, non sono soggette a controllo. L'utilizzo di vini Igt nella frazione complementare è soggetto a comunicazione, a cura dell'Organizzazione, al competente Organismo di certificazione.

**Aggiungi**

**N.B.:** Per questo tipo di operazione si rende necessario rispettare la coerenza tra le basi ampelografiche dei prodotti “fuori zona” con quelle della specifica tipologia IGT. Mentre per le tipologie “bianco”, “rosso” e “rosato”, “liquorosi”, “frizzanti”, “spumanti”, ecc., eventualmente accompagnate da talune menzioni tradizionali, detti prodotti “fuori zona” possano derivare anche da varietà di viti non autorizzate alla coltivazione per le unità amministrative della relativa IGT (Circolare MIPAAF n. 16991/12).

Ricordiamo che ai sensi del regolamento comunitario, qualora siano presenti in etichetta 2 o più vitigni, o i loro sinonimi, il 100 % del prodotto deve provenire unicamente da uve di tali varietà.

È possibile riempire anche il campo **Note** dove annotare un'eventuale descrizione per una maggior dettaglio di ciò che è avvenuto.

Premere il tasto **Salva** per registrare l'operazione o **Annulla** per chiudere la finestra senza registrare.

Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla.

Successivamente la giacenza verrà immediatamente aggiornata.

- **TRASFERISCI**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag. 16).

- **VENDI**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag.17).

- **PUNTO VENDITA**

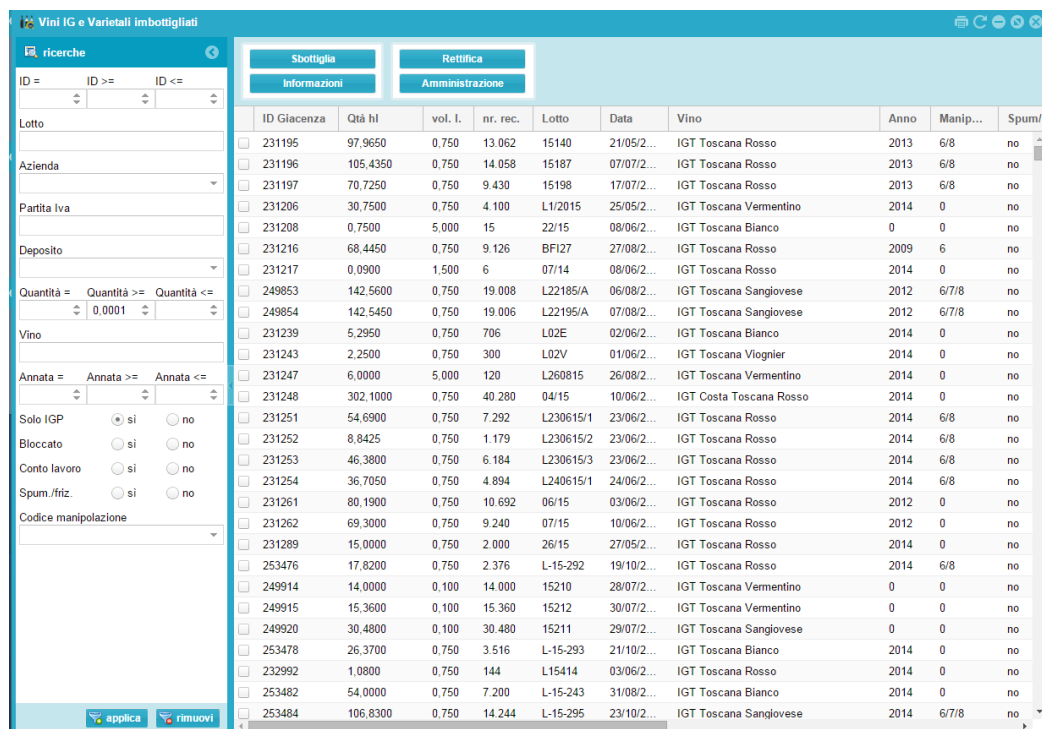
Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag. 26).

