

DECRETO 11 Novembre 2011

Disciplina degli esami analitici per i vini DOP e IGT, degli esami organolettici e dell'attività delle commissioni di degustazione per i vini DOP e del relativo finanziamento

Publicato su G.U. n. 295 del 20 dicembre 2011

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007, recante l'organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, regolamento unico OCM;

VISTO il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in particolare il titolo III, Capo III, IV e V, recanti norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali;

VISTO il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009, recante la modifica del regolamento (CE) n. 1234/2007, con il quale in particolare il regolamento (CE) n. 479/2008 è stato inserito nello citato regolamento (CE) n. 1234/2007, regolamento unico OCM, a decorrere dal 1° agosto 2009;

VISTO il regolamento (CE) n. 607/2010 della Commissione del 14 luglio 2009 che stabilisce talune regole di applicazione del regolamento del Consiglio n. 479/2008 riguardo le denominazioni di origine protetta e le indicazioni geografiche, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di taluni prodotti del settore vitivinicolo;

VISTO il regolamento (CE) n. 401/2010 della Commissione del 7 maggio 2010 che modifica e rettifica il regolamento (CE) 607/2009 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il decreto legislativo n. 61 del 8 aprile 2010 recante la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO l'art. 15 del citato decreto legislativo n. 61 del 8 aprile 2010 relativo all'analisi chimico-fisica ed organolettica dei vini a denominazione d'origine protetta e ad indicazione geografica protetta;

VISTO in particolare l'art. 15, comma 5, del citato Decreto legislativo n. 61 del 8 aprile 2010 che prevede che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono da stabilire le procedure e le modalità per l'espletamento degli esami analitici e organolettici mediante controlli sistematici per i vini DOCG e DOC, per l'espletamento degli esami analitici mediante controlli a campione per i vini IGT, per le operazioni di prelievo dei campioni;

VISTO altresì l'art. 15, commi 6 e 7, del citato Decreto legislativo n. 61 del 8 aprile 2010 che prevedono che con il decreto di cui al comma 5 sono da stabilire le modalità per la determinazione dell'analisi complementare dell'anidride carbonica nei vini frizzanti e spumanti, nonché sono da definire i criteri per il riconoscimento delle commissioni di degustazione dei vini DOCG e DOC, la nomina dei loro membri e la nomina ed il funzionamento delle commissioni di appello per gli stessi vini ed inoltre sono da stabilire l'ammontare dei costi per il funzionamento delle Commissioni di

degustazione e delle Commissioni di appello, posti a carico dei soggetti che ne richiedono l'operato, e le relative modalità di pagamento;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante la nuova disciplina sulla tutela delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 25 luglio 2003 concernente la disciplina degli esami chimico-fisici ed organolettici e dell'attività delle commissioni di degustazione dei vini DOCG e DOC.

RITENUTO di dover adottare le disposizioni applicative di cui ai citati commi 5, 6 e 7 dell'articolo 15 del Decreto legislativo n. 61/2010, concernenti la disciplina degli esami chimico-fisici per i vini DOP e IGP, degli esami organolettici per i vini DOP e dell'attività delle commissioni di degustazione;

RITENUTO altresì di dover adottare, nelle more dell'entrata in vigore del presente decreto, le disposizioni transitorie, in conformità al disposto di cui all'articolo 31, comma 1, del citato Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTA l'intesa intervenuta in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nella riunione del 27 luglio 2011;

DECRETA

Art. 1

*(Esami analitici ed organolettici – Attività commissioni di degustazione –
Art. 15, comma 5, 6 e 7 del decreto legislativo n. 61/2010 - Definizioni - Disposizioni generali e
ambito di applicazione)*

1. Allorché non sarà diversamente previsto per specifiche disposizioni, ai sensi del presente decreto sono adottati i seguenti termini, definizioni, abbreviazioni e/o sigle:
 - *decreto legislativo*: il decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61;
 - *Ministero*: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;
 - *Regioni*: Regioni e Province autonome;
 - *Struttura di controllo*: l'autorità di controllo pubblica designata o l'organismo privato autorizzato di cui all'articolo 13 del decreto legislativo, competente per le specifiche DOP o IGP;
 - *DOP*: denominazione di origine protetta;
 - *IGP*: indicazione geografica protetta;
 - *DOCG*: denominazione di origine controllata e garantita;
 - *DOC*: denominazione di origine controllata;
 - *DO*: in termini unitari DOCG e DOC;
 - *IGT*: indicazione geografica tipica.
2. Ai fini della qualificazione con la DOCG e la DOC le relative partite di vino devono essere sottoposte, a cura della struttura di controllo, ad esame analitico e ad esame organolettico, al fine di certificare la corrispondenza delle stesse partite alle caratteristiche previste dai relativi disciplinari di produzione, mediante la verifica annuale di cui all'art. 25 del reg. CE n. 607/2009.
3. La positiva certificazione di cui al comma 2 è condizione per l'utilizzazione della denominazione ed ha validità per centottanta giorni per i vini a DOCG, di due anni per i vini a DOC, di tre anni per i vini DOC liquorosi. Trascorsi i predetti periodi di validità, in assenza di imbottigliamento, per le relative partite sono applicabili le seguenti condizioni:

