# **MANUALE GEREM**

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

# **BROWSER CONSIGLIATI**

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

- GOOGLE CHROME 🚺



NB. Si sconsiglia di utilizzare Internet Explorer in quanto si possono verificare problemi di visualizzazione.

# ACCESSO

Per accedere al sistema informatico GEREM seguire la seguente procedura:

- entrare nella pagina principale del sito internet www. ceviq.it
- cliccare su "Accesso all'area riservata"



STRUTTURA - TRACCIABILITA' - LEGISLAZIONE - PIANO DEI CONTROLLI VINI DOP E IGP (ADEMPIMENTI GENERALI) - MODULISTICA - CERTIFICAZIONE VINI DOP - RILASCIO DELLE FASCETTE PER VINI A D.O.C.G. - VINI VARIETALI - CERTIFICAZIONE IN AMBITO VOLONTARIO - PRODOTTI CERTIFICATI - DOCUMENTI - TARIFFARI IN VIGORE DAL 30 SETTEMBRE 2014 -QUESTIONARIO - NEWS E CIRCOLARI - CONTATTI - LINK - ACCESSO ALL'AREA RISERVATA Inserire, nei relativi campi, le credenziali fornite dall' organismo di controllo (ODC).



**NB:** SOLO al primo accesso verrà richiesto la compilazione dei campi mancanti inerenti al proprio profilo (codice fiscale, azienda, n° telefono nella forma +39... ).

I dati inseriti potranno essere comunque cambiati all'occorrenza successivamente.

### SCHERMATA PRINCIPALE DI GEREM

GEREM si presenta come sotto indicato:

GIACENZE VINI ATTI A DOP	CONTRASSEGNI DI STATO	Profilo:     Gestione profilo     Lo Stato connessione	ogout Online
Sfusi Imbottiglinti GIACENZE VINI DOP	Magazzino Ordini DOCUMENTI		
Sfusi	Certificati		
GIACENZE VINI IGP/VARIETALI	Dichiarazione carichi 2014		
Sfusi	Dichianzioni		
An Circu			

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

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

SIMBOLOGIA	DESCRIZIONE
GIACENZE VINI ATTI A DOP	La finestra riporta i due tasti da utilizzare quando si vuole accedere alle giacenze (proprie o presenti in conto lavoro) di vini atti a divenire DOP che siano allo stato sfusi o imbottigliato.
GIACENZE VINI DOP	La finestra riporta i due tasti da utilizzare quando si vuole accedere alle giacenze (proprie o presenti in conto lavoro) di vini DOP certificati che siano allo stato sfusi o imbottigliato.
GIACENZE VINI IGP/VARIETALI	La finestra riporta i due tasti da utilizzare quando si vuole accedere alle giacenze (proprie o presenti in conto lavoro) di vini IGP/varietali che siano allo stato sfusi o imbottigliato.
CONTRASSEGNI DI STATO	La categoria "Contrassegni di Stato" presenta il tasto "Ordini" con il quale si può accedere alle funzionalità per la richiesta delle fascette DOCG nonché "Magazzino" per il carico delle fascette acquisite.
DOCUMENTI Revision Fatture	Il campo "documenti" permette di accedere alla sezione "certificati" di prodotto. La sezione "Fatture" non presenta, per il momento, nessuna funzionalità.
Dichiarazione carichi 2014	Il tasto permette di accedere alla funzionalità per il carico dei nuovi vini.

# **CAMPI E SIMBOLI**

# FUNZIONALITA' DETTAGLIATE

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

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

# CATEGORIA "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI

Dopo aver cliccato sul tasto



ci si ritrova nel seguente ambiente:

🎯 Vini atti sfusi										
🔍 ricerche		0	Informazio	ii	Allinea	Riclassifica	11	Trasferisci	1	Carica
ID= ID≻=	ID <	=	Taglia		Imbottiglia	Dolcifica	11	Vendi	R	ettifica
÷	÷	÷	Spumantizza/Fri	zzanta	Richiedi prelievo	Decl.a KGT Venezie			Ammi	nistrazione
Azienda		÷	D Giacenza	Otà hi	Vino		Ann	Manin	Snum/f	Denosito
Partita Iva										
-										
Deposito										
Quantità = Quantità :	≻= Qua	antità <=								
\$ 0,0001	\$	÷								
Vino										
	8									
Annata = Annata > ≎	= Ann	iata <= ≎								
Bloccato 🔘 si	1 0	no								
Conto lavoro 💿 sì	1 0	no								
Spum./friz. 🔘 si	1 0	no								
Codice manipolazione										
		Ŧ								
1										
😽 applica	a 😼	rimuovi	4							

La schermata è suddivisa in due sezioni:

- 1) a sinistra in cui sono presenti delle funzioni filtro (es. Vino o annata) che seguite dal tasto **Applica** le rendono attive,
- 2) a destra con tutti i campi funzione che riassumono tutte le incombenze verso l'OdC.

