



STATO DELLE REVISIONI		
REV. N°	SINTESI DELLA MODIFICA	DATA
8	Revisione a seguito di osservazioni Regione Emilia Romagna	2015-06-11
7	Revisione Integrale	2015-05-28
6	Eliminazione riferimenti alla CCIAA di Modena per albo vigneti	2012-03-08
VERIFICA	Responsabile di Schema Agroalimentare Dott. Giuseppe Bitonti	



Sommario

1	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
2	RIFERIMENTI.....	3
3	DEFINIZIONI e ABBREVIAZIONI	4
3.1	Definizioni	4
3.2	Sigle e abbreviazioni	7
4	SISTEMA DEI CONTROLLI.....	7
4.1	Adesione al sistema di controllo Kiwa Cermet.....	10
4.2	Modifiche alla domanda	10
4.3	Mantenimento dell'iscrizione	10
4.4	Cancellazione dal sistema dei controlli.....	11
5	REQUISITI DI CONFORMITÀ E ATTIVITÀ DI CONTROLLO	11
5.1	A. Identificazione e rintracciabilità.	11
5.2	Requisiti del processo produttivo e dei prodotti	12
5.3	Adempimenti per gli operatori e attività di controllo	17
5.3.1	Produttore di uva	17
5.3.2	Produttore di Mosto Fresco	17
5.3.3	Produttore di Mosto Cotto.....	17
5.3.4	Produttore "Prevalente Conto Terzi	18
5.3.5	Commercializzatore di mostro fresco o cotto	18
5.3.6	Produttore di ABTM.....	18
5.3.7	Centro di imbottigliamento o CIM	20
6	NON CONFORMITA' E LORO GESTIONE	22
6.1	Gestione delle non conformità da parte degli operatori	23
6.2	Gestione delle non conformità da parte di KIWA CERMET	23



1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura (di seguito piano dei controlli) ha lo scopo di definire le attività di verifica e controllo condotte da "KIWA CERMET ITALIA S.p.A. con socio unico" (di seguito KIWA CERMET) e riferite alla D.O.P. Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (di seguito denominata ABTM) al fine di verificare:

- la conformità alle **caratteristiche del processo produttivo**
- la conformità delle **caratteristiche del prodotto prima del confezionamento**
- **la capacità di garantire l'identificazione e la rintracciabilità dei prodotti** immessi nella filiera dell'ABTM (materie prime, semilavorati e prodotto finito).

Il presente piano di controllo illustra le modalità e le frequenze delle attività di controllo compreso il tipo e frequenza delle analisi chimico/merceologiche e delle analisi sensoriali affinché il prodotto possa essere contrassegnato con la DOP ABTM. L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da KIWA CERMET al fine di accertare la conformità dei processi e del prodotto.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo dei soggetti della filiera sono originate le relative registrazioni, che sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da KIWA CERMET. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile ai controlli di conformità.

Il presente piano delle verifiche e controlli è composto da:

- una parte generale di tipo descrittivo
- uno schema dei controlli in formato tabellare

2 RIFERIMENTI

Per l'attività di controllo richiamate nel presente documento si fa riferimento alla legislazione cogente già esistente ed in particolare alle seguenti norme di legge:

- Regolamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- REG. (Cee) n. 813 del 17.04.2000 che riconosce la denominazione di origine protetta all'ABTM;
- Provvedimento 15 maggio 2000 Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Aceto balsamico tradizionale di Modena" G.U. n° 124 del 30.05.2000
- Legge 93 del 3 aprile 1986 con la quale l'ABTM viene classificato come condimento e che modifica la lettera f dell'art. 5 del DPR 162/65 estendendo l'autorizzazione alla produzione di mosto cotto, prima riservata alla sola zona di produzione del Marsala, anche alla zona di produzione dell'ABTM;



- Legge 27.12.2006 n.296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)"- Art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari";
- DLgs 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Nota MIPAAF n. 22966 del 30.11.07 – separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche.
- REGOLAMENTO UE 664/2014 integra il Regolamento UE 115/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazione di origine protetta, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e riguardo ad alcune norme di provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.
- REGOLAMENTO UE 668/2008 recanti modalità di applicazione del Regolamento UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Rettifica REGOLAMENTO UE 668/2008 della Commissione del 13 giugno 2014, recanti modalità di applicazione del Regolamento UE 1151/2012 – (GUUE L 39/23 del 14.2.2015).

Altri riferimenti:

- Relazione Tecnica produttiva dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP- Comitato Tecnico Consorzio di Tutela ABTM dell' 11 settembre 2014

3 DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

3.1 Definizioni

Richiedente: operatore che richiede a KIWA CERMET l'accesso al sistema di controllo e certificazione di conformità per la DOP ABTM.

Operatore Riconosciuto (Operatore): operatore inserito nel sistema di controllo e certificazione della DOP ABTM e registrato nel relativo Elenco, detenuto e aggiornato da KIWA CERMET. Ad ogni operatore possono essere attribuite una o più delle seguenti categorie di appartenenza

- **Produttore di uva (Azienda Agricola):** operatore riconosciuto che esercita l'attività di produzione di uve idonee ai fini della DOP ABTM
- **Produttore di Mosto Fresco:** operatore riconosciuto che esercita l'attività di produzione mosto fresco idoneo ai fini della DOP ABTM
- **Produttore di Mosto Cotto:** operatore riconosciuto che esercita l'attività di cottura del mosto idoneo ai fini della DOP ABTM.
- **Produttore di ABTM:** operatore riconosciuto che conduce un'acetaia ed esercita l'attività di produzione di condimento atto a divenire ABTM e ABTM secondo le indicazioni del disciplinare.



- **Centro di imbottigliamento o CIM:** operatore riconosciuto che esercita l'attività di imbottigliamento del prodotto idoneo per la DOP ABTM utilizzando contenitori conformi alle disposizioni del disciplinare.
- **Commercializzatore di mosto fresco e cotto:** operatore che acquista, trasporta e/o stocca e vende mosto fresco e/o mosto cotto.
- **Produttore “Prevalente Conto Terzi”:** produttore di mosto fresco, cotto o condimento atto a divenire ABTM che vende quantità di prodotto maggiori rispetto a quello che utilizza nella propria acetaia o comunque superiori a 4.500 litri/anno.

Acetaia: locale tradizionale di produzione, rispondente alle specifiche esigenze ambientali e termiche e tale da consentire una maturazione del prodotto secondo le tradizionali metodologie, assicurando al prodotto stesso la necessaria ventilazione e la soggezione alle naturali escursioni termiche.

Sito Produttivo: locali all'interno dei quali si svolgono le operazioni e le elaborazioni per la produzione di mosto fresco, mosto cotto o ABTM. Nel caso di processo produttivo suddiviso in più siti e ricadenti in un raggio di 4 km, questi possono essere considerati come un unico sito ai fini dei controlli e delle registrazioni (ad es: un operatore che in un sito cuoce il mosto e a 3 km ha l'acetaia è considerato svolgere l'attività in un unico sito)

Batteria: botticelle o vaselli (di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona) dell'acetaia, organizzate in unità produttive secondo la scalarità dal maggior volume al minore. La batteria è da intendersi come “reattore di produzione”, ovvero entità produttiva che comprende sia il contenitore che il contenuto. Secondo le consolidate tradizioni operative la composizione ottimale delle batterie è costituita da 5 o più botti.