- a) entro il termine di un anno a decorrere dalla data di certificazione, i vini DOCG devono essere sottoposti ad un nuova certificazione organolettica; trascorso detto termine è da ripetere sia la certificazione analitica che quella organolettica;
- b) i vini a DOC devono essere sottoposti ad un nuova certificazione analitica e organolettica.
4. Per le partite di vini IGT, conformemente alle disposizioni di cui agli articoli 25 e 26 del regolamento CE n. 607/2009, la verifica annuale è limitata all'esame chimico-fisico ed è effettuata dalla struttura di controllo nel rispetto delle procedure e dei criteri stabiliti nello specifico piano dei controlli.
5. Fatto salvo che per le finalità di cui ai comma 2, 3 e 4 la struttura di controllo agisce in conformità alla norma europea UNI CEI EN 45011, nel presente decreto sono stabilite le disposizioni applicative del decreto legislativo per quanto concerne:
- a) le procedure e le modalità per:
- le operazioni di prelievo dalle relative partite dei campioni di vino da destinare agli esami analitici e organolettici o agli esami analitici, ai fini della verifica annuale dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione delle specifiche DOCG, DOC e IGT;
 - l'espletamento degli esami analitici e organolettici mediante controlli sistematici per i vini DOCG e DOC;
 - l'espletamento degli esami analitici mediante controlli a campione per i vini IGT;
 - la determinazione dell'analisi complementare dell'anidride carbonica nei vini frizzanti e spumanti;
- b) i criteri per il riconoscimento delle commissioni di degustazione e la nomina dei loro membri, nonché per la nomina ed il funzionamento delle commissioni di degustazione di appello di cui all'articolo 15, comma 4, del decreto legislativo;
- c) la determinazione dei costi per il funzionamento delle Commissioni di degustazione e la determinazione delle tariffe, a carico dei soggetti che ne chiedono l'operato, per la copertura dei costi di funzionamento delle Commissioni di appello, nonché le modalità di pagamento.

Art. 2

(Definizione, collocazione e identificazione della partita di vino da destinare alla certificazione analitica e organolettica)

1. Per partita di vino si intende una massa omogenea di prodotto, da destinare alla verifica annuale dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione delle specifiche DOCG, DOC e IGT, proveniente da un unico processo di omogeneizzazione della massa stessa e contenuta:
- in un unico o più recipienti;
 - in piccoli recipienti (botti con capacità massima di 10 ettolitri, damigiane o altri) e in bottiglie,

collocati nello stesso stabilimento. Gli stessi recipienti devono essere identificati in conformità alle disposizioni di cui al Capo III del Reg. CE n. 436/2009 e di cui all'articolo 5 del D.M. 3

luglio 2003, tuttora in vigore ai sensi dell'articolo 16, comma 2, del DM 23 dicembre 2009.

2. Fatte salve le limitazioni connesse all'obbligo dell'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve cui all'articolo 6, comma 10, del decreto legislativo e fatte salve le misure più restrittive stabilite dagli specifici disciplinari di produzione, in caso di assemblaggio di partite già certificate per la medesima tipologia DOCG o DOC, appartenenti o meno alla stessa annata, per la partita coacervata, da ritenere una nuova partita così come definita al comma 1, deve essere prodotta, a cura del detentore entro 3 giorni lavorativi dalla data di effettuazione dell'assemblaggio, alla struttura di controllo apposta autocertificazione, sottoscritta dall'enologo di cui alla legge n. 129/1991 – o di altro tecnico abilitato all'esercizio della professione, il cui ordinamento professionale consente l'effettuazione delle determinazioni analitiche appresso indicate - responsabile del processo di assemblaggio, che attesti la conformità della partita assemblata ai parametri chimico – fisici stabiliti dall'articolo 26 del regolamento CE n. 607/2009 e di quelli previsti dallo specifico disciplinare di produzione.

Art. 3

(Presentazione richiesta prelievo campione – Prelievo campione dalla relativa partita)

1. Il detentore di una partita di vino che intende ottenere la certificazione a DOCG o a DOC della stessa partita, presenta apposita richiesta, su modulo conforme all'allegato 1, alla struttura di controllo. La richiesta è presentata, per via informatica, o a mezzo fax, non prima che la partita abbia raggiunto le caratteristiche minime al consumo previste dal disciplinare di produzione per la relativa tipologia regolamentata. Tuttavia, fatte salve le misure più restrittive previste dagli specifici disciplinari di produzione, la predetta richiesta di prelievo può essere effettuata con un anticipo di 30 giorni rispetto alla scadenza del periodo di invecchiamento o affinamento obbligatorio previsto dagli specifici disciplinari ai fini dell'immissione al consumo della relativa tipologia di vino.
2. Ai fini degli esami analitici per i vini IGT, mediante controlli a campione, il prelievo è disposto direttamente dalla struttura di controllo, conformemente alle condizioni ed alle modalità operative stabilite nel relativo piano dei controlli.
3. Nel caso dei vini "novelli" e di altre tipologie di vini DOCG o DOC che, nel rispetto della normativa vigente e per ragioni commerciali, sono immessi al consumo entro un breve lasso di tempo a partire dalla vendemmia la richiesta di prelievo è presentata antecedentemente alla denuncia di produzione delle uve, dichiarando mediante autocertificazione che sono stati rispettati gli adempimenti tecnico-amministrativi previsti dalla normativa vigente in materia. La struttura di controllo, una volta in possesso della necessaria documentazione, provvede ad effettuare gli opportuni controlli.
4. Il prelievo dei campioni è programmato ed effettuato a cura della struttura di controllo.
5. Il campionamento di ciascuna partita è effettuato dal personale incaricato dalla struttura di controllo, di seguito denominato "prelevatore", nel rispetto delle condizioni di cui ai successivi commi.
6. Il prelievo del campione dalla partita così come identificata all'articolo 2, comma 1, per la quale è stata dichiarata dal detentore l'uniformità qualitativa, il campionamento stesso è effettuato a sondaggio sull'intera partita.
7. Nel caso dei 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.