Nel caso in cui si venda ad attività commerciali operanti la vendita di vino al minuto (enoteche/ristoranti ecc. ...) con Documento di Accompagnamento, indicare come data dell'operazione quella del D.A. e specificare nel campo Note il numero del D.A. e l'azienda destinataria (**da utilizzare solo per i vini i cui disciplinari permettono tale vendita**).

## CATEGORIA "GIACENZE VINI IGP/VARIETALI" IMBOTTIGLIATI



Appena cliccato sul tasto  ci si ritrova nel seguente ambiente:



ID Giacenza	Qtà hl	vol. l.	nr. rec.	Lotto	Data	Vino	Anno	Manip...	Spum/f
<input type="checkbox"/> 231195	97,9650	0,750	13,062	15140	21/05/2...	IGT Toscana Rosso	2013	6/8	no
<input type="checkbox"/> 231196	105,4350	0,750	14,058	15187	07/07/2...	IGT Toscana Rosso	2013	6/8	no
<input type="checkbox"/> 231197	70,7250	0,750	9,430	15198	17/07/2...	IGT Toscana Rosso	2013	6/8	no
<input type="checkbox"/> 231206	30,7500	0,750	4,100	L1/2015	25/05/2...	IGT Toscana Vermentino	2014	0	no
<input type="checkbox"/> 231208	0,7500	5,000	15	22/15	08/06/2...	IGT Toscana Bianco	0	0	no
<input type="checkbox"/> 231216	68,4450	0,750	9,126	BF127	27/08/2...	IGT Toscana Rosso	2009	6	no
<input type="checkbox"/> 231217	0,0900	1,500	6	07/14	08/06/2...	IGT Toscana Rosso	2014	0	no
<input type="checkbox"/> 249853	142,5600	0,750	19,008	L22185/A	06/08/2...	IGT Toscana Sangiovese	2012	6/7/8	no
<input type="checkbox"/> 249854	142,5450	0,750	19,006	L22195/A	07/08/2...	IGT Toscana Sangiovese	2012	6/7/8	no
<input type="checkbox"/> 231239	5,2950	0,750	706	L02E	02/06/2...	IGT Toscana Bianco	2014	0	no
<input type="checkbox"/> 231243	2,2500	0,750	300	L02V	01/06/2...	IGT Toscana Viognier	2014	0	no
<input type="checkbox"/> 231247	6,0000	5,000	120	L260815	26/08/2...	IGT Toscana Vermentino	2014	0	no
<input type="checkbox"/> 231248	302,1000	0,750	40,280	04/15	10/06/2...	IGT Costa Toscana Rosso	2014	0	no
<input type="checkbox"/> 231251	54,6900	0,750	7,292	L230615/1	23/06/2...	IGT Toscana Rosso	2014	6/8	no
<input type="checkbox"/> 231252	8,8425	0,750	1,179	L230615/2	23/06/2...	IGT Toscana Rosso	2014	6/8	no
<input type="checkbox"/> 231253	46,3800	0,750	6,184	L230615/3	23/06/2...	IGT Toscana Rosso	2014	6/8	no
<input type="checkbox"/> 231254	36,7050	0,750	4,894	L240615/1	24/06/2...	IGT Toscana Rosso	2014	6/8	no
<input type="checkbox"/> 231261	80,1900	0,750	10,692	06/15	03/06/2...	IGT Toscana Rosso	2012	0	no
<input type="checkbox"/> 231262	69,3000	0,750	9,240	07/15	10/06/2...	IGT Toscana Rosso	2012	0	no
<input type="checkbox"/> 231289	15,0000	0,750	2,000	26/15	27/05/2...	IGT Toscana Rosso	2014	0	no
<input type="checkbox"/> 253476	17,8200	0,750	2,376	L-15-292	19/10/2...	IGT Toscana Rosso	2014	6/8	no
<input type="checkbox"/> 249914	14,0000	0,100	14,000	15210	28/07/2...	IGT Toscana Vermentino	0	0	no
<input type="checkbox"/> 249915	15,3600	0,100	15,360	15212	30/07/2...	IGT Toscana Vermentino	0	0	no
<input type="checkbox"/> 249920	30,4800	0,100	30,480	15211	29/07/2...	IGT Toscana Sangiovese	0	0	no
<input type="checkbox"/> 253478	26,3700	0,750	3,516	L-15-293	21/10/2...	IGT Toscana Bianco	2014	0	no
<input type="checkbox"/> 232992	1,0800	0,750	144	L15414	03/06/2...	IGT Toscana Rosso	2014	0	no
<input type="checkbox"/> 253482	54,0000	0,750	7,200	L-15-243	31/08/2...	IGT Toscana Bianco	2014	0	no
<input type="checkbox"/> 253484	106,8300	0,750	14,244	L-15-295	23/10/2...	IGT Toscana Sangiovese	2014	6/7/8	no

