REG-CAM
Norme interne relative alle modalità di campionamento

Rev.	Data emissione	Motivo/Modifica
00	01/08/2009	Prima emissione
01	25/11/2010	Revisione complessiva a seguito dell'audit degli ispettori di Accredia
02	26/04/2011	Integrazione a seguito dei nuovi piani di controllo per le DO certificate
03	20/12/2011	Integrazione a seguito di visita ispettiva di Accredia
04	01/08/2012	Modifiche a seguito emissione del decreto n.794 del 14/06/2012
05	25/06/2013	Modifiche a seguito di osservazioni del MIPAAF del 13/06/2013 e aggiornamento sistema informatico
06	31/10/2013	Modifica tempistiche conservazione campioni
07	21/07/2014	Integrazione per uso di nastro adesivo per anonimizzare etichette delle bottiglie prelevate
08	31/03/2015	Integrazione ai criteri di campionamento a seguito di visita ispettiva di Accredia
09	01/02/2018	Modifiche per aggiornamento GEREM
10	03/06/2019	Modifica a seguito del DM 7552 del 2 agosto 2018 e del DM del 12 marzo 2019
11	19/03/2021	Integrazione a seguito dematerializzazione verbali
12	19/06/2025	Nuova emissione completa a seguito di office audit ICQRF
13	16/07/2025	Integrazioni a seguito Audit Accredia
14	26/11/2025	Aggiornamento a seguito office audit ICQRF

INDICE

1 SCOPO 2

2 CAMPO D'APPLICAZIONE 2

3 RESPONSABILITÀ 2

4 RIFERIMENTI 2

5 DISPOSIZIONI GENERALI 3

6 PRELIEVO DI CAMPIONI DI VINO PER LA CERTIFICAZIONE A DOCG O DOC 3

7 PRELIEVO DI VINO CERTIFICATO A DO "IMBOTTIGLIATO CONFEZIONATO" O "IMBOTTIGLIATO SENZA ETICHETTA" FINALIZZATO ALLA VERIFICA DI CORRISPONDENZA DEI REQUISITI ANALITICI O ORGANOLETTICO 4

8 PRELIEVO ANALITICO IGT 5

9 TRASPORTO DEI CAMPIONI 6

Redazione	Approvazione
Fabio Modi	Luca Giannozzi
Direttore di Toscana Certificazione Agroalimentare s.r.l.	Presidente del Consiglio di Amministrazione di Toscana Certificazione Agroalimentare s.r.l.

1 SCOPO

Il presente Regolamento disciplina le modalità per la corretta esecuzione di campionamenti di prodotti presso le Organizzazioni certificate da Toscana Certificazione Agroalimentare.

2 CAMPO D'APPLICAZIONE

Il presente Regolamento si applica, ove previsto dai Piani di controllo, a tutte le DOP e IGP per le quali è stata conferita funzione di controllo a TCA Srl:

- *prelievo di campioni di vini atti a DO per la certificazione di idoneità*, in particolare il campionamento di vino sfuso o imbottigliato atto a DO da sottoporre a esame analitico e organolettico al fine di certificare la corrispondenza delle stesse partite alle caratteristiche previste dai relativi disciplinari di produzione, ai sensi del DM 12 marzo 2019;
- *prelievo di vino certificato a DO "imbottigliato confezionato" o "imbottigliato senza etichetta",* finalizzato alla verifica di corrispondenza dei requisiti analitici o organolettico;
- *prelievo di campioni di vini IG* per l'esame analitico dei valori previsti dall'art. 20 del regolamento UE 2019/34, nonché quelli previsti dai relativi disciplinari di produzione.

3 RESPONSABILITÀ

La responsabilità della corretta applicazione di quanto prescritto nella presente procedura è attribuita a CdC, RGQ, RdS e Ispettori.