8. 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.
9. Per l'espletamento delle operazioni di prelievo, il prelevatore ha diritto di accedere nei locali dove è conservata la partita di vino e preliminarmente al prelievo provvede ad identificare la partita, così come individuata all'articolo 2, comma 1. A tal fine prende visione della documentazione ufficiale atta ad accertare la provenienza del prodotto, la tipologia, la sua rispondenza quantitativa, nonché l'ubicazione delle partite del vino oggetto di prelievo.
10. Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità tra la consistenza e gli elementi identificativi della partita rispetto a quelli risultanti dagli atti documentali sospende le operazioni di prelevamento e procede secondo quanto previsto dal piano dei controlli autorizzato.
11. Effettuati gli accertamenti di cui al comma 9, il prelevatore, in caso di vini DOCG e DOC, provvede al prelevamento del campione in sei esemplari. Tali esemplari sono così utilizzati:
 - a) uno è affidato al detentore della partita;
 - b) uno è destinato all'esame chimico-fisico;
 - c) uno è destinato all'esame organolettico;
 - d) uno è conservato per l'eventuale esame da parte della commissione di appello;
 - e) due sono tenuti di riserva per almeno sei mesi da parte della struttura di controllo, per eventuali ulteriori esami chimico-fisici e organolettici.
12. Per il prelievo del campione ai fini dell'esame analitico per vini IGT ed per l'eventuale ripetizione dell'esame organolettico per i vini DOCG il campione è prelevato in quattro esemplari, non dovendosi effettuare rispettivamente l'esame organolettico e l'eventuale esame organolettico d'appello per i vini IGT e l'esame chimico-fisico e l'eventuale ulteriore esame chimico-fisico in caso di ripetizione dell'esame organolettico per i vini DOCG.
13. La capacità dei recipienti per i singoli esemplari del campione, in deroga alle misure previste dall'art. 6 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, è compresa tra 0,375 e 1 litro; gli stessi recipienti sono chiusi ermeticamente. Per i recipienti già confezionati dal produttore-imbottigliatore si procede al prelevamento delle confezioni esistenti per numero di pezzi e volume corrispondenti.
14. Sulla chiusura di ogni recipiente è apposto un sigillo cartaceo recante la dizione: "vino DOC o DOCG o IGT - campione di controllo esente da documento di accompagnamento ai sensi della vigente normativa", completato da un'ala staccabile nella quale figurano il numero e la data del verbale di prelievo, il quantitativo della partita e le firme del prelevatore e dell'incaricato dell'azienda che assiste al prelievo.
15. Al momento del prelievo è redatto, in duplice copia, un verbale secondo il modello di cui all'allegato 2, dal quale devono risultare i seguenti elementi:
 - a) numero del verbale;
 - b) data e ora del prelevamento;
 - c) nominativo del prelevatore;
 - d) denominazione dell'azienda e relativo indirizzo;
 - e) nominativo del titolare dell'azienda o di un suo fiduciario, specificatamente delegato, incaricato di presenziare al prelevamento;
 - f) modalità di prelevamento, specificando che le stesse hanno garantito l'uniformità qualitativa di cui al comma 6;
 - g) descrizione delle partite di vino: quantitativo, provenienza del relativo prodotto,

- tipologia, recipienti;
- h) dichiarazione attestante che tutti i campioni asportati e quello lasciato in custodia sono stati sigillati con l'apposizione sulle apposite ali staccabili delle firme del prelevatore e del responsabile dell'azienda;
 - i) indicazione relativa al numero d'ordine del prelievo della stessa partita, indicando "primo prelievo" o "prelievo per la ripetizione dell'esame organolettico di partita D.O.C.G." o "prelievo per partita già giudicata non idonea all'esame chimico- fisico" o "prelievo per partita già giudicata rivedibile all'esame organolettico".
16. I verbali sono sottoscritti dal prelevatore e dall'incaricato dell'azienda.
17. Delle due copie del verbale, una copia è consegnata all'azienda e la seconda copia rimane alla struttura di controllo, unitamente agli esemplari di campione.
18. I campioni sono presi in carico, entro il primo giorno lavorativo successivo al prelievo, e conservati a cura della struttura di controllo.
19. Fatte salve le disposizioni più restrittive previste negli specifici disciplinari di produzione, le partite di vino, dalle quali sono stati prelevati i campioni, non possono essere rimosse dal luogo e dai recipienti ove si trovano al momento del prelievo, nel periodo compreso tra il prelievo stesso e la ultimazione dell'esame analitico e organolettico o analitico, fatta eccezione per eventuali cause, relative alle operazioni di cantina o commerciali che non consentono il rispetto dei tempi per il rilascio della certificazione stabiliti nel presente decreto. In tali casi i relativi travasi o spostamenti, in ogni caso nell'ambito della zona di vinificazione delimitata dallo specifico disciplinare di produzione, sono preventivamente comunicati alla struttura di controllo ed annotati nei registri di cantina.