Botte “madre”: particolare tipologia di botte destinata prevalentemente alla prima acetificazione del mosto cotto e al mantenimento/sviluppo delle colonie batteriche note con il nome di “madre”. La botte “madre” non fa parte della batteria.

Mosto fresco per ABTM: mosto d'uva fresco, rispondente ai requisiti del disciplinare e del presente piano dei controlli e prodotto da un operatore riconosciuto.

Mosto cotto per ABTM: mosto d'uva concentrato a fuoco diretto, rispondente ai requisiti del disciplinare e del presente piano dei controlli e prodotto da un operatore riconosciuto.

Condimento alimentare atto a divenire ABTM: mosto cotto in via di maturazione/invecchiamento prima che raggiunga l'anzianità necessaria per ottenere il titolo di ABTM. Il mosto cotto acquisisce la qualifica di Condimento Alimentare atto a divenire ABTM nel momento in cui viene immesso in contenitori di legno per iniziare il processo di fermentazione, maturazione ed invecchiamento. Il prodotto così denominato contenuto nelle “botti madre”, può essere commercializzato sfuso fra i produttori di ABTM sottoposti al controllo.

Prodotto finito: prodotto prelevato dalla batteria ottenuto in conformità ai requisiti previsti dal disciplinare e che ha superato il tempo di maturazione, invecchiamento e affinamento (min. 12 anni) in attesa di formare la partita.

Lotto di Conferimento (Partita): quantità di prodotto finito proveniente da una o più batterie contenuta in un unico contenitore/recipiente per cui è possibile garantire l'identificazione e la classe di maturazione da destinare all'analisi e successivo imbottigliamento.



Partita conforme: partita di prodotto finito ritenuto omogeneo contenuta in un unico contenitore/recipiente e idonea per l'imbottigliamento.

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP (o ABTM): partita conforme ai requisiti del disciplinare, imbottigliata e recante il marchio distintivo della denominazione.

Etichetta: nel presente piano dei controlli si intende la parte di etichetta presente sulla bottiglietta riportante la denominazione di origine protetta Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il marchio del commercializzatore o produttore ed eventuale immagine.

Controetichetta: l'etichetta apposta sulla bottiglietta dal Centro di Imbottigliamento. Contiene i riferimenti minimi previsti dalla legge e dal Disciplinare di Produzione ed è uguale per tutti i produttori che si rivolgono a quel Centro di Imbottigliamento; la controetichetta contiene inoltre la denominazione Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, la scritta denominazione di origine protetta per esteso, l'eventuale sigla D.O.P., l'eventuale scritta extra-vecchio, l'elenco ingredienti e l'indirizzo del luogo di imbottigliamento dell'ABTM.

Pendaglio o materiale di abbigliaggio: ciò che viene usato, secondo le modalità consentite dal disciplinare, per descrivere l'uso dell'ABTM. Solitamente è un libretto appeso al collo della bottiglietta, un foglietto arrotolato legato al collo della bottiglietta o altro materiale illustrativo collegato al contenitore. Per la legislazione sull'etichettatura il pendaglio o materiale di abbigliaggio, è parte dell'etichetta del prodotto.

Attività di Autocontrollo: verifica del soddisfacimento dei requisiti di conformità attuata e documentata da parte di un operatore riconosciuto per l'attività svolta ai fini della denominazione presso i propri siti produttivi.

Attività di Controllo: attività di verifica mediante le quali KIWA CERMET accerta il rispetto dei requisiti di conformità e delle procedure specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli.

Non conformità gravi: situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che pregiudicano la conformità del prodotto stesso.

Non conformità lievi: situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto tali da non pregiudicare la conformità del prodotto stesso.

Azione correttiva: insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e Regione Emilia-Romagna.

Consorzio di Tutela: Consorzio di tutela incaricato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21.12.1999 n. 526, con particolare riferimento all'art.14.



3.2 Abbreviazioni

ABTM: Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

MF: Mosto fresco

MC: Mosto cotto

CIM : Centro di Imbottigliamento.

VI: verifica ispettiva

NC: non conformità

AC: azione correttiva

ID ABTM: identificativo operatore della filiera dell'ABTM

4 SISTEMA DEI CONTROLLI

Le attività di controllo prevedono:

- verifiche ispettive di processo: vengono svolte presso gli operatori della filiera dell'ABTM (ad es. presso le sedi: delle aziende agricole produttrici di uve, di mosto fresco e cotto, delle acetaie produttrici di ABTM e dei centri di imbottigliamento). In occasione delle verifiche ispettive sono verificate le attività svolte e i relativi documenti
- verifiche sul prodotto prima dell'imbottigliamento
- verifiche documentali: svolte sui dati forniti dagli operatori sia in occasione delle verifiche ispettive che presso la sede KIWA CERMET.

Le verifiche ispettive si suddividono in:

- Attività di controllo di "**accertamento iniziale**" è la verifica mediante la quale viene accertato il rispetto dei requisiti strutturali e di idoneità a produrre il prodotto DOP previsti dal presente piano e schema dei controlli, ai fini dell'inserimento nell'elenco iscritti alla attività di controllo.
- Attività di controllo di "**sorveglianza**" verifica mediante le quali viene accertato il mantenimento dei requisiti strutturali, la conformità del processo e del prodotto, nonché di tutti gli adempimenti documentali e non, specificati nel presente piano e schema dei controlli ai fini del mantenimento nell'elenco iscritti alla attività di controllo.
- Attività di controllo "**suppletiva**"/"**aggiuntiva**" svolta al fine di accertare il mantenimento delle condizioni di conformità in seguito a modifiche organizzative, strutturali, non conformità o altri eventi straordinari (es: segnalazioni da parte dell'autorità competente e organi di controllo)

Nel presente documento sono altresì descritte tutte attività di autocontrollo (controlli analitici, registrazioni, ecc.) che gli operatori devono attuare al fine di garantire la capacità di dimostrare e mantenere la conformità del processo produttivo e del prodotto rispetto ai requisiti del disciplinare e del presente documento.



4.1 Verifiche ispettive di accertamento iniziale e di sorveglianza

Le verifiche di **accertamento iniziale** sono effettuate sul 100% dei soggetti richiedenti prima del riconoscimento

Le verifiche di **sorveglianza** sono effettuate annualmente su un campione rappresentativo, pari almeno al:

- 10% del totale dei produttori di UVA (aziende agricole) per il prodotto uva,
- 10% degli operatori che producono mosto fresco destinato alla produzione di ABTM,
- 10% degli operatori che producono mosto cotto destinato alla produzione di ABTM.
- 100% degli operatori che producono mosto fresco e cotto "Prevalente Conto Terzi"
- 100% Commercializzatori di mosto fresco e cotto
- 35% degli operatori che producono ABTM. Lo scopo di tali verifiche è quello di verificare la conformità alle modalità di produzione ed invecchiamento dell' ABTM previste dal Disciplinare di produzione

Qualora i produttori di ABTM selezionati per le verifiche di sorveglianza svolgano anche attività di produzione di mosto fresco e/o cotto, sono controllati anche per tali attività e contribuiscono al raggiungimento delle percentuali di sorveglianza.