La schermata è suddivisa in due sezioni, quella di sinistra in cui sono presenti delle funzioni filtro (es. Vino o annata) che seguite dal tasto **Applica** le rendono attive, e quella di destra con tutti i campi funzione che riassumono tutte le comunicazioni da inviare all'OdC.  
Più nel dettaglio:



- **SBOTTIGLIA**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" (vedi spiegazione pag 20).

- **INFORMAZIONI**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag. 5-6).

## CATEGORIA "CONTRASSEGNI DI STATO"

Esiste il tasto **Magazzino**, dove l'azienda vede le proprie fascette.



Per ordinare le fascette per i vini Chianti è necessario compilare e trasmettere al Consorzio Vino Chianti l'apposito modulo presente sul loro sito web.

Utilizzando il gestionale GEREM è possibile richiedere le fascette relative alle denominazioni Bianco dell'Empolese, Carmignano, Cortona, Terre di Casole, Val d' Arbia e Valdinievole.

Con il tasto **Ordini** si provvede a far richiesta di fascette di Stato per le DO certificate; per prima cosa si ricorda di prendere nota del numero di certificato di prodotto del vino oggetto di richiesta (es. 2769/2016) che verrà inserito tra i campi da compilare.



Nella finestra che si apre si vedranno le eventuali precedenti richieste di fascette e i tasti comando.

Ordini

ricerche

Azienda

EAN

Numero ordine

Numero DDT

D. ordine = D. ordine >= D. ordine <=

D. DDT = D. DDT >= D. DDT <=

applica rimuovi

Data	Numero	Azienda	Fascette	Stato ↓	Data DDT
11/06/2015 cons.	105/2015		372.000	Spedito	11/06/2015
11/06/2015 cons.	108/2015		13.333	Spedito	11/06/2015
11/06/2015 cons.	107/2015		28.000	Spedito	11/06/2015
11/06/2015 cons.	106/2015		54.333	Spedito	11/06/2015
22/10/2015 cons.	1379/2015		139.563	Spedito	22/10/2015
15/10/2015 cons.	1314/2015		165.400	Spedito	15/10/2015
15/10/2015 cons.	1311/2015		35.800	Spedito	15/10/2015
15/10/2015 cons.	1310/2015		28.100	Spedito	15/10/2015
14/10/2015 cons.	1300/2015		40.000	Spedito	14/10/2015
05/10/2015 cons.	1201/2015		41.333	Spedito	05/10/2015
29/09/2015 cons.	1141/2015		19.005	Spedito	29/09/2015
24/09/2015 cons.	1105/2015		280.000	Spedito	24/09/2015
24/09/2015 cons.	1104/2015		13.334	Spedito	24/09/2015
18/09/2015 cons.	1043/2015		234.000	Spedito	18/09/2015
11/09/2015 cons.	971/2015		26.266	Spedito	11/09/2015

Premendo **Ordina** si aprirà la seguente schermata, dove si andrà ad indicare l'azienda richiedente, il programma propone in automatico il/i deposito/i presenti in anagrafica, quindi selezionare il deposito in cui si trova il vino. Indicare la DOP (es. Cortona), il numero del certificato (vedi esempio), il tipo di fascette (adesive, a colla), la capacità e il numero.