Art. 4

(Esami analitici per i vini DOP e IGP e relativo procedimento - Determinazione dell'analisi complementare dell'anidride carbonica nei vini frizzanti e spumanti)

1. L'esame analitico dei campioni prelevati è effettuato presso il laboratorio scelto dalla struttura di controllo, tra quelli autorizzati dal Ministero ai sensi del Reg. CE n. 1234/2007, art. 185 quinquies, previo accertamento della conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. Detta scelta, tra i vari laboratori autorizzati, tiene in particolare conto dei criteri di efficienza, efficacia ed, economicità.
2. L'esame analitico deve riguardare almeno i valori degli elementi stabiliti dall'articolo 26 del regolamento CE n. 607/2009 e quelli caratteristici della DO e IGT in questione indicati nel rispettivo disciplinare di produzione.
3. Fatto salvo che all'atto dell'immissione al consumo i vini spumanti e frizzanti DOP e IGP devono possedere un tenore di anidride carbonica (espresso in sovrappressione in bar a 20 °C) entro i limiti previsti dagli specifici disciplinari, conformemente alla normativa comunitaria di riferimento, al fine di tener conto delle eventuali fisiologiche perdite di sovrappressione che si possono verificare in fase di confezionamento, per quanto concerne l'esito della determinazione analitica complementare di cui all'articolo 26, lett. a) ii), del regolamento CE n. 607/2009, le relative partite di prodotto sono da ritenere idonee anche nel caso in cui il tenore di anidride carbonica, determinato sull'apposito campione, differisce entro un limite del 10 % rispetto ai predetti limiti. Nel caso di prodotto elaborato in autoclave il tenore di CO₂ può essere rilevato direttamente sul vaso vinario mediante manometro tarato, corretto a 20 C°; il dato rilevato tiene conto della predetta tolleranza.
4. L'esito negativo dell'analisi comporta che la partita sia dichiarata non idonea e preclude il

successivo esame organolettico per i vini DOCG e DOC. In tal caso la struttura di controllo, entro tre giorni dalla data di ricevimento dell'analisi, ne informa l'azienda interessata, anche a mezzo fax, telex o telegramma.

5. Entro sette giorni dalla ricezione della comunicazione dell'esito negativo di cui al precedente comma 4, l'azienda interessata può richiedere alla struttura di controllo per la relativa partita un eventuale nuovo prelievo, ai fini della ripetizione dell'esame chimico-fisico, soltanto a condizione che la partita possa essere ancora oggetto di pratiche e trattamenti enologici ammessi dalla normativa nazionale e comunitaria vigente in materia di vini DOP e IGP.
6. Fatto salvo quanto disposto al precedente comma 5, eventuali ricorsi contro l'esito dell'esame analitico devono essere presentati entro sette giorni dal ricevimento della comunicazione. Trascorso tale termine in assenza di ricorso, la struttura di controllo comunica la non idoneità del prodotto alla azienda interessata che, se del caso, può provvedere alla riclassificazione in conformità alla vigente normativa nazionale e comunitaria.
7. In caso di presentazione del ricorso, l'ulteriore analisi è effettuata su un esemplare di campione di cui all'art. 3, comma 11, lett. e) presso un laboratorio autorizzato, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. In caso di conferma dell'esito negativo, entro i termini e con le modalità di cui al comma 4, la struttura di controllo ne dà comunicazione all'azienda interessata.

Art. 5

(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.
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 indicate dalla competente struttura di controllo per le relative DOCG e DOC. Tali commissioni sono nominate dalla competente Regione, ivi comprese quelle istituite presso le Camere di commercio. Tali commissioni sono costituite da tecnici ed esperti degustatori scelti negli elenchi di cui all'articolo 6, con i criteri di cui ai seguenti commi.
4. Ciascuna commissione di degustazione è composta dal Presidente, dal relativo supplente, da quattro membri, dal Segretario e dal relativo supplente. Il Presidente e almeno due membri devono essere tecnici degustatori. Soltanto con deroga della competente Regione è consentita una diversa rappresentanza tra tecnici ed esperti degustatori, qualora esistano effettive carenze di iscrizione agli elenchi dei tecnici degustatori.
5. Il Presidente e il relativo supplente sono nominati dalla competente Regione per un triennio.
6. Il Segretario e il relativo supplente sono nominati dalla competente Regione su indicazione della struttura di controllo per un triennio.
7. Per ciascuna seduta di degustazione il Presidente d'intesa con il Segretario costituisce la Commissione scegliendo i componenti tra gli iscritti negli elenchi di cui all'articolo 6, tenendo conto del criterio della comprovata esperienza professionale per la/le relativa/e denominazione/i.

8. Per le denominazioni di ambito interregionale le relative Regioni, su proposta della competente struttura di controllo, stabiliscono d'intesa il numero delle commissioni di cui al comma 3 ed i criteri per la relativa nomina.
9. Qualora i campioni da esaminare di una o più DOCG o DOC siano in numero esiguo, può essere nominata un'unica commissione di degustazione per due o più vini DOCG o DOC, su proposta delle competenti strutture di controllo.
10. Qualora il livello delle produzioni dei vini DOCG o DOC esistenti sia esiguo e si verifichi una carenza degli iscritti agli elenchi dei tecnici e degli esperti degustatori di cui al successivo art. 6, tali da non consentire l'istituzione della relativa commissione di degustazione, in deroga al disposto di cui al comma 3, l'espletamento degli organolettici può essere affidato ad altra commissione di degustazione in ambito regionale o interregionale.