Le verifiche presso i Centri di Imbottigliamento (CIM), sono pari ad almeno il 10% del numero delle giornate di imbottigliamento e non meno di 3 (tre) all'anno, sono condotte durante le operazioni di imbottigliamento e sono effettuate da KIWA CERMET senza preavviso. Nel caso in cui si preveda che il Centro di Imbottigliamento effettui meno di 3 giornate di imbottigliamento all'anno, queste dovranno essere tutte sottoposte a verifica ispettiva.

Il Centro di Imbottigliamento deve comunicare a KIWA CERMET con preavviso le date di imbottigliamento, tale comunicazione può essere singola o cumulativa (programma di lavorazione).

Se gli impianti e gli ambienti adibiti per l'imbottigliamento di ABTM (CIM) non sono di uso esclusivo per questo prodotto (ad es: vengono imbottigliati anche condimenti o aceti), le attività di imbottigliamento dell'ABTM devono essere effettuate al 100% sotto il controllo di KIWA CERMET.

I soggetti della filiera devono garantire al personale ispettivo KIWA CERMET la massima disponibilità, mettendo a disposizione tutti i documenti di registrazione e libero accesso ai luoghi di produzione.



4.2 Verifiche sul prodotto - analisi chimiche e fisiche

Le analisi per la determinazione dell'acidità e della densità del prodotto ABTM all'atto dell'immissione al consumo vengono effettuate in autocontrollo da ogni azienda richiedente la certificazione, a cura dei Centri di imbottigliamento. Tali analisi sono di carattere routinario e includono tutte le partite destinate all'imbottigliamento.

KIWA CERMET provvederà a verificare l'avvenuta effettuazione delle analisi chimiche su tutte le partite di ABTM destinate all'imbottigliamento. Il prodotto che non risulta idoneo non può essere imbottigliato.

KIWA CERMET effettuerà ogni anno le analisi chimiche su un campione corrispondente ad almeno il 20% dei lotti depositati presso i centri di imbottigliamento. Il laboratorio a cui è affidato l'incarico di compiere le prove analitiche è un laboratorio accreditato per le specifiche prove.

Le analisi chimico-fisiche effettuate mirano a verificare il rispetto dei parametri chimico-fisici indicati nel disciplinare di produzione dell'ABTM all'art. 6 "caratteristiche al consumo". Le determinazioni sono le seguenti:

- acidità totale;
- densità.

I metodi per effettuare tali determinazioni sono quelli ufficiali, riportati nei seguenti testi legislativi:

- regolamento CEE n. 2676/90 della Commissione del 17 settembre 1990, pubblicato nella "Gazzetta Ufficiale" delle Comunità europee n. L 272 del 3 ottobre 1990, concernente i metodi di analisi comunitari da utilizzare nel settore dei vini;
- decreto ministeriale 12 marzo 1986 con il quale vengono approvati i "Metodi ufficiali di analisi per i mosti, i vini, gli agri di vino-aceti e per taluni sottoprodotti della vinificazione", e successiva integrazione avvenuta con decreto ministeriale 30 dicembre 1986;
- decreto ministeriale 16.02.93 "Integrazione dei metodi ufficiali per i mosti, i vini, gli agri di vino (aceti) e per i sottoprodotti della vinificazione".

4.3 Verifiche sul prodotto - esami sensoriali

L'esame sensoriale viene effettuato su tutti i lotti di conferimento depositati presso i Centri di Imbottigliamento da una apposita commissione di esperti degustatori. Secondo quanto previsto dalla procedura del SQ KIWA CERMET che regola gli esami sensoriali ABTM. (Rif. - PO 09 ABTM DEG Analisi sensoriale_ABTM)

4.4 Verifiche sulle etichette

Le etichette, intendendo con questo termine anche tutti gli elementi (controetichette e pendagli) che ne costituiscono parte integrante, devono essere autorizzate all'uso da parte del Consorzio di Tutela autorizzato; è sempre responsabilità dei produttori di ABTM presentare al Consorzio le etichette che intendono utilizzare anche quando il prodotto venga immesso sul mercato da soggetti diversi dall'effettivo produttore di ABTM.



5 Adesione al sistema di controllo KIWA CERMET

Ogni operatore che intende produrre per la DOP ABTM deve far pervenire a KIWA CERMET la propria adesione al sistema dei controlli ABTM attraverso la compilazione di opportuna modulistica e secondo i termini riportati nella tabella 1.

KIWA CERMET entro 30 giorni lavorativi dalla ricezione delle domande di adesione ne verifica la congruenza delle informazioni e della documentazione allegata e segnala al singolo operatore eventuali carenze.

Accertata la congruenza delle informazioni e della documentazione fornita, KIWA CERMET pianifica una verifica ispettiva di accertamento iniziale condotta secondo quanto previsto dal presente piano dei controlli.

A conclusione, con esito positivo, della verifica di accertamento iniziale (si veda gestione delle non conformità) KIWA CERMET comunica all'operatore l'iscrizione nell'elenco degli iscritti all'attività di controllo (iscrizione al sistema dei controlli) e gli invia la Dichiarazione di Iscrizione all'Attività di controllo che attesta l'idoneità a produrre con la denominazione ABTM.

Qualora invece la verifica di accertamento iniziale abbia esito negativo KIWA CERMET non concede all'operatore l'iscrizione nell'elenco degli iscritti all'attività di controllo ABTM comunicandogli per iscritto la sua decisione.

5.1 Modifica dei dati

Nel caso di variazioni alla situazione documentata nella richiesta di adesione e relativi allegati, i soggetti della filiera sono tenuti a darne formale comunicazione a KIWA CERMET entro 15 giorni dalle intervenute modifiche.

Le variazioni possono consistere in:

- modifiche dell'anagrafica azienda (ad es: variazioni di ragione sociale, variazioni della denominazione dell'azienda, cambio indirizzo ecc...);
- utilizzo di nuovi impianti e tecnologie
- modifiche a impianti e tecnologie in uso

KIWA CERMET entro 30 giorni lavorativi dalla ricezione della comunicazione di modifica ne valuta i contenuti e comunica all'operatore per iscritto le sue decisioni in merito che possono riguardare:

- aggiornamento dati d'ufficio
- necessità di eseguire una nuova verifica di accertamento
- necessità di eseguire una verifica suppletiva per accertare le modifiche intervenute
- necessità di integrazioni documentali in merito alle modifiche intervenute ai dati.

In ogni caso le modifiche intervenute potranno essere oggetto di valutazione anche nel corso dell'attività di controllo ordinaria effettuata secondo quanto previsto dal presente piano dei controlli.