Ordina fascette

Acquirente:

Destinazione:  Proprio deposito  Conto lavoro

Deposito di destinazione:

Luogo di consegna (solo per le spedizioni con il corriere e se diverso dal deposito di destinazione)

Email per l'avviso di ritiro:

Fascette richieste					
	DOP	Nr. cert.	Tipo	Capac...	Tot. fascette
1	DOC Cortona	2129/2015	A colla	0,750 ℓ	1.000
					1.000 fascette

Salva Chiudi finestra

Premere il tasto **Salva** per registrare l'operazione, e confermare l'azione tramite il tasto **Si** o **Chiudi finestra** per annullare senza registrare.

Confermare l'azione

? **Attenzione!** Proseguendo con questa operazione, verrà caricato un nuovo ordine per 1000 fascette

Si No

La richiesta di fascette viene così inoltrata all'OdC o, per la DO Cortona, al Consorzio Vini Cortona delegato alla consegna.

## CATEGORIA “DOCUMENTI”

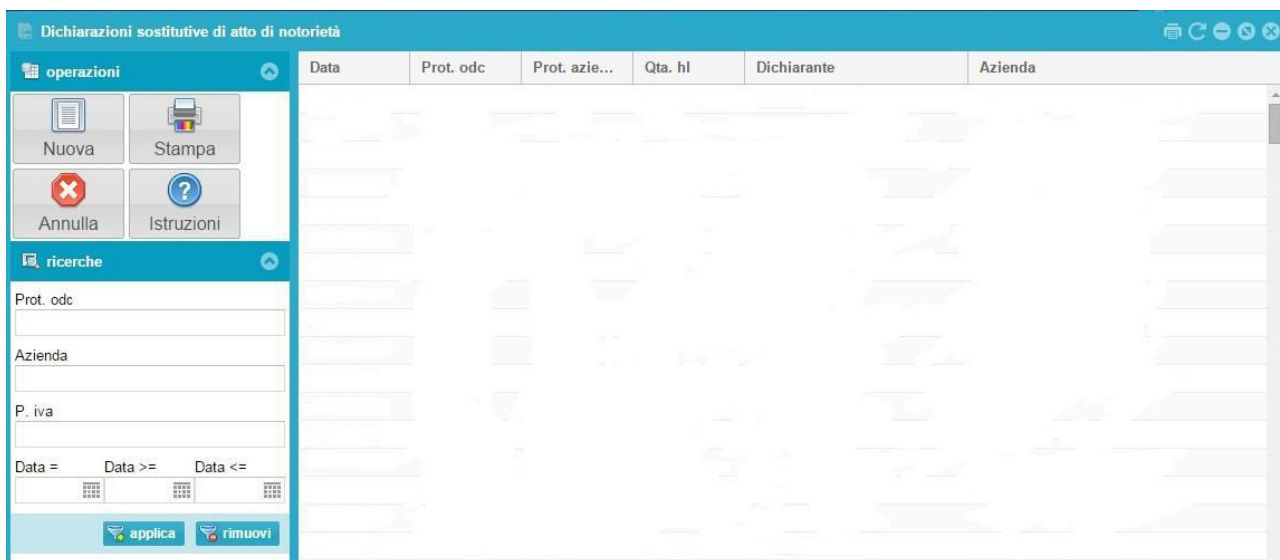
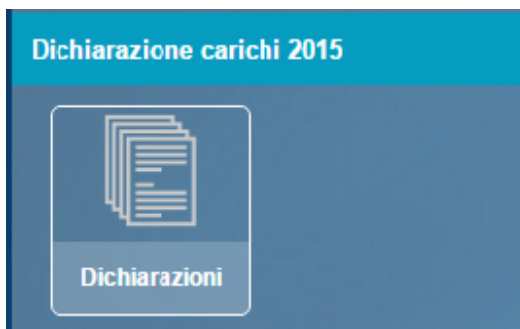
Nella sezione **Certificati** si trovano tutti i certificati di prodotto emessi dall’OdC dal primo giugno 2015 ad oggi dell’azienda, che è possibile visualizzare in ogni momento selezionando il certificato (scritta in azzurro) ed eventualmente stamparlo.