4 RIFERIMENTI

PG 07 Controllo documentale e ispettivo
PO 07.01 Controllo documentale e certificazione di idoneità
PO 07.06 Controllo ispettivo Imbottigliatori
ST 02 Specifiche tecniche per l'esecuzione dei controlli in cantina
Decreto Ministeriale n. 7552 del 02.08.2018, aggiornato con Decreto 03.03.2022 – Sistema dei controlli e vigilanza sui vini a DO e IG, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino
Decreto Ministeriale 12.03.2019 – Disciplina egli esami analitici per i vini DOP e IGP, degli esami organolettici e dell'attività delle commissioni di degustazione per i vini DOP e del finanziamento dell'attività delle commissioni di degustazione di appello
Software GEREM

5 DISPOSIZIONI GENERALI

Ogni attività di campionamento e di prelievo va effettuata in presenza di un rappresentante dell'Azienda. Il presente regolamento viene reso disponibile da TCA srl sul proprio sito internet. La firma del verbale da parte dell'Azienda comporta l'accettazione delle modalità di esecuzione del campionamento.

La rintracciabilità del prodotto campionato è garantita dal codice EAN univoco generato dal gestionale di TCA srl (GEREM) che viene riportato sul sigillo apposto sugli esemplari del vino campionato, nel rapporto di prova emesso dal laboratorio che esegue le analisi (vini DO e IG) e nel verbale della Commissione organolettica che valuta l'idoneità al disciplinare di produzione (vini DO). Tramite il codice EAN è altresì possibile risalire, per il personale di TCA, al relativo verbale ispettivo.

Nel caso di campionamento di vino confezionato ed etichettato dall'azienda, è cura dell'ispettore provvedere all'anonimizzazione dei campioni con nastro adesivo telato apposto sulle etichette ed eventualmente sulla capsula, prima della consegna al laboratorio e alle commissioni organolettiche.

6 PRELIEVO DI CAMPIONI DI VINO PER LA CERTIFICAZIONE A DOCG O DOC

Il prelievo dei campioni ai fini della certificazione di partite di vino a DOCG o DOC è disciplinato e descritto dal decreto ministeriale 12 marzo 2019 "Disciplina degli esami analitici per i vini DOP e IGP, degli esami organolettici e dell'attività delle commissioni di degustazione per i vini DOP e del finanziamento dell'attività della commissione di degustazione di appello", e prevede:

- identificazione della partita oggetto di prelevamento, così come identificata all'articolo 4, comma 1, del DM marzo 2019 per la quale è stata dichiarata dal detentore l'uniformità qualitativa;
- il vino atto a DO può essere sfuso o imbottigliato;
- il campionamento sull'intera partita viene effettuato a sondaggio dal personale di TCA srl, In particolare si preleva almeno da:
    - due recipienti fino a cinque complessivi,
    - tre recipienti fino a dieci complessivi,
    - cinque fino a cinquanta complessivi,
    - dieci recipienti fino a cento complessivi,
    - quindici recipienti oltre i cento complessivi.

Le aliquote di prodotto così ottenute devono essere opportunamente mescolate fra loro.

Il prelievo, una volta che l'azienda ha assicurato l'omogeneità della massa per la quale richiede la certificazione, va effettuato dal saggiavino che di norma si trova in posizione tale da permettere di ritenere il campione sufficientemente rappresentativo, qualora questo non sia possibile sarà necessario procedere al prelievo in modo da assicurare l'omogeneità. Quando si effettua il prelievo è opportuno far scorrere 500 ml di vino prima di procedere al campionamento.

Qualora la certificazione sia richiesta su un campione di vino imbottigliato stoccato in cestoni si procede prelevando le bottiglie da almeno tre "cestoni" differenti, se le bottiglie sono stoccate in cartoni si procede, alla scelta di almeno due cartoni provenienti, se possibile, da due pallet diversi.

I contenitori di raccolta del campione (bottiglie da 500 ml di TCA srl) devono essere avvinati.