Art. 6

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

1. Presso le Regioni interessate alla produzione di vini DOCG e DOC sono istituiti l'"Elenco dei tecnici degustatori" e l'"Elenco degli esperti degustatori". Gli iscritti a tali elenchi possono esercitare la propria attività per tutti i vini DOCG e DOC ricadenti 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. Fatto salvo quanto previsto al comma 2, i soggetti che alla data di entrata in vigore del presente decreto sono iscritti agli Elenchi dei "tecnici degustatori" e degli "esperti degustatori" tenuti dalle competenti Camere di Commercio, ai sensi del DM 25 luglio 2003, sono trasferiti d'ufficio negli elenchi di cui al comma 1.
4. A decorrere dall'entrata in vigore del presente decreto, 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 documentato, nei due anni precedenti la data di presentazione della domanda di iscrizione, dell'attività di degustatore, in forma continuativa, per i vini DOCG o DOC, con l'indicazione della/e denominazione/i per le quali è stata maturata la comprovata esperienza professionale.
5. Nella domanda i richiedenti dichiarano:
 - a) il cognome e il nome, il luogo e la data di nascita, la residenza;

- b) i titoli di studio di cui alla lettera a) del comma 4 del presente articolo, con l'esatta indicazione della data e dell'istituto o della università presso cui gli stessi sono stati conseguiti.
6. La rispondenza al requisito di cui al comma 4, lettera b), è dimostrata allegando alla domanda idonea documentazione dalla quale risulti l'effettivo svolgimento dell'attività per il periodo minimo prescritto.
7. 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 della degustazione dei vini e superamento di esami sostenuti a conclusione dei corsi stessi;
- b) esercizio della attività di degustazione per almeno un biennio antecedentemente alla data di presentazione della domanda per la/e denominazione/i interessata/e.
8. Per l'iscrizione nell'elenco degli esperti degustatori, si osservano per analogia le disposizioni procedurali di cui ai commi 5 e 6, fatto salvo che la documentazione da allegare alla domanda deve essere riferita ai requisiti di cui al comma 7.

Art. 7

(Attività commissioni degustazione – Criteri e procedure)

1. Il presidente della commissione assicura il rispetto delle procedure tecniche di degustazione, predisponendo, con l'ausilio del segretario, 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 della competente struttura di controllo o della competente camera di commercio, 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) predispone 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 su apposito registro, comunica le risultanze alla struttura 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. 5, comma 7. 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 20 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) la sintetica motivazione del giudizio in caso di "rivedibilità" o di "non idoneità";
 - d) la firma del presidente, del componente e del segretario della commissione.

E' infine compilata una scheda riepilogativa degli elementi rilevati nelle singole schede, da firmare da parte del presidente e del segretario della commissione.

7. Nel caso di giudizio di "idoneità" la struttura di controllo rilascia la certificazione positiva per la relativa partita.
8. Nei casi di giudizio di "rivedibilità" e di "non idoneità", la comunicazione all'interessato è effettuata dalla struttura di controllo, a mezzo di fax o 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 60 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, il prodotto per il quale non sia stata richiesta nuova campionatura è da considerare "non idoneo" e la struttura di controllo effettua entro 5 giorni la relativa comunicazione alla Ditta interessata.
11. Qualora il campione sia giudicato "non idoneo", l'interessato può presentare ricorso alla competente commissione di appello di cui al successivo art. 13, entro 30 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 può provvedere, se del caso, alla riclassificazione della relativa partita di vino in conformità alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

Art. 8

(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 5 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 della struttura di controllo, dalla data di ricevimento della richiesta di prelievo:
 - a) entro 12 giorni lavorativi per i vini novelli;

b) entro 20 giorni lavorativi per tutti gli altri vini.

Art. 9

(Procedimento di appello – disposizioni generali)

1. Il ricorso avverso il giudizio di "non idoneità" pronunciato dalle commissioni di degustazione è proposto dall'interessato alle competenti commissioni di appello per i vini D.O.C.G. e D.O.C. dell'Italia settentrionale, centrale e meridionale, istituite presso la segreteria del Comitato nazionale vini DOP e IGP – Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità - Direzione generale dello sviluppo agroalimentare e della qualità – Ufficio SAQ IX.
2. Il ricorso è depositato presso la struttura di controllo che, entro sette giorni, lo trasmette, a spese dell'interessato, alla commissione di appello unitamente ad un campione del vino giudicato "non idoneo", all'uopo accantonato e custodito presso la predetta struttura di controllo, trasmettendo altresì la relativa documentazione di "non idoneità" e il certificato di analisi chimico-fisica, nonché il recapito di fax o di posta elettronica certificata dell'istante ai fini della comunicazione di cui all'articolo 14, comma 4.

Art. 10

(Composizione e durata delle Commissioni di appello)

1. Ciascuna commissione è composta da un presidente, da un segretario, dai rispettivi supplenti, e da quattro membri nominati dal Ministero, secondo i criteri di cui al comma 2, e dura in carica due anni.
2. Il presidente e il relativo supplente sono scelti dal Ministero tra esperti di chiara fama nel settore vitivinicolo; il segretario e due supplenti sono designati tra i funzionari del Ministero; i quattro membri sono scelti dal segretario, per ciascuna seduta di degustazione, a rotazione nell'ambito di un elenco di 10 tecnici degustatori in possesso dei requisiti di cui all'articolo 6, comma 4, depositato presso il Comitato di cui all'articolo 16 del decreto legislativo. Detti tecnici ed esperti degustatori sono designati come segue dai rispettivi Enti ed Organismi:
 - n. 4 componenti dalle Regioni;
 - n. 2 componenti dal Comitato di cui all'articolo 16 del decreto legislativo;
 - n. 2 componenti dall'Associazione Enologi Enotecnici italiani;
 - n. 2 membri dalla Federazione nazionale dei Consorzi di tutela dei vini DOP e IGP.
3. I membri designati di cui al comma 2 non possono contemporaneamente essere membri delle commissioni di degustazione di primo grado competenti per il territorio della relativa commissione di appello.