Certificati							
ricerche							
	Tipo	Numero	Data	Quantità hl	Vino	anno	A
EAN	<a href="#">Certificato</a>	2396/2015	02/11/2015	54,0000	DOCG Chianti	2012	
	<a href="#">Certificato</a>	2395/2015	02/11/2015	300,0000	DOCG Chianti	2014	
numero	<a href="#">Certificato</a>	2394/2015	02/11/2015	30,0000	DOCG Chianti	2010	
	<a href="#">Certificato</a>	2393/2015	02/11/2015	300,0000	DOCG Chianti	2014	
Azienda	<a href="#">Certificato</a>	2392/2015	02/11/2015	30,0000	DOCG Chianti Rufina	2013	
	<a href="#">Certificato</a>	2391/2015	02/11/2015	77,0000	DOCG Chianti	2014	
Partitalva	<a href="#">Certificato</a>	2390/2015	02/11/2015	750,0000	DOCG Chianti Riserva	2012	
	<a href="#">Certificato</a>	2389/2015	02/11/2015	62,0000	DOCG Chianti Rufina	2012	
Deposito	<a href="#">Certificato</a>	2388/2015	02/11/2015	350,0000	DOCG Chianti	2014	
	<a href="#">Rivedibilità</a>	2387/2015	02/11/2015	300,0000	DOCG Chianti Superiore	2014	
Quantità =	<a href="#">Certificato</a>	2386/2015	02/11/2015	20,0000	DOCG Chianti	2014	
Quantità >=	<a href="#">Certificato</a>	2385/2015	02/11/2015	3,000,0000	DOCG Chianti	2014	
Quantità <=	<a href="#">Non conformità</a>	2384/2015	02/11/2015	70,0000	DOCG Chianti	2011	
Vino	<a href="#">Certificato</a>	2383/2015	02/11/2015	600,0000	DOCG Chianti Superiore	2013	
	<a href="#">Certificato</a>	2382/2015	02/11/2015	800,0000	DOCG Chianti Riserva	2012	
Annata =	<a href="#">Certificato</a>	2381/2015	02/11/2015	800,0000	DOCG Chianti Riserva	2012	
Annata >=	<a href="#">Certificato</a>	2380/2015	02/11/2015	300,0000	DOCG Chianti Superiore	2013	
Annata <=	<a href="#">Certificato</a>	2379/2015	02/11/2015	300,0000	DOCG Chianti Colli Senesi	2014	
Data =	<a href="#">Certificato</a>	2378/2015	02/11/2015	300,0000	DOCG Chianti Colli Senesi	2014	
Data >=	<a href="#">Certificato</a>	2377/2015	02/11/2015	499,4700	DOCG Chianti	2014	
Data <=	<a href="#">Certificato</a>	2376/2015	30/10/2015	15,0000	DOCG Chianti	2014	

## CATEGORIA “DICHIARAZIONE CARICHI

La funzione “dichiarazione carichi ” , consente alle aziende di comunicare i carichi di vino della nuova vendemmia, selezionando l’apposita sezione **Dichiarazioni**.



A questo punto si aprirà una pagina “vuota” con i tasti di selezione



Selezionando il tasto **Nuova** si aprirà una finestra di dialogo dove si spiega che si sta per inserire un atto notorio, basterà cliccare il tasto **Accetto**.

## Attenzione



**ATTENZIONE:** si sta procedendo alla dichiarazione dei carichi da vinificazione. Tale comunicazione deve essere resa dal legale rappresentante (che dovrà allegare un documento di identità personale in corso di validità) attraverso la forma della dichiarazione sostitutiva di atto notorio. Ogni attestazione mendace sarà punita ai sensi del Codice Penale secondo come prescritto dagli articoli 75 e 76 del D. P. R. 445/2000.

I dati oggetto di dichiarazione saranno verificati sulla scorta della dichiarazione di vendemmia e di produzione vino, presentata al competente Organismo regionale entro i termini di Legge.

Il denunciante si dichiara informato in ordine a quanto sopra, ed autorizza la raccolta ed il trattamento dei dati nei limiti di quanto ciò sia strettamente necessario allo svolgimento delle funzioni istituzionali dell'Organismo di certificazione, ai sensi dell' art. 13 del D. Lgs 30.06.2003 n. 196.