Nel caso di vini spumanti elaborati in bottiglia, il prelievo può essere effettuato precedentemente all'operazione di sboccatura della relativa partita, mediante il prelievo degli esemplari di campione all'uopo sboccati. Qualora trattasi di campione di vino spumante o di vino frizzante prodotto in recipiente chiuso (autoclave), il prelievo può essere effettuato, anche nella fase di elaborazione, prima dell'imbottigliamento direttamente dall'autoclave, adottando apparecchiature atte a far sì che l'operazione avvenga senza perdita di pressione (comma 7 e 8 dell'art. 5 del decreto ministeriale 12 marzo 2019).

L'ispettore compila su tablet mediante app il verbale di prelievo, MD 07.37, indicando, per il campionamento di vino sfuso, i recipienti dai quali è stato effettuato il prelievo, e identifica le bottiglie con sigillo inviolabile sul quale è riportato il marchio TCA Srl, la DO a controllo e lo stesso codice EAN presente sul verbale MD 07.37. Nell'esemplare identificato con sigillo numero 6, che rimane all'azienda, e nella copia del MD 07.37 inviata per e mail all'azienda, in automatico alla chiusura del verbale, il codice EAN è sostituito dal numero di verbale a garanzia di una maggiore anonimizzazione.

Vengono prelevati 6 esemplari:

- uno rimane all'azienda;
- uno viene sottoposto all'esame analitico presso uno dei laboratori autorizzati dal Ministero, previamente accreditati secondo le norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025, convenzionati con TCA;
- uno viene sottoposto all'esame organolettico presso una commissione di degustazione di cui al decreto 12 marzo 2019;
- uno è conservato per l'eventuale esame da parte della Commissione di appello;
- uno due sono tenuti di riserva per eventuali esami chimico-fisici e organolettici presso locali a temperatura controllata (inferiore a 24 °C) della sede nella quale si è tenuta la commissione di degustazione per un periodo di almeno sei mesi per i vini DOCG e 2 anni per i vini DOC.

7 PRELIEVO DI VINO CERTIFICATO A DO "IMBOTTIGLIATO CONFEZIONATO" O "IMBOTTIGLIATO SENZA ETICHETTA" FINALIZZATO ALLA VERIFICA DI CORRISPONDENZA DEI REQUISITI ANALITICI O ORGANOLETTICO

Il campionamento viene effettuato su prodotto certificato confezionato o senza etichetta, preferibilmente con certificazione non scaduta alla data del controllo, imbottigliato da non oltre 2 anni per i vini DOC e da non oltre 6 mesi per i vini DOCG.

Vengono campionate 5 aliquote.

Il campionamento viene effettuato a sondaggio sull'intera partita:

- bottiglie stoccate in "cestoni", si procede prelevando da almeno tre "cestoni" differenti;
- bottiglie confezionate in cartoni, si procede, alla scelta di almeno due cartoni, laddove possibile provenienti da due pallet diversi.

I campioni prelevati vengono chiusi con sigillo inviolabile su cui è riportato il marchio di TCA srl, la DO a controllo e un codice EAN che identifica il campione (sul sigillo del campione che rimane all'azienda il codice EAN è sostituito dal numero di verbale a garanzia di una maggiore anonimizzazione).

I campioni prelevati sono così ripartiti:

- uno rimane all'azienda controllata (esemplare contrassegnato dal sigillo n° 6);
- uno viene consegnato a uno dei laboratori autorizzati dal Ministero (esemplare contrassegnato dal sigillo n°2), previamente accreditati secondo le norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025, convenzionati con TCA facendo firmare il modello "*MD 07.22 Elenco campioni consegnati al laboratorio"* e/o acquisendo analoga ricevuta emessa dal laboratorio;
- uno viene inviato a una commissione organolettica di cui al DM 12 marzo 2019 (esemplare contrassegnato dal sigillo n°3), solo quando la commissione non è svolta presso la sede di TCA srl viene fatta firmare, al momento della consegna, MD 07.42 Distinta per commissione di degustazione ;
- due conservati come contro campione presso TCA, in locali a temperatura controllata (inferiore a 24 °C) per un periodo di sei mesi per i vini DOCG e 2 anni per i vini DOC (esemplari contrassegnati dai sigilli n°4 e 5). Tali aliquote vengono utilizzate quando è necessario ripetere un'analisi o quando un'azienda presenta un ricorso.