Art. 11

(Compiti e funzionamento delle Commissioni di appello)

1. La commissione di appello esplica la propria attività con la presenza di cinque componenti compreso il presidente. Nel caso in cui sia impossibile sostituire un componente assente, la Commissione può funzionare con quattro componenti compreso il Presidente.
2. Per ogni campione degustato, il presidente e i componenti della commissione di appello

redigono una scheda individuale, secondo il modello approvato dal Ministero e riportato nell'allegato 3, sottoscritta dal presidente e dal segretario. Dalla scheda di degustazione individuale deve risultare, in particolare, per ogni campione degustato, il giudizio di "idoneità" o di "non idoneità"; in tale ultimo caso risulta la sintetica motivazione del giudizio. E' infine compilata una scheda riepilogativa degli elementi rilevati nelle singole schede, da sottoscrivere da parte del presidente e del segretario della commissione. Il giudizio definitivo della commissione di appello è espresso a maggioranza. In caso di parità prevale il voto del presidente.

3. L'esito del giudizio definitivo della commissione di appello è comunicato, entro 3 giorni a mezzo di lettera raccomandata, alla Ditta interessata e alla struttura di controllo.
4. Nel caso di conferma del giudizio di "non idoneità", l'interessato può provvedere, se del caso, alla riclassificazione della relativa partita di vino in conformità alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

Art. 12

(Funzioni del presidente e del segretario delle Commissioni di appello)

1. Salvo quanto stabilito nel presente articolo, il presidente ed il segretario delle commissioni di appello esercitano le funzioni rispettivamente previste per il presidente e per il segretario delle commissioni di degustazione all'articolo 7.
2. Il segretario della commissione di appello è incaricato del disbrigo degli affari di natura tecnico-amministrativa inerenti al funzionamento delle commissioni stesse e all'attuazione degli esami organolettici di appello.
3. In particolare, il segretario provvede a:
 - a) prendere in carico, separatamente per le commissioni di appello dell'Italia settentrionale, centrale e meridionale, i ricorsi ed i relativi campioni, previo controllo della loro integrità, ed a curarne il buono stato di conservazione fino alla effettuazione degli esami organolettici;
 - b) assicurare la disponibilità e la funzionalità della sala di degustazione e delle attrezzature occorrenti per la degustazione;
 - c) assicurare gli adempimenti tecnici necessari per la effettuazione degli esami organolettici, con particolare riguardo alla anonimizzazione dei campioni ed alla presentazione del prodotto nelle condizioni ottimali;
 - d) redigere e conservare i verbali delle riunioni delle commissioni di appello.

Art. 13

(Registri e verbali delle Commissioni di appello)

1. Il registro di presa in carico dei ricorsi e dei campioni sono vidimati dal capo del competente Ufficio del Ministero ove operano le stesse commissioni e le relative pagine sono progressivamente numerate.
2. Il verbale della seduta di degustazione, oltre a contenere la data della riunione e l'individuazione dei partecipanti, riporta il giudizio conclusivo espresso per ciascun campione degustato e, in caso di "non idoneità", il relativo motivo, nonché il numero attribuito a tale campione in fase di anonimizzazione. Il verbale è sottoscritto dal Segretario e dal Presidente.

3. L'abbinamento del campione degustato con il detentore del vino al quale il campione stesso si riferisce è effettuato dal segretario della commissione al termine della seduta di degustazione, trascrivendo nel registro di presa in carico i risultati della degustazione medesima. Tale trascrizione è sottoscritta dal segretario stesso e dal presidente.

Art. 14

(Costi per gli esami analitici e per il funzionamento delle Commissioni di degustazione e delle Commissioni di appello)

1. I costi per il prelievo dei campioni, per l'espletamento dell'esame analitico e per il funzionamento delle Commissioni di degustazione sono posti a carico dei soggetti che richiedono la certificazione delle relative partite. L'ammontare di tali costi e le modalità di pagamento alla competente struttura di controllo sono stabilite per ciascuna DOCG o DOC nel prospetto tariffario predisposto dalla medesima struttura di controllo ed approvato dal Ministero contestualmente al piano dei controlli, in conformità alle previsioni di cui all'articolo 13 del decreto legislativo.
2. Ai sensi dell'articolo 118 *septdecies*, par. 1, del Reg. (CE) n.1234/2007 e dell'articolo 15, comma 7, del decreto legislativo, i costi per il funzionamento delle Commissioni di appello sono posti a carico dei soggetti che ne richiedono l'operato e fissati, per singola riunione delle Commissioni, in 1.300,00 euro.
3. Ciascuna Commissione si riunisce, in presenza di almeno 5 richiedenti, con cadenza bimestrale. In base alle domande pervenute, il Segretario della Commissione stabilisce la data della riunione, che viene pubblicata venti giorni prima sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali www.politicheagricole.gov.it.
4. Le domande di appello devono pervenire al MIPAF, corredate delle ricevute di versamento della tariffa pro-quota stabilita, per ciascun ricorrente, fino a cinque, in euro 260,00. Detto versamento è da effettuare sul capitolo 3584, capo 17°, dell'entrata del Bilancio dello Stato.
Le richieste eventualmente eccedenti, fino ad un massimo di cinque, sono esaminate nella giornata successiva, ovvero sono rinviate alla riunione del successivo bimestre.
In caso di urgenza, il richiedente effettua apposita comunicazione per fax o posta elettronica certificata al Segretario della Commissione il quale, riscontrata la possibilità di riunire la Commissione, chiede all'interessato di presentare la relativa domanda, corredata della ricevuta di versamento dell'intera tariffa, pari ad euro 1.300,00.
5. La tariffa è aggiornata almeno ogni due anni, con decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, sulla base del costo effettivo del servizio.
6. La partecipazione dei commissari alle riunioni delle Commissioni di appello non dà luogo a compensi ed i rimborsi per i fuori sede sono relativi esclusivamente alle spese di viaggio, vitto e alloggio.