5.2 Mantenimento dell'iscrizione



Ogni soggetto iscritto è sottoposto a controlli annuali secondo tempi, frequenze e modalità previste dal presente documento. Solo i produttori di UVA qualora non intendono destinare la produzione al circuito DOP ABTM, possono annualmente, entro i termini e modi descritti (rif. sospensione), comunicare a KIWA CERMET l'intenzione di non destinare UVA alla filiera ABTM DOP. Tali soggetti saranno quindi esonerati dal campionamento per i controlli annuali e relativi costi, sono comunque dovuti i costi di mantenimento.

Annualmente, entro i termini e modi descritti nella tab.1, gli operatori riconosciuti sono tenuti ad inviare a KIWA CERMET la denuncia di produzione relativa al precedente anno solare.

KIWA CERMET effettua controlli a campione tra gli operatori già iscritti (riconosciuti) e attivi (che hanno prodotto) tenendo conto del numero di verifiche già effettuate sugli stessi operatori negli anni precedenti, al fine di garantire la più omogenea copertura dei controlli su tutti soggetti.

5.3 Cancellazione dal sistema dei controlli

Qualora un operatore riconosciuto e iscritto al sistema dei controlli intenda annullare la propria iscrizione deve darne comunicazione scritta a KIWA CERMET con firma autografa e per mezzo raccomandata A/R e/o posta elettronica certificata.

KIWA CERMET provvede alla cancellazione dagli elenchi con decorrenza dal giorno stesso del ricevimento della comunicazione. A seguito dell'annullamento il soggetto perde ogni diritto relativo alla conformità del prodotto in corso di maturazione (compresa l'anzianità del prodotto). In caso l'operatore dovesse decidere di richiedere nuovamente l'iscrizione al sistema dei controlli dovrà presentare una nuova domanda di adesione

La cancellazione dal sistema dei controlli può essere assunta su decisione di KIWA CERMET che ne dà comunicazione scritta al produttore nei casi in cui:

- il produttore di uva abbia comunicato a KIWA CERMET per tre anni consecutivi la sua intenzione di non destinare uva alla filiera ABTM DOP.
- l'operatore riconosciuto non produca (es.: Giacenze pari a 0) e non commercializzi prodotto destinato alla filiera DOP ABTM per un periodo di almeno 36 mesi consecutivi.

In caso il soggetto dovesse decidere di richiedere nuovamente l'iscrizione al sistema dei controlli dovrà presentare una nuova domanda.

6 REQUISITI DI CONFORMITÀ E ATTIVITÀ DI CONTROLLO

Obiettivo dell'attività di controllo è di accertare la conformità del processo produttivo e del prodotto ai requisiti riportati nel disciplinare di produzione, nonché accertare l'applicazione dei requisiti di rintracciabilità descritti nel presente documento e finalizzati a garantire che tutte le materie prime e i semilavorati utilizzati provengano dalla filiera ovvero da soggetti iscritti al sistema di controllo e attivi

6.1 Identificazione e rintracciabilità

A. Identificazione e rintracciabilità.



In supporto ai requisiti del disciplinare, devono essere attuate adeguate registrazioni per la rintracciabilità con l'obiettivo di garantire l'identificazione dei prodotti nelle diverse fasi del processo e assicurare la provenienza all'interno del sistema di controllo di tutte le materie prime e semilavorati utilizzati nella filiera DOP ABTM e dei relativi prodotti finiti sino all'imbottigliamento.

La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da almeno uno dei seguenti criteri

- idonea identificazione del prodotto
- delle aree di immagazzinamento
- dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato con opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite.

Tutte le registrazioni devono essere adeguatamente conservate.

La materia prima che viene immessa nel ciclo produttivo della filiera ABTM DOP (mosto fresco, mosto cotto, e condimento alimentare atto a divenire ABTM DOP), deve essere identificata in dettaglio sui documenti di acquisto/vendita mediante descrizione di:

Per Mosto Fresco: Grado zuccherino del mosto (espresso in gradi saccarometrici)

Per Mosto Cotto: Densità (espressa a 20° centigradi)

Per Condimento alimentare atto a divenire ABTM DOP: acidità e densità espresse rispettivamente come grammi di acido acetico per 100 grammi di prodotto e densità a 20 gradi centigradi (Nel caso di movimentazione di condimento alimentare atto a divenire ABTM, dovrà essere dichiarata anche la botte madre e/o la batteria di provenienza e di destinazione .

È responsabilità di ogni operatore iscritto al sistema dei controlli accertare in autocontrollo

- la rispondenza del prodotto approvvigionato e l'adeguatezza della relativa documentazione di accompagnamento;
- documentare l'idoneità alla DOP ABTM delle forniture ai suoi clienti, mediante indicazioni specifiche sui documenti di vendita che dichiarino esplicitamente la denominazione alla DOP.

6.2 Requisiti del processo produttivo e dei prodotti

B. Varietà di uve

B.1 L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena deve essere ottenuto da mosti di uve provenienti dai vigneti

composti in tutto o in parte dai seguenti vitigni:

- Lambrusco (tutte le varietà e cloni)
- Ancellotta, Trebbiano (tutte le qualità e cloni)



- Sauvignon, Sgavetta
- Berzemino, Occhio di Gatta

Il prodotto può, altresì, essere ottenuto dalle uve dei vitigni iscritti alle D.O. (*DOP del vino*) in Provincia di Modena.

C. Zona di produzione (delle UVE)

C.1 Le uve destinate alla produzione della DOP ABTM devono essere prodotte nel territorio idoneo della provincia di Modena.

D Caratteristiche della materia prima

D.1 Le uve destinate alla produzione della DOP ABTM devono assicurare al mosto un titolo di almeno 15 gradi saccarometrici.

Il parametro deve essere registrato dai produttori nel registro carico/scarico mosto.

D.2 La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non può superare i 160 quintali.

D.3 La resa massima di uva in mosto destinato alla concentrazione non deve essere superiore al 70%. L'eventuale eccedenza di mosto può essere destinata solo all'acetificazione e non deve essere lavorata o conservata in acetaia.

E Metodo di elaborazione

E.1 I mosti freschi destinati alla produzione della DOP ABTM possono essere sottoposti ad un processo di decantazione e refrigerazione purché non si provochi il congelamento della parte acquosa. È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza.

E.2 I mosti destinati alla produzione della DOP ABTM sono sottoposti a cottura a pressione atmosferica in vasi aperti in locali soggetti alle vigenti normative sanitarie. La cottura del mosto deve avvenire a fuoco diretto per almeno 30 minuti a temperatura non inferiore a 80° C.

E.3 (ex C.2) Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Modena.

E.4 Per la produzione della DOP ABTM il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina ed acetica in locali tradizionali di produzione. I locali, noti nella zona di origine con il nome di "acetaie", devono essere rispondenti alle esigenze ambientali e termiche e tali da consentire una maturazione del prodotto secondo le tradizionali metodologie assicurando al prodotto stesso la necessaria ventilazione e la soggezione alle naturali escursioni termiche.