Accetto

Non accetto

TCA: Vendemmia 2015 - Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà

Azienda:

Proprio deposito  Conto lavoro Deposito:  Cod. Icqrf:

Dichiarante  
Cognome e nome:  in qualità di: Legale rappresentant Nato a:  Nato il:

Documento d'identità  
Tipologia:  Numero:  Rilasciato da:  Data rilascio:

**Vini (le quantità vanno espresse in vino finito, al netto della feccia)**

Vino:  Qta (hl):


**Elenco fornitori di uve (inserire anche il proprio nominativo e la quantità di uva prodotta, nel caso che venga caricata anche la propria produzione)**

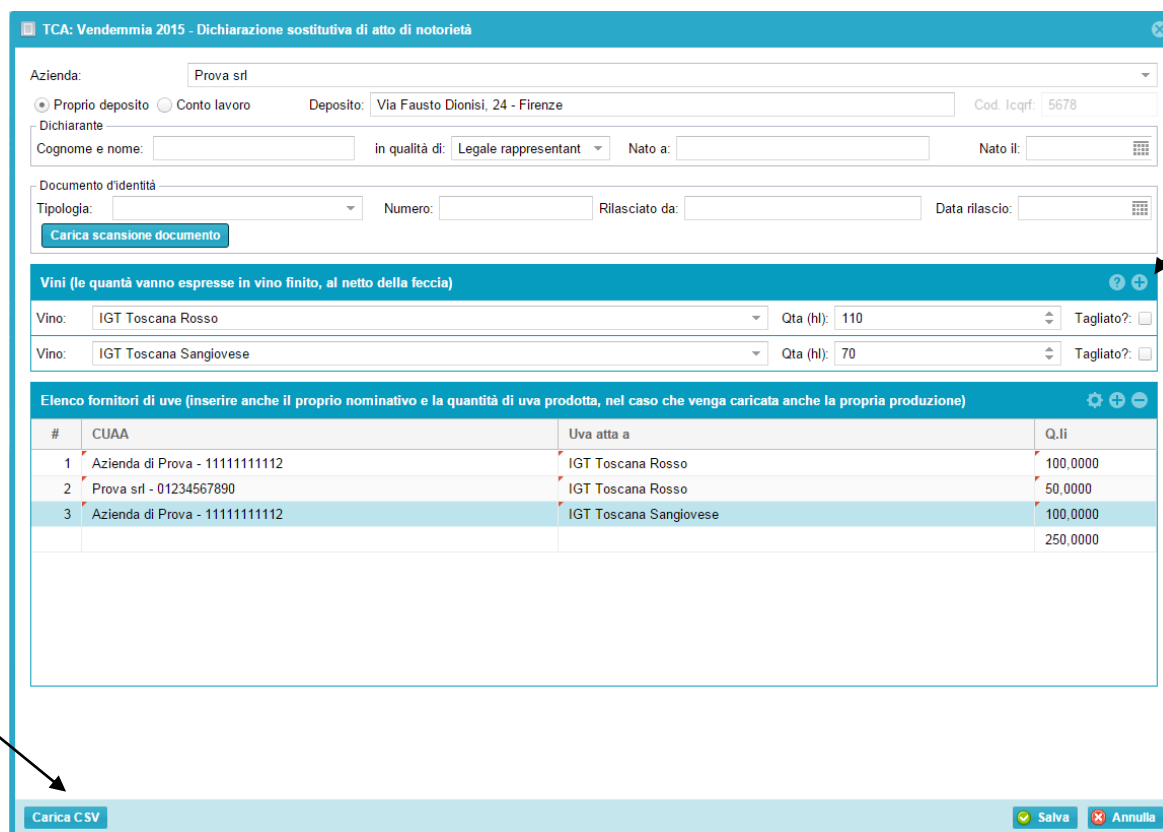
#	CUAA	Uva atta a	Q.li
1	Seleziona un conferente..	Seleziona la tipologia..	0,0000
			0,0000

L'Azienda (vinificatore) dovrà inserire nel campo **Azienda** la propria Ragione sociale, e specificare il **deposito**, che il portale propone in automatico, qualora ne esistesse più di uno, e il proprio **Codice Icqrf** (solo la parte numerica).

