

6. Eventuali ricorsi contro l'esito negativo dell'esame analitico di cui al comma 4 ed eventualmente di cui al comma 5, devono essere presentati entro sette giorni dal ricevimento della rispettiva comunicazione. Trascorso tale termine in assenza di ricorso, l'organismo di controllo comunica la non idoneità del prodotto alla azienda interessata che provvede alla riclassificazione in conformità alla vigente normativa nazionale e dell'Unione europea.

7. In caso di presentazione del ricorso, l'ulteriore analisi è effettuata su un esemplare di campione di cui all'art. 5, comma 11, lettera e) presso un laboratorio autorizzato, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. In caso di esito positivo dell'analisi l'organismo di controllo provvede ad inserire la relativa attestazione nel «registro telematico». In caso di conferma dell'esito negativo, entro i termini e con le modalità di cui al comma 4, l'organismo di controllo ne dà comunicazione all'azienda interessata.

Art. 7.

Esame organolettico per i vini DOP - Commissioni di degustazione: criteri di nomina, composizione

1. Sono ammessi all'esame organolettico i campioni idonei dal punto di vista analitico ai sensi dell'art. 6.

2. L'esame organolettico riguarda il colore, la limpidezza, l'odore e il sapore indicati dal disciplinare di produzione della relativa DOCG o DOC.

3. L'esame organolettico è effettuato da apposite commissioni di degustazione nominate dal competente organismo di controllo per le relative DO. Tali commissioni sono costituite da tecnici ed esperti degustatori scelti negli elenchi di cui all'art. 8, con i criteri di cui ai seguenti commi.

4. Ciascuna commissione di degustazione è composta dal presidente o dal relativo supplente e da quattro membri. Il presidente e almeno due membri devono essere tecnici degustatori.

5. Il presidente e il relativo supplente, il segretario e il relativo supplente sono nominati per un triennio.

6. Per ciascuna seduta di degustazione il segretario, sentito il presidente, costituisce la commissione scegliendo i componenti tra gli iscritti negli elenchi di cui all'art. 8, tenendo conto del criterio della comprovata esperienza professionale per la/le relativa/e denominazione/i ed assicurando comunque la rotazione dei componenti tra gli iscritti nei predetti elenchi.

7. Qualora i campioni da esaminare di una o più DO siano in numero esiguo, può essere nominata un'unica commissione di degustazione per due o più vini DO.

8. Qualora il livello delle produzioni dei vini DO esistenti sia esiguo e si verifichi una carenza degli iscritti agli elenchi dei tecnici e degli esperti degustatori di cui al successivo art. 8, tali da non consentire l'istituzione della relativa commissione di degustazione, in deroga al disposto di cui al comma 3, l'espletamento degli esami organolettici può essere affidato ad altra commissione di degustazione in ambito regionale o interregionale.

Art. 8.

Criteri per la formazione degli elenchi dei tecnici degustatori e degli esperti

1. Presso le regioni interessate alla produzione di vini DO sono istituiti l'«Elenco dei tecnici degustatori» e l'«Elenco degli esperti degustatori». Gli iscritti a tali elenchi possono esercitare la propria attività per una o più DO ricadente sul territorio della relativa regione o, in caso di DO interregionali, delle relative regioni.

2. Le regioni possono delegare la funzione di cui al comma 1 alle competenti Camere di commercio.

3. Per l'iscrizione nell'elenco dei tecnici degustatori sono richiesti i seguenti requisiti:

a) possesso di uno dei titoli di studio appresso indicati:

diploma di perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia od enotecnico;

diploma di enologo;

diploma di laurea in scienze agrarie con specializzazione nel settore enologico;

diploma di laurea in scienze delle preparazioni alimentari con specializzazione nel settore enologico;

titoli equipollenti conseguiti all'estero;

b) esercizio dell'attività di degustazione per almeno un biennio, in modo continuativo, antecedente alla data di presentazione della domanda per la/e denominazione/i interessata/e. Con l'espressione «... in modo continuativo, ...» si intende lo svolgimento di almeno cinque prove di degustazione, in date distinte, nel corso di ciascuno dei due anni.

4. Nella domanda i richiedenti dichiarano i propri dati personali e allegano:

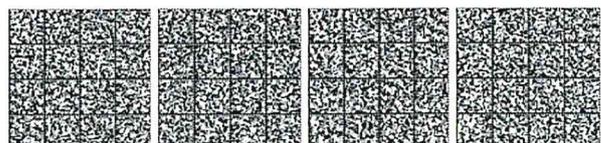
a) autodichiarazione relativa ai titoli di studio di cui alla lettera a) del comma 3 del presente articolo, con l'esatta indicazione della data e dell'istituto o della università presso cui gli stessi sono stati conseguiti;

b) attestazione comprovante l'esercizio dell'attività di degustatore nei modi di cui al comma 3, lettera b), rilasciata dal/i soggetto/i presso cui il tecnico degustatore ha svolto l'attività.

5. Per l'iscrizione nell'elenco degli esperti degustatori sono richiesti i seguenti requisiti:

a) partecipazione a corsi organizzati da associazioni nazionali ufficialmente riconosciute operanti nel settore enologico ed in particolare della degustazione dei vini e superamento di esami sostenuti a conclusione dei corsi stessi;

b) esercizio dell'attività di degustazione per almeno un biennio, in modo continuativo, antecedente alla data di presentazione della domanda per la/e denominazione/i interessata/e, presso aziende vitivinicole, enoteche e similari, consorzi di tutela e associazioni di cui alla lettera a). Con l'espressione «... in modo continuativo, ...» si intende lo svolgimento di almeno cinque prove di degustazione, in date distinte, nel corso di ciascuno dei due anni.