E.5 La fermentazione zuccherina ed acetica ottiene ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento dopo un adeguato periodo di tempo, in ogni caso non inferiore ai 12 anni, con il rispetto delle procedure consolidate nella tradizione plurisecolare e senza addizione di altre sostanze fatta eccezione dell'eventuale innesto delle colonie batteriche note con il nome di "madre".



Nota E.5.1

Il tempo di invecchiamento e affinamento deve intendersi come tempo da cui la batteria è attiva. L'anzianità della batteria è data dall'età di avviamento della botticella più giovane

E.6 Le operazioni di affinamento ed invecchiamento dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena avvengono per travaso successivo di condimento atto a divenire ABTM in botticelle o vaselli di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona, quali rovere, il ginepro, il ciliegio, il gelso, il castagno, che devono essere specificamente numerati e contrassegnati.

NOTA E.6.1

Vista la definizione di batteria e vista la necessità di preservare il livello qualitativo del contenuto della batteria il prelievo massimo da una botticella, **ai fini del ricalzo**, non dovrebbe mai essere superiore al 30% del suo contenuto.

Pertanto al fine di determinare la quantità che ciascuna acetaia dovrebbe destinare all'imbottigliamento durante l'arco di un anno solare, previa sottoposizione alle prove analitiche e sensoriali per l'imbottigliamento, si procede valutando e sommando il potenziale massimo di ciascuna batteria a regime (cioè in attività da almeno 12 anni o 25 anni per l'Extravecchio).

E.6.1.1 La quota di produzione massima di una batteria destinata a ABTM (in attività da almeno 12 anni):

- il minore dei valori tra 30% del contenuto dell'ultima botticella e il 3% del contenuto della batteria.

E.6.1.2 La quota di produzione massima di una batteria destinata a ABTM Extra Vecchio (in attività da almeno 25 anni):

- il minore dei valori tra 30% del contenuto dell'ultima botticella e il 1.5% del contenuto della batteria.

In caso di prelievo misto le quote di prelievo sono suddivise proporzionalmente a quantitativi prelevati

Esempio:

Batteria avviata nel 1970 (anzianità 42 anni)

Giacenza complessiva Batteria: 191,35 lt (3%=5.73; 1.5%= 2.86 lt)

Giacenza ultima botticella: 13.9 lt (30%=4.17 lt)

opzione 1: prelievo Max ABTM: 4.17 lt

opzione 2: prelievo Max ABTM Extra Vecchio: 2.86 lt

opzione 3: in caso di prelievo "misto", di 1 lt di ABTM (ovvero 24% della potenzialità di ABTM) potrà essere prelevato anche 2.18 lt di ABTM EV (ovvero il 76% della potenzialità di ABTM EV)

È a discrezione del produttore eseguire prelievi inferiori al massimo previsto al fine di migliorare il livello qualitativo della/e batteria/e, tuttavia non è ammissibile prelevare **dalla/e batteria/e** quote di produzione relative ad anni precedenti.



Qualora si superino i valori produttivi sopra riportati, KIWA CERMET svolgerà verifiche ispettive supplementari da effettuare per quanto possibile durante le operazioni di rinalzo o prelievo, per accertare i motivi di tali differenze, controllare direttamente le operazioni eseguite in acetaia e riesaminare tutta la documentazione atta a ricostruire la formazione della giacenza. Tali verifiche possono consistere anche in controlli analitici tesi a verificare la presenza di sostanze non consentite e/o la compatibilità chimico/fisica con il prodotto imbottigliato. I costi di tali verifiche sono a carico degli operatori.

Qualora a seguito della verifica supplementare o analitica lo sfioramento produttivo non sia adeguatamente e oggettivamente giustificato KIWA CERMET potrà richiedere l'azzeramento dell'anzianità della batteria.

E.7 È vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza e additivo.

E.8 (exC.3) La commercializzazione di mosto o prodotto atto a produrre la denominazione di origine protetta DOP ABTM all'esterno della zona indicata al punto C.1 fa perdere in via definitiva il diritto di utilizzo della denominazione di origine protetta e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione.

Nota E.8 La perdita in via definitiva di cui al requisito E.8 è riferita alla specifica partita oggetto di transizione.

F Caratteristiche al consumo

F.1 La DOP ABTM, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- a. colore: bruno scuro, carico e lucente;
- b. densità: apprezzabile in una corretta scorrevole sciropposità;
- c. profumo: "bouquet" caratteristico, fragrante, complesso ma ben amalgamato, penetrante e persistente, di evidente ma gradevole e armonica acidità;
- d. sapore: caratteristico del balsamico, dolce ed agro ben equilibrato con apprezzabile acidità con lieve tangente di aromaticità ottenuta per l'influenza dei vari legni dei vaselli usati in acetaia, vivo, franco, pieno, vellutato, intenso e persistente, in buona sintonia con i caratteri olfattivi che gli sono propri;
- e. acidità totale: non inferiore a 4,5 gradi (grammi di acido acetico per 100 grammi di prodotto);
- f. densità a 20 gradi centigradi: non inferiore a 1,240.

F.2 L'accertamento delle caratteristiche fisiche ed organolettiche della denominazione è effettuato, su richiesta dei produttori, su tutte le partite prima dell'immissione al consumo.

G Confezionamento

G.1 Il superamento dell'esame analitico e sensoriale è condizione vincolante per poter commercializzare il prodotto con la DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

G.2 (ex C.4) L'imbottigliamento del prodotto, giudicato idoneo a seguito dell'espletamento della procedura, avviene nel territorio amministrativo della provincia di Modena.



G.3 I contenitori in cui è confezionato l'Aceto balsamico tradizionale di Modena debbono essere unici nella forma, in grado di assicurare la conservazione della qualità ed il prestigio del prodotto stesso e devono rispondere alle misure e caratteristiche tecniche qui di seguito elencate:

- forma: sferica con base rettangolare in vetro massiccio;
- composizione: in vetro di colore bianco cristallino;
- capacità: cl 10 o cl 20, o cl 40.

La forma artistica del contenitore deve essere conforme allo schema progettuale che figura nell'allegato al disciplinare.

G.4 Ad imbottigliamento effettuato l'Aceto balsamico tradizionale di Modena deve essere corredato di un contrassegno non riutilizzabile a serie numerata apposto sul contenitore in modo tale che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso.

H Designazione e presentazione

H.1 La designazione in etichetta della denominazione Aceto balsamico tradizionale di Modena deve essere fatta in caratteri chiari, indelebili e della stessa dimensione e colorimetria e sufficientemente grandi da essere distinti da ogni altra indicazione che compare in etichetta.

H.2 La designazione della denominazione Aceto balsamico tradizionale di Modena deve essere immediatamente seguita dalla dizione "denominazione di origine protetta" o D.O.P. scritta per esteso ed in caratteri di dimensione non inferiore a 3/4 di quelli utilizzati per la designazione della denominazione.

H.3 La sigla comunitaria "denominazione di origine protetta" o "D.O.P." potrà comparire anche nella lingua del Paese di destinazione

H.4 Alla denominazione Aceto balsamico tradizionale di Modena è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella espressamente prevista nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "riserva", "superiore", "classico" e similari.