Nella compilazione vengono, di seguito, richiesti i dati anagrafici del Rappresentante Legale e gli estremi di un documento di identità in corso di validità, che dovrà essere allegato, tramite il tasto **Carica scansione documento** in formato pdf, affinché la dichiarazione possa essere salvata.

Infine, dovranno essere inseriti i dati effettivi dei vini prodotti in vendemmia; l'azienda vinificatore indicherà anche i quantitativi di uva dai quali quel carico di vino è stato ottenuto (vedi esempio sotto), indicando tutti i fornitori di uve, sia conferite che acquistate. Nel caso il vino sia ottenuto da uve di propria produzione dovrà essere inserito anche il proprio nominativo come fornitore di uve. Per l'inserimento di lunghi elenchi di viticoltori (ad es. i conferenti di una cantina cooperativa) il vinificatore può utilizzare il pulsante presente sulla maschera in basso a sinistra "Carica csv". Il file CSV deve contenere solo dati (senza righe di intestazione) e deve avere il formato: (CUAA azienda; codice Agea Vino; quintali uva). L'azienda vinificatore può contattare gli uffici di TCA per avere le indicazioni necessarie per trasmettere l'elenco dei fornitori su supporto elettronico. L'azienda vinificatore può ora procedere ad inserire, uno alla volta, i vini prodotti come da esempio,

e utilizzare il tasto  per aggiungere più stringhe di vino.



TCA: Vendemmia 2015 - Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà

Azienda: Prova srl

Proprrio deposito  Conto lavoro  Deposito: Via Fausto Dionisi, 24 - Firenze Cod. Icqrf: 5678

Dichiarante

Cognome e nome: in qualità di: Legale rappresentant Nato a: Nato il:

Documento d'identità

Tipologia: Numero: Rilasciato da: Data rilascio:

Carica scansione documento

Vini (le quantità vanno espresse in vino finito, al netto della feccia)

Vino: IGT Toscana Rosso Qta (hl): 110 Tagliato?:

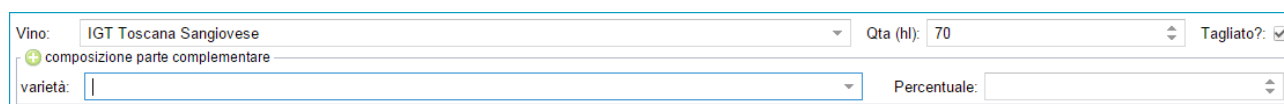
Vino: IGT Toscana Sangiovese Qta (hl): 70 Tagliato?:

Elenco fornitori di uve (inserire anche il proprio nominativo e la quantità di uva prodotta, nel caso che venga caricata anche la propria produzione)

#	CUAA	Uva atta a	Q.li
1	Azienda di Prova - 11111111112	IGT Toscana Rosso	100,0000
2	Prova srl - 01234567890	IGT Toscana Rosso	50,0000
3	Azienda di Prova - 11111111112	IGT Toscana Sangiovese	100,0000
			250,0000

Carica CSV Salva Annulla

**N.B.:** Qualora un vino fosse stato tagliato a livello di mosto o di VNF si dovrà selezionare il tasto "Tagliato?" e compilare il campo che si andrà ad aprire in automatico, con la tipologia di vino e la sua percentuale (riproporzionata alla quantità sfecciata finale).



Vino: IGT Toscana Sangiovese Qta (hl): 70 Tagliato?:

composizione parte complementare

varietà: Percentuale:

Una volta inseriti tutti i vini si procederà al salvataggio tramite il tasto **Salva** o **Annulla** se non si desidera registrare l'operazione.

A questo punto si è presentata l'autodichiarazione preventiva di produzione e si potrà procedere alla **Stampa**, per un ulteriore controllo dei dati e per conservarla agli atti (ricordiamo che l'OdC provvederà a verificare la congruità dell'autodichiarazione con i dati che l'azienda presenterà ufficialmente ad Artea).

Esiste la possibilità di cancellare la dichiarazione tramite **Annulla**, solo nel caso non sia stata effettuata alcuna movimentazione sui nuovi vini inseriti.

I vini della nuova vendemmia inseriti in dichiarazione vengono automaticamente caricati nelle rispettive sezioni dei vini atti a DOP o dei vini IGP/varietali.