6. Per l'iscrizione nell'elenco degli esperti degustatori, si osservano per analogia le disposizioni procedurali di cui al comma 4, fatto salvo che la documentazione da allegare alla domanda deve essere riferita ai requisiti di cui al comma 5.

Art. 9.

Attività commissioni degustazione - Criteri e procedure

1. Il segretario della commissione assicura il rispetto delle procedure tecniche di degustazione, predisponendo, d'intesa col presidente, il piano di attività della commissione e cura lo svolgimento di ciascuna seduta di degustazione.

2. Il segretario della commissione di degustazione esplica le seguenti funzioni:

a) cura, nell'ambito del competente organismo di controllo, la presa in carico dei campioni mediante la loro registrazione cronologica su apposito registro di carico, nonché la conservazione dei campioni stessi;

b) convoca la commissione e, in apertura di seduta, verifica il numero legale;

c) predisporre la preparazione dei campioni ai fini della degustazione, attivando tutte le misure necessarie a garantire l'anonimato degli stessi;

d) assiste alle riunioni della commissione di degustazione, ne redige i relativi verbali, comunica le risultanze all'organismo di controllo.

3. La degustazione ha luogo su campioni resi anonimi dal segretario della commissione.

4. Le commissioni sono validamente costituite con la presenza del presidente e di quattro componenti. In caso di impedimento del presidente, questi è sostituito dal relativo supplente. In caso di impedimento di uno o più componenti, gli stessi sono sostituiti da altri componenti scelti con i criteri di cui all'art. 7, comma 6. Il giudizio è espresso a maggioranza. Nel caso in cui sia impossibile sostituire un componente assente, la commissione può funzionare con quattro componenti compreso il presidente. In tale fattispecie, in caso di parità di voti, prevale il voto del presidente.

5. Nel corso di una riunione non possono essere assoggettati ad esame più di venti campioni. La stessa commissione può effettuare, nell'arco di una giornata, non più di due riunioni, previo congruo intervallo tra le stesse.

6. Per ogni campione degustato è compilata apposita scheda individuale di valutazione, secondo il modello di cui all'allegato 3 al presente decreto. Dalla scheda risulta:

a) la data della riunione della commissione;

b) il giudizio espresso, che può essere di «idoneità», di «rivedibilità», o di «non idoneità»;

c) in caso di giudizio di «rivedibilità» o di «non idoneità», l'indicazione, nelle apposite sezioni, di uno o più difetti e la relativa natura;

d) la firma del presidente e del commissario.

In caso di giudizio di «rivedibilità» o di «non idoneità» è compilata una scheda riepilogativa, conforme all'allegato 3-bis, contenente gli elementi rilevati dalle sezioni «difetti» e «natura» delle schede individuali, da firmare da parte del presidente e del segretario della commissione.

7. Nel caso di giudizio di «idoneità» l'organismo di controllo inserisce la certificazione positiva per la relativa partita nel registro telematico.

8. Nei casi di giudizio di «rivedibilità» e di «non idoneità», la comunicazione all'interessato è effettuata dall'organismo di controllo, a mezzo posta elettronica certificata, entro cinque giorni dall'emanazione del giudizio e contiene le motivazioni tecniche del giudizio.

9. Qualora il campione risulti «rivedibile», l'interessato può richiedere, previa effettuazione delle pratiche enologiche ammesse, una nuova campionatura per il definitivo giudizio entro il termine massimo di sessanta giorni dalla comunicazione. In tal caso deve essere ripetuta anche l'analisi chimico-fisica. Per il prelievo dei nuovi campioni, per l'espletamento dell'analisi chimico-fisica e dell'esame organolettico valgono gli stessi termini e condizioni previsti per la prima campionatura. In caso di nuovo giudizio di «rivedibilità», il medesimo è da considerare di «non idoneità».

10. Trascorso il termine stabilito dal comma 9, la partita per la quale non sia stata richiesta nuova campionatura è da considerare «non idonea» e l'organismo di controllo effettua entro cinque giorni la relativa comunicazione alla ditta interessata e inserisce detta attestazione di «non idoneità» nel registro telematico.

11. Qualora il campione sia giudicato «non idoneo», l'interessato può presentare ricorso alla commissione di appello di cui al successivo art. 13, entro trenta giorni dal ricevimento della comunicazione.

12. Nel caso di mancato ricorso o di conferma del giudizio di «non idoneità» da parte della commissione di appello, l'interessato provvede alla riclassificazione della relativa partita di vino in conformità alla vigente normativa nazionale e dell'Unione europea.

Art. 10.

Termini del procedimento dell'esame analitico e dell'esame organolettico

1. Il procedimento relativo all'esame analitico del campione si conclude, con il rilascio dell'idoneità chimico-fisica, entro cinque giorni lavorativi a decorrere dalla data di presa in carico del campione stesso da parte del laboratorio autorizzato.

2. L'intero procedimento dell'esame analitico ed organolettico del campione si conclude, con la certificazione della relativa partita da parte dell'organismo di controllo, dalla data di ricevimento della richiesta di prelievo:

a) entro dodici giorni lavorativi per i vini novelli;