H.5 La locuzione "tradizionale" può essere ripetuta in etichetta nel medesimo campo visivo in cui è indicata la denominazione in caratteri non superiori al triplo di quelli utilizzati per indicare la denominazione.

H.6 È vietato per l'Aceto balsamico tradizionale di Modena indicare ogni riferimento all'annata di produzione; è consentita la citazione "extra vecchio" per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore ai 25 anni.

H.7 Eventuali indicazioni al consumatore relative alla modalità di elaborazione ed alla collocazione gastronomica del prodotto devono figurare in una controetichetta o pendaglio o in una parte nettamente separata dall'etichetta principale e devono essere tali da non indurre il consumatore in errore su una qualità particolare, sulla metodologia di produzione o sul reale invecchiamento del prodotto.



6.3 Adempimenti per gli operatori e attività di controllo

6.3.1 Produttore di uva

Il prodotto deve essere identificato dal momento in cui viene raccolta l'uva dalla vite e nelle successive trasformazioni, accertando la provenienza delle uve, l'idoneità dei vitigni, delle varietà e dei cloni del prodotto acquisito attraverso la verifica della documentazione (modello denuncia produzione uve)

I riferimenti ai vitigni dovranno essere riportati a cura del produttore nel "Registro carico/ scarico uve" e nel Registro di vinificazione rilasciato dall'ICQRF se dovesse essere presente.

I produttori di uve devono compilare il Registro carico e scarico uve destinate alla produzione di ABTM ed effettuare annualmente la Denuncia di produzione uve

6.3.2 Produttore di Mosto Fresco

I produttori di mosto fresco devono compilare il Registro di carico/scarico mosto e il registro di produzione indicando almeno i seguenti dati:

- data di lavorazione
- serbatoi/contenitori di stoccaggio iniziale e finale
- quantità di uva lavorata
- riferimenti dell'uva lavorata al fine di garantire l'origine della materia prima utilizzata
- quantità di mosto fresco ottenuto
- grado zuccherino del mosto (espresso in gradi saccarometrici)
- riferimenti della destinazione del mosto fresco prodotto al fine garantire la rintracciabilità del prodotto finito.

6.3.3 Produttore di Mosto Cotto

I produttori di mosto cotto devono compilare il Registro carico/ scarico mosto cotto e il registro di produzione indicando almeno i seguenti dati:

- Data di lavorazione
- Serbatoi/contenitori di stoccaggio iniziale e finale
- Quantità di mosto fresco lavorato
- Riferimenti del mosto fresco lavorato al fine di garantire l'origine della materia prima utilizzata
- Quantità di mosto cotto ottenuto
- Tempo di cottura
- Temperatura di cottura
- Densità del mosto cotto ottenuto
- Riferimenti della destinazione del mosto cotto prodotto al fine garantire la rintracciabilità del prodotto finito.



I contenitori utilizzati per lo stoccaggio di mosto cotto anteriormente alla fase della lavorazione vengono identificati dal produttore con numerazione progressiva (diversa da quella delle botti o vaselli di legno) riportante la capacità complessiva in litri; le informazioni relative ai contenitori utilizzati devono essere registrate sul "Registro di carico e scarico mosto cotto" le relative informazioni.

6.3.4 Produttore "Prevalente Conto Terzi"

Il produttore prevalente deve garantire le stesse informazioni previste per i produttori di mosto cotto e fresco.

6.3.5 Commercializzatore di mostro fresco o cotto

Il commercializzatore di mosto fresco o cotto dovranno compilare il Registro carico/scarico mosto cotto e fresco contenente almeno i seguenti dati:

- Data di lavorazione (acquisto/vendita)
- Serbatoi/contenitori di stoccaggio iniziale e finale
- Quantità di mosto fresco/cotto lavorato (acquisto/vendita)
- Riferimenti del mosto fresco/cotto lavorato (acquisto / vendita) al fine di garantire l'origine della materia prima utilizzata
- Grado zuccherino del mosto fresco (espresso in gradi saccarometrici) acquistato / venduto
- Densità del mosto cotto acquistato / venduto
- Riferimenti della destinazione del mosto cotto prodotto al fine garantire la rintracciabilità del prodotto finito.

6.3.6 Produttore di ABTM

Le botticelle o vaselli devono essere specificamente numerate e contrassegnate e devono essere comprese in unità produttive dette batterie.

L'identificazione delle botti avviene attraverso specifico contrassegno (cartellino identificativo) descrittivo di ciascuna botte, comprese quelle marchiate a fuoco nel tempo, conforme al modello allegato al presente piano dei controlli, con indicazione di:

- tipo di legno,
- tipo di cerchiatura,
- capacità
- livello di riempimento e mantenimento,
- data di costruzione botte,
- data di avviamento botte,
- note particolari.
- Batteria di appartenenza

La numerazione botti avviene con numerazione progressiva di almeno quattro cifre (solo numeri da 0001 a 9999) e i dati verranno trascritti sul Registro carico/scarico ABTM tenuto da ogni acetaia.

L'identificazione della batteria deve avvenire in maniera univoca con una sigla di massimo tre (3) lettere da A a ZZZ.

Il numero identificativo (composto dalla dicitura "ABTM", dal numero identificativo dell'acetaia, comunicato da KIWA CERMET, dal codice identificativo della batteria e dal numero identificativo della botte, individuato come sopra dall'acetaia) deve essere applicato a ciascuna botte in maniera fissa.



Ogni produttore, completate le operazioni di apposizione cartellini numerati, dovrà ad ogni successivo avviamento di botti comunicare a KIWA CERMET l'introduzione di nuove botti in acetaia entro 15 giorni dall'avviamento delle stesse ai fini dell'aggiornamento situazione botti (Allegato G –situazione botti e giacenze).

Il trasferimento di batterie iscritte o botti già in uso nella filiera ABTM, da operatori autorizzati iscritti all'elenco, con prodotto in via di maturazione - deve essere comunicato a KIWA CERMET entro i 15 giorni successivi all'acquisto, per consentire l'aggiornamento della situazione botti e giacenze ABTM.

Ogni operatore deve mantenere aggiornati l'elenco botti e i lay-out. Eventuali modifiche o integrazioni dovranno essere comunicate dagli operatori a KIWA CERMET entro 15 giorni dal loro avviamento al fine dell'aggiornamento delle consistenze.

Ogni operatore deve mantenere aggiornato il registro di carico e scarico ACETAIA con almeno i seguenti dati:

- data operazione
- riferimenti del mosto cotto o del condimento atto a divenire ABTM utilizzato al fine di garantire l'origine della materia prima utilizzata
- quantità di prodotto aggiunto nelle batterie o botti madre
- quantità di prodotto prelevato dalle batteria o botti madre
- riferimenti della destinazione del prodotto prelevato con indicazione delle batterie di prelievo al fine garantire la rintracciabilità dei lotti di conferimento (partite).