Art. 15

(Misure atte ad assicurare la rispondenza tra la certificazione e le relative partite – Adempimenti struttura di controllo)

1. Al fine di assicurare la rispondenza tra i certificati di idoneità alla D.O.C.G. o alla D.O.C. e le relative partite di vino, nonchè l'espletamento dei controlli prescritti, i detentori, per ciascuna partita certificata o porzione della stessa partita:

- a) conservano agli atti i certificati di idoneità per 5 anni;
 - b) annotano nel registro di carico e scarico e nel registro di imbottigliamento gli estremi del certificato di idoneità;
 - c) nel registro di imbottigliamento, o nel registro di partita per i vini spumanti, negli appositi conto di carico dei contrassegni di cui all'articolo 19 del decreto legislativo ritirati e conto di scarico dei contrassegni utilizzati, indicano i riferimenti al numero ed alla serie dei contrassegni stessi, o del numero di lotto, in caso di vini DOC che hanno optato per tale sistema di tracciabilità delle partite certificate.
2. Le strutture di controllo competenti per le specifiche DO o IGT sono tenute, ai sensi dell'art. 13, comma 16, del decreto legislativo, ad inserire nel SIAN, i dati riferiti all'attività di controllo e di certificazione prevista nel presente decreto per le relative partite.

Art. 16

(Termini di applicazione e disposizioni transitorie)

1. Le disposizioni di cui all'articolo 6, all'articolo 9, comma 2, all'articolo 14, comma 2 e 3, e di cui ai commi 2 e 3 del presente articolo entrano in vigore il giorno successivo alla pubblicazione del presente decreto nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana; le altre disposizioni sono applicabili a decorrere dal 1° gennaio 2012 e fino a tale termine sono applicabili le corrispondenti disposizioni del DM 25 luglio 2003 richiamato in premessa.
2. Il disposto di cui all'articolo 1, comma 3, relativo al periodo di validità delle certificazioni per i vini DOCG e DOC, è applicabile a decorrere dalla data di entrata in vigore del decreto legislativo n. 61/2010. E' fatta salva la validità delle certificazioni rilasciate per le relative partite antecedentemente al predetto termine di entrata in vigore.
3. Conformemente alle disposizioni di cui al comma 4, lettera b) ed al comma 7, lettera b) dell'articolo 6, i soggetti già iscritti all'"elenco dei tecnici degustatori" e all'"elenco degli esperti degustatori" ai sensi dell'articolo 6, comma 3, qualora non lo avessero già effettuato, devono dichiarare alla competente Regione, entro 60 giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto, la/e denominazione/i interessate, per le quali è stata maturata la comprovata esperienza professionale, producendo la relativa documentazione di cui all'articolo 6, commi 6 e 8.

Il presente decreto è trasmesso all'Organo di controllo ed è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, lì 11 novembre 2011

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
F.to Romano

IL MINISTRO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE
F.to Tremonti

All'Organismo di controllo " _____ "

Via _____

Fax n. _____

OGGETTO: Richiesta prelievo campioni ai fini dell'esame chimico-fisico ed organolettico

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____

il _____ residente a _____ Via _____

n. _____ in qualità di responsabile incaricato dell'Azienda _____

con sede nel Comune di _____ CAP _____

Via _____ n. _____ P.IVA/C.F. _____ tel. _____

fax _____ e-mail _____ recapito postale _____

_____ al fine di procedere alla commercializzazione e all'imbottigliamento

della partita di Vino a D.O.

Denominazione _____

eventuale menzione aggiuntiva _____

per complessivi HI _____ annata _____ (non obbligatorio per i vini liquorosi, frizzanti e spumanti)

CHIEDE

l'esame chimico-fisico ed organolettico, e comunica ai fini del prelievo, che il vino trovasi giacente presso il deposito dell'azienda stessa posto in _____

DICHIARA

Che tale partita viene sottoposta per la prima volta all'esame.

Che tale partita è stata giudicata rivedibile per HI _____ in data _____ Prot. _____

Che tale partita è costituita da:

Vaso vinario/autoclave unico contrassegnato

N. _____ HI _____

Partita di bottiglie da litri _____

N. _____ HI _____ Lotto n. _____

Partita di bottiglie da litri _____

N. _____ HI _____ Lotto n. _____

Media vasi vinari/autoclavi così contrassegnati

N. _____ HI _____

N. _____ HI _____

N. _____ HI _____

N. _____ HI _____

N. _____ HI _____

Totale HI _____

Trattasi di vino derivato da uve provenienti dai propri vigneti, iscritti allo schedario viticolo.