8 PRELIEVO ANALITICO IGT

Prelievo di campioni di vini IGT per la verifica di conformità prevista all'art. 3, comma 3, lettera c), del DM 12.03.2019. Il campione individuato deve rappresentare almeno il 10% della produzione della intera IGT rivendicata nell'anno precedente. Le aziende nelle quali effettuare il prelievo vengono individuate secondo analisi dei rischi.

Il prelievo può essere effettuato sia su vino imbottigliato che su vino sfuso, così come dettagliato nelle Specifiche tecniche per l'esecuzione dei controlli in cantina ST 02.

Vengono campionate 4 aliquote. Quando il campionamento è effettuato da vino imbottigliato confezionato o senza etichetta:

- bottiglie stoccate in "cestoni", si procede prelevando da almeno tre "cestoni" differenti;
- bottiglie confezionate in cartoni, si procede, alla scelta di almeno due cartoni, laddove possibile provenienti da due pallet diversi.

Quando il campione sia effettuato su vino sfuso, in presenza di più recipienti, si preleva dal vaso vinario di capacità maggiore, Qualora il vino sia contenuto in vasi vinari della stessa capacità, la scelta sarà casuale.

I campioni prelevati vengono chiusi con sigillo inviolabile su cui e riportato il marchio di TCA srl, l'IGT a controllo e un codice EAN che identifica il campione (sul sigillo del campione che rimane all'azienda il codice EAN è sostituito dal numero di verbale a garanzia di una maggiore anonimizzazione):

- uno rimane all'azienda controllata (esemplare contrassegnato dal sigillo n° 6);
- uno viene consegnato a uno dei laboratori autorizzati dal Ministero (esemplare contrassegnato dal sigillo n°2), previamente accreditati secondo le norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025, convenzionati con TCA facendo firmare il modello "MD 07.22 Elenco campioni consegnati al laboratorio" e/o acquisendo analoga ricevuta emessa dal laboratorio;
- due conservati come contro campione presso TCA in locali a temperatura controllata (inferiore a 24 °C) per un periodo di sei mesi (esemplari contrassegnati dai numeri 3 e 4), Tali aliquote vengono utilizzate quando è necessario ripetere un'analisi o quando un'azienda presenta un ricorso.

9 TRASPORTO DEI CAMPIONI

Una volta effettuato il prelievo, l'ispettore raccoglie le bottiglie in cestelli di plastica e consegna, una bottiglia al laboratorio, indicato dal responsabile di schema, che dovrà eseguire le analisi chimico fisiche, acquisendo l'evidenza dell'accettazione da parte del laboratorio (trasmessa anche via e-mail) e le rimanenti bottiglie presso la sede di TCA srl, dove verranno conservate a temperatura controllata fino alla commissione organolettica.

Quando la commissione si svolge presso la sede di una Camera di commercio, al momento della consegna dei campioni viene fatto firmare il modulo MD 07.42 *Distinta per commissione di degustazione*.

Qualora durante il trasporto si verifichi la rottura delle bottiglie, l'ispettore, contattata l'azienda, effettuerà nuovamente il prelievo della partita oggetto della richiesta di certificazione, inserendo una nota nel verbale redatto.

Se la bottiglia si rompe in fase di analisi o di degustazione, il laboratorio o il segretario della commissione comunicano a TCA l'accaduto: In tal caso verrà consegnata un'ulteriore aliquota fra quelle prelevate, autorizzandone l'utilizzo.