Il produttore dovrà comunicare annualmente entro il 31 gennaio di ogni anno la consistenza dell'acetaia alla data di riferimento del 31. dicembre dell'anno precedente, come numero di botti e vaselli, aggregati per batteria, la loro numerazione con relativa capacità e tipo di legno, il livello di riempimento, i contenitori per il mosto cotto, la loro numerazione, la capacità ed eventuale riempimento, nonché la giacenza del Condimento alimentare atto a divenire ABTM e del Prodotto finito classificati in funzione dell'anzianità. Inoltre dovrà comunicare, attraverso la compilazione e invio dell'Allegato G - Situazione botti e giacenze ABTM”, i contenitori e il relativo contenuto e tipologia di prodotto finito prelevato come resa annuale e stoccato in attesa di imbottigliamento.

Il prodotto stoccato, ottenuto dal prelievo delle rese annuali, dovrà essere dichiarato con acidità, densità e batteria/e di provenienza sul medesimo allegato G.

KIWA CERMET verificherà all'atto dell'ispezione il mantenimento dell'identificazione dei contenitori e la consistenza dell'acetaia.

Fatti salvi gli obblighi di comunicare ogni variazione come riportato nel cap “ Modifica dei dati”, per poter garantire il mantenimento dell'età (anzianità) della batteria è consentita la sola vendita del **liquido dell'intera batteria**, anche senza le botti, **e cioè con un numero e volume di botti di destinazione uguali o PROPORZIONALI a quelle di origine. È altresì consentita la sostituzione di una o più botti di pari capacità senza perdita dell'anzianità della batteria in caso di motivata giustificazione (es.: rottura della botte, usura della botte).**



È vietato ogni tipo di impianto di condizionamento e riscaldamento. Le acetaie sono soggette alle vigenti normative sanitarie.

Il prodotto (prodotto finito) che ha superato l'affinamento di 12 e/o 25 anni, e che è ritenuto idoneo dal produttore, può essere prelevato, a discrezione del produttore e nei limiti sopra descritti, dalle batterie a regime, e può essere travasato in idonei contenitori di stoccaggio, regolarmente numerati e contrassegnati, ai fini di decantazione. In questa fase il prodotto per fermare la propria attività e subire una naturale chiarifica (decantazione) può essere contenuto in contenitori chiusi che possono essere in legno, vetro, inox

Il prodotto (lotto di conferimento) che, a giudizio dell'operatore, è pronto per l'esecuzione dell'esame analitico e sensoriale, viene trasferito in apposito contenitore in acciaio inox, o in vetro, o in materiale plastico inodore per uso alimentare, o in legno, e deve essere trasportato entro 48 ore al Centro di Imbottigliamento ai fini del campionamento e dell'esame analitico e sensoriale.

Tali operazioni sono registrate nell'apposita documentazione di autocontrollo presente in acetaia, indicando i contenitori dai quali il prodotto viene prelevato, la quantità e la tipologia del prodotto (12 o 25 anni).

Ogni partita (lotto di conferimento) oggetto di potenziale imbottigliamento dovrà essere accompagnata da "modulo presentazione partita all'imbottigliamento" attestante l'anzianità della partita, le batterie dalle quali proviene la partita e la richiesta di esame analitico e sensoriale, redatta dal titolare acetaia.

6.3.7 Centro di imbottigliamento o CIM

I contenitori con prodotto ritenuto idoneo dal produttore, vengono portati ai Centri di Imbottigliamento (CIM)

L'accertamento delle caratteristiche analitiche ed organolettiche della denominazione è effettuato su richiesta scritta degli interessati tramite il "modulo presentazione partita all'imbottigliamento", e previo deposito presso il CIM su tutte le partite prima dell'immissione al consumo.

Presso i Centri d'Imbottigliamento viene prelevato, da parte di un ispettore/prelevatore KIWA CERMET, un campione per ogni contenitore e apposto un sigillo al contenitore dell'intera partita da sottoporre all'esame organolettico e chimico.

Qualora il contenitore non fosse dotato di adeguati sistemi di ancoraggio per i sigilli, si provvederà ad isolare il contenitore attraverso l'uso di sacchi o teli opportunamente sigillati.

Il sigillo verrà rimosso solo al momento dell'imbottigliamento, dopo aver ricevuto l'idoneità della partita. In caso di manomissione del sigillo, il prodotto non sarà imbottigliato, e verrà escluso dalla filiera dell'ABTM.

I campioni prodotti per determinazioni analitiche e sensoriali sono formati prelevando da 2 a 4 aliquote omogenee di una quantità di prodotto di max 100 ml direttamente dal recipiente, e sono così destinati:

- 1 aliquota di max 100 ml destinata alla commissione d'assaggio per l'analisi sensoriale;
- 1 aliquota per l'eventuale analisi di contraddittorio, depositata presso il CIM a disposizione per eventuali analisi per almeno cinque anni.
- 1 aliquota (opzionale) per l'eventuale analisi di contraddittorio consegnata al produttore, il quale ha facoltà di rinunciare a tale campione dietro presentazione di dichiarazione autografa.
- 1 aliquota (opzionale) da destinare al laboratorio per analisi chimiche o al campione doppio, se ricade nel campione del 20% e/o nel campione doppio.

Tutti i campioni prelevati sono sigillati, l'identificativo dei sigilli è riportato sul verbale di prelievo.



Il prodotto verrà esaminato entro 30 (trenta) giorni dalla consegna al Centro di imbottigliamento (salvo casi di comprovata forza maggiore).

Il prodotto che non risulta idoneo alle analisi chimico fisiche e organolettiche viene respinto, non potrà essere imbottigliato, e potrà essere destinato dal produttore a :

- Distruzione
- Declassamento a condimento alimentare
- Rilavorazione attraverso un processo di "miglioramento"

Qualora il prodotto ritenuto non idoneo all'imbottigliamento sia destinato al processo di miglioramento, questo non dà luogo all'incremento dell'anzianità dello stesso. La destinazione e l'eventuale tipo di rilavorazione del prodotto deve essere opportunamente registrata sul registro di carico e scarico.

Il processo di miglioramento può consistere in :

- decantazione
- taglio con prodotti di anzianità almeno equivalente

Il prodotto finito opportunamente migliorato potrà essere ripresentato in tempi successivi per l'analisi chimico fisica e sensoriale.

Ad idoneità accertata (esito positivo di analisi sensoriali e chimico fisiche), entro 30 giorni di calendario (fatte salve situazioni di comprovata forza maggiore), si procede all'imbottigliamento utilizzando le bottigliette stabilite dal Disciplinare. Superato tale termine il lotto dovrà essere di nuovo sottoposto all'esame analitico e sensoriale. A partire dal giorno successivo alla autorizzazione di KIWA CERMET all'imbottigliamento, il CIM potrà procedere alle operazioni di imbottigliamento, previa comunicazione a KIWA CERMET del programma preventivo dei lavori e comunicazione giornaliera di inizio attività (via fax o mail). Questa comunicazione, riportante nr. partita, nome del produttore, litri da imbottigliare, giorno e ora di inizio dell'imbottigliamento e altre partite a seguire, dovrà essere inviata via fax o mail prima di qualsiasi operazione di imbottigliamento.