Trattasi di vino derivato da uve conferite dai produttori associati, provenienti dai vigneti iscritti allo schedario viticolo, identificati con i relativi codici fiscali nell'elenco allegato.

Trattasi di vino acquistato dall'azienda _____ P.IVA _____

Trattasi di vino proveniente da uve acquistate dall'azienda/e _____ codice fiscale _____ provenienti dai vigneti iscritti allo schedario viticolo.

SI RICHIEDE

Certificato idoneità.

Certificato idoneità per vendita in recipienti di capacità non superiore ai 60 litri (damigiana).

Parere di conformità per l'imbottigliamento.

Data, _____

Timbro e firma _____

ORGANISMO DI CONTROLLO “ _____ ”
INCARICATO PER LA D.O. “ _____ ”
VERBALE DI PRELIEVO CAMPIONI N° _____

Il sottoscritto _____
 incaricato delle operazioni di controllo relative al rilascio dei marchi e contrassegni da parte dell'organismo di controllo “ _____ ” nella sua visita effettuata il giorno _____
 alle ore _____ presso l'azienda _____
 nello stabilimento di _____
 alla presenza del Sig. _____ responsabile/enologo/cantiniere
 ha effettuato il prelievo di n° 6 bottiglie da una partita di vino atto a divenire D.O.

Denominazione _____

eventuale menzione aggiuntiva _____

annata _____ (*non obbligatorio per i vini liquorosi, frizzanti e spumanti*)

per complessivi HI _____ costituita da:

Vaso vinario/autoclave unico contrassegnato

N. _____

HI _____

Partita di bottiglie da litri _____

N. _____

HI _____

Lotto n. _____

Partita di bottiglie da litri _____

N. _____

HI _____

Lotto n. _____

Media vasi vinari/autoclavi così contrassegnati

N. _____

HI _____

N. _____

HI _____

N. _____

HI _____

N. _____

HI _____

N. _____

HI _____

Totale HI

Il prelievo è stato effettuato nelle forme di rito per n° 6 bottiglie della stessa forma e capacità alla presenza del Sig. _____ incaricato dell'azienda _____

suddetta che controfirma il presente verbale e che garantisce sotto la propria responsabilità che il campione di vino prelevato appartiene alla partita sopracitata.

Il prelevatore e il responsabile dell'azienda garantiscono che le modalità di prelevamento hanno assicurato l'uniformità qualitativa di cui all'articolo 3, comma 6, del presente decreto.

Dei 6 recipienti identificabili dai cartellini ad ala staccabile controfirmati dal prelevatore e dal responsabile dell'azienda, opportunamente sigillati con il punzone dell'organismo di controllo, n. 1 viene rilasciato all'azienda stessa, gli altri cinque vengono ritirati ai fini degli esami chimico-fisici ed organolettici.

Il presente verbale è redatto in duplice copia, una delle quali viene rilasciata all'azienda.

Eventuali annotazioni a verbale: _____

p. L'Azienda

Il Prelevatore verbalizzante

SCHEDA DI VALUTAZIONE – ESAME ORGANOLETTICO DEI VINI DOCG E DOC

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO/I DO _____ SEDE _____

VINO DOCG DOC

SOTTOZONA		ANNATA	MENZIONE/I – ELABORAZIONI		CAMPIONE N°
ESAME	GIUDIZIO		DIFETTI	NATURA (facoltativa)	OSSERVAZIONI E CAUSE
ALLA VISTA	<input type="checkbox"/> I	<input type="checkbox"/> R per <input type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> alterazione limpidezza <input type="checkbox"/> alterazione tonalità <input type="checkbox"/> eccesso di colore <input type="checkbox"/> carenza di colore <input type="checkbox"/> difetto in CO ₂ (solo spumanti o frizzanti)	<input type="checkbox"/> biologica <input type="checkbox"/> chimico-fisica <input type="checkbox"/> accidentale <input type="checkbox"/> congenita	
ALL'OLFATTO	<input type="checkbox"/> I	<input type="checkbox"/> R per <input type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> evidenza di anomalia <input type="checkbox"/> evidenza di squilibrio <input type="checkbox"/> carenza di caratteri specifici <input type="checkbox"/> carenza d'intensità <input type="checkbox"/> evanescenza	<input type="checkbox"/> biologica <input type="checkbox"/> chimico-fisica <input type="checkbox"/> accidentale <input type="checkbox"/> congenita	
AL GUSTO	<input type="checkbox"/> I	<input type="checkbox"/> R per <input type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> evidenza di anomalia <input type="checkbox"/> evidenza di squilibrio <input type="checkbox"/> carenza di caratteri specifici <input type="checkbox"/> carenza d'intensità <input type="checkbox"/> carenza di persistenza	<input type="checkbox"/> biologica <input type="checkbox"/> chimico-fisica <input type="checkbox"/> accidentale <input type="checkbox"/> congenita	
GIUDIZIO FINALE	<input type="checkbox"/> IDONEO	<input type="checkbox"/> IDONEO	<input type="checkbox"/> RIVEDIBILE	<input type="checkbox"/> RIVEDIBILE	<input type="checkbox"/> NON

Osservazione e
consigli.....

RIUNIONE N° _____/anno DATA, _____ IL PRESIDENTE _____ IL COMMISSARIO