La fase è sottoposta da KIWA CERMET al controllo a campione.

L'imbottigliamento deve essere effettuato in unica soluzione per tutto il lotto. Qualora la quantità della partita conforme sia superiore alla capacità produttiva giornaliera del CIM, l'operazione può essere sospesa ma non alternata con l'imbottigliamento di altre partite.

Al termine di ogni fase di imbottigliamento dovrà essere compilato a cura del centro d'imbottigliamento il Registro di imbottigliamento, contenente i seguenti dati:

- ID Partita
- Data imbottigliamento
- Anzianità
- ID ABTM
- Azienda
- ID CIM



- CIM
- Qualità
- Lordo kg
- Tara
- Netto
- Quantità (lt)
- Bottiglie
- Lotto
- Sigillo iniziale - sigillo finale
- Note
- Acidità %
- Densità (Peso specifico)
- TMC- da consumarsi preferibilmente entro il _____

Ad imbottigliamento effettuato, la relativa bottiglietta autorizzata, contenente ABTM, deve essere contrassegnata da sigillo a serie numerata in modo tale che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso. Il contrassegno è comprensivo di un ologramma. Il registro di numerazione dei sigilli viene conservato e gestito dal KIWA CERMET

Eventuali indicazioni al consumatore relative alla modalità di elaborazione ed alla collocazione gastronomica del prodotto devono figurare in una controetichetta o pendaglio comunque in una parte nettamente separata dall'etichetta principale e essere tali da non indurre il consumatore in errore su una qualità particolare, sulla metodologia di produzione o sul reale invecchiamento del prodotto.

7 NON CONFORMITA' E LORO GESTIONE

Qualora a seguito delle attività di controllo e/o autocontrollo emergano situazioni tali da evidenziare delle non conformità rispetto al disciplinare di produzione o rispetto ai requisiti previsti dal presente piano dei controlli, le stesse devono essere gestite al fine di:

- evitare la messa in commercio di prodotto non conforme.
- evitare o limitare il ripetersi delle non conformità individuate.

Pertanto le non conformità possono emergere:

- a seguito dei controlli effettuati da KIWA CERMET, quale organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per espletare i controlli di conformità,
- durante le attività di autocontrollo,
- attraverso qualsiasi altra attività o situazione per la quale KIWA CERMET viene a conoscenza di situazioni di non conformità (analisi documentali, informative degli organi ufficiali, ecc.)

Nel caso la non conformità rilevata richieda l'esclusione del prodotto e lo stesso sia stato già immesso nella filiera produttiva, l'operatore deve tempestivamente individuare gli operatori a cui è stato destinato il prodotto e effettuare azioni di ritiro e/o richiamo, comunicandone gli estremi e gli esiti all'OdC.

Qualora a seguito di richiesta di documenti l'operatore non rispetti i tempi previsti dal piano dei controlli in vigore, l'OdC, potrà effettuare una verifica suppletiva per il reperimento dei dati/ informazioni richieste.



Nell'allegato schema dei controlli sono riportati le possibili non conformità e il relativo peso (Grave, Lieve), trattamento e azione correttiva.

7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera dell'ABTM rilevano delle non conformità relative al proprio processo produttivo o prodotto sia nell'ambito delle attività di autocontrollo che dietro segnalazione degli organi competenti compreso KIWA CERMET, essi devono procedere alla loro gestione tenendo una registrazione della non conformità rilevata su opportuna documentazione comprendente almeno :

- data di rilevamento,
- descrizione della non conformità e identificazione del prodotto interessato
- trattamento effettuato: ossia azione intrapresa per riportare il processo o prodotto in condizioni di conformità, ovvero la sua esclusione dalla filiera ABTM DOP in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità,
- eventuali azioni per evitare il ripetersi della non conformità.

Qualora la non conformità coinvolga del prodotto già immesso nella filiera ABTM DOP (ovvero conferito ad altri operatori) o sul mercato l'operatore deve comunicare tempestivamente a KIWA CERMET la non conformità rilevata e i provvedimenti presi.

7.2 Gestione delle non conformità da parte di KIWA CERMET

Qualora durante le attività di controllo gli ispettori di KIWA CERMET dovessero individuare delle non conformità relative al processo produttivo o al prodotto di un operatore, le stesse saranno notificate all'operatore con le seguenti informazioni:

- data di rilevamento
- descrizione della non conformità
- riferimento del requisito non conforme.
- peso (grave o lieve)

L'operatore è quindi tenuto a prendere in carico la non conformità come descritto al precedente punto dando a KIWA CERMET comunicazione dell'avvenuta gestione relative evidenze.

Qualora nello schema dei controlli siano previste Verifiche Ispettive Aggiuntive/Suppletive, in funzione delle evidenze fornite dall'operatore, l'OdC valuta se effettuare le stesse nella campagna in corso o in quella successiva o limitarsi all'analisi documentale.

Salvo i casi in cui la non conformità riguardi prodotto già immesso sul mercato, la comunicazione alle Autorità competenti (all'Ispettorato Centrale per la Tutela della Qualità e Repressione Frodi prodotti agroalimentari – ufficio territoriale competente) delle non conformità gravi rilevate da KIWA CERMET nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la richiesta di ricorso. Lo stesso vale anche nel caso di revisione delle analisi.

8 RICORSI

L'operatore può ricorrere contro le decisioni di KIWA CERMET, esponendo entro 10 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni, le ragioni del proprio dissenso al Comitato per i ricorsi.

Il Comitato è convocato per esaminare il ricorso ed esprimere il proprio parere entro 30 giorni dalla ricezione del ricorso. Le spese relative al ricorso sono al carico del soccombente.



Tab. 1 Principali scadenze annuali e relativi moduli per gli operatori.

Operatore	ISCRIZIONE	Sospensione annuale	Denuncia di produzione
	-Scadenza -Modulo unico: "Richiesta di Adesione ai Controlli Kiwa Cermet per la Dop ABTM"	-Scadenza	-Scadenza
Produttore di uva (Az. Agricola)	Entro il 30-giugno dell'anno di produzione copia della Dichiarazione Vitivinicola Nazionale.	Entro il 30-giugno (dell'anno in cui si intende non destinare l'UVA alla filiera ABTM)	31 gennaio Modulo denuncia di produzione
Produttore di Mosto Fresco:	Entro il 30-giugno dell'anno di produzione	NA	31 gennaio Modulo denuncia di produzione
Produttore di Mosto Cotto:	Entro il 30-giugno dell'anno di produzione	NA	31 gennaio Modulo denuncia di produzione
Produttore di ABTM	Tutto l'anno	NA	31 gennaio Mod G
Commercializzatore di mosto fresco e cotto	Tutto l'anno	NA	31 gennaio Modulo denuncia di produzione
Centro di imbottigliamento o CIM	Tutto l'anno	NA	Il primo giorno di ogni mese Registro di imbottigliamento

Le variazioni ai dati, comprese gli acquisti/vendite di batterie e condimento atto a divenire ABTM, devono essere comunicate a KIWA CERMET entro i 15 giorni successivi al loro verificarsi da parte degli operatori.