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

Più nel dettaglio:

• INFORMAZIONI

is ricerche	1	-				1	100 C 100
	Informazio	ni	Allinea	Riclassifica	Trasferisci	C	arica
D = ID >= ID <=	Taglia		Imbottiglia	Dolcifica	Vendi	Re	ettifica
<b>T T T</b>	Spumantizza/Fri	izzanta	Richiedi prelievo	Decl. a IGT Venezie		Атті	nistrazione
zienda		ni L'anne anno 1					
	ID Giacenza	Qtà hI	Vino †		Anno	Manip	Spum/friz
artita Iva	26284	25,0000	DOC Friuli Colli	Orientali Cabernet Franc	2013	0	no
	11661	20,0000	DOC Friuli Colli	Orientali Cabernet Sauvignon	2012	0	no
eposito	26285	20,0000	DOC Friuli Colli	Orientali Cabernet Sauvignon	2013	0	no
	26279	25,0000	DOC Friuli Colli	Orientali Friulano	2013	0	no
uantità = Quantità >= Quantità <=	26286	65,0000	DOC Friuli Colli	Orientali Merlot	2013	0	no
\$ 0,001 \$ \$	11665	20,0000	DOC Friuli Colli	Orientali Refosco Dal Peduncol.	2012	0	no
ino	26287	25,0000	DOC Friuli Colli	Ori <mark>ent</mark> ali Refosco Dal Peduncol.	2013	0	no
	11666	25,0000	DOC Friuli Colli	Orientali Ribolla Gialla	2012	0	no
nnata = Annata >= Annata <=	26281	10,0000	DOC Friuli Colli	Orientali Ribolla Gialla	2013	0	no
÷ ÷ ÷	26282	45,0000	DOC Friuli Colli	Orientali Sauvignon	2013	0	no
iloccato 🔘 sì 🔘 no	11667	20,0000	DOC Friuli Colli	Orientali Sauvignon	2012	0	no
conto lavoro 🔵 si 🔵 no	26277	4,5000	DOCG Colli Orie	entali del Friuli Picolit	2013	0	no
pum./friz. 🔘 si 🔘 no	11657	4,2500	DOCG Colli Orie	entali del Friuli Picolit	2012	0	no
adies manipolaziono	11655	2,2500	DOCG Colli Orie	ntali del Friuli Picolit	2010	0	no

### Selezionando il vino che si desidera consultare

/				
Informazioni	Allinea	Riclassifica	Trasferisci	Carica
Taglia	Imbottiglia	Dolcifica	Vendi	Rettifica
Spumantizza/Frizzanta	Richiedi prelievo	Decl. a IGT Venezie		Amministrazione

### e cliccando su tasto Informazioni si apre la seguente finestra di dialogo,

Giacenza # 262	86		<b>@C⊜⊗⊗</b>	
Informazioni ç	giacenza	Movimenti		
Vino:	DOC Fr	iuli Colli Oriental	i Merlot - 2013	
Quantità:	65,0000	) hl (= 6.500,000	01)	
Proprietario:				40
Deposito:				
Composizion	10			
-Vini				
DOC Friuli Col	li Orientali I	Merlot:	100,0000 %	
Annate —				
2013:			100,0000 %	
— Codici manipo	olazione —			
			1.5	

dove nella linguetta **Informazioni giacenza** vengono riassunte le indicazioni del vino selezionato, la giacenza attuale e la sua composizione, l'eventuale presenza di taglio varietale/annata con le relative percentuali. Spostandosi sulla linguetta **Movimenti** si potrà visualizzare la "storia" del vino.

Giacenza # 26286					<b>⋴с●</b> ⊗⊗
Informazioni giacenza	Movimenti				
Causale		Var. hl	Saldo hl	Data	Operatore
Caricamento		+200,0000	200,0000	24/02/2014	
DOC Friuli Colli Orientali M	erlot - 2013				
Richiesta prelievo		-30,0000	170,0000	21/03/2014	
<i>Richiedente:</i> Flusso ID: <b>26286</b> → <u>29377</u>					
Imbottigliamento 3.996 b x	0,750 I	-30,0000	140,0000	24/04/2014	
Lotto: L 174 Imbottigliato: 2 Flusso ID: <b>26286</b> → <u>52724</u>	29,9700 Perdite	0,0300			
Imbottigliamento 3.998 b x	1,000 I	-40,0000	100,0000	01/08/2014	
Lotto: L 314 Imbottigliato: 3 Flusso ID: <b>26286</b> → <u>81477</u>	39,9800 Perdite.	0,0200			
Imbottigliamento 1.332 b x	0,7501	-10,0000	90,0000	02/10/2014	
Lotto: L 404 Imbottigliato: 9 Flusso ID: <b>26286</b> → <u>93866</u>	),9900 Perdite:	0,0100			
Imbottigliamento 3.328 b x	0,750	-25,0000	65,0000	04/12/2014	
Lotto: L 494 Imbottigliato: 2 Flusso ID: 26286 $\rightarrow$ 11396	24,9600 Perdite. <mark>7</mark>	0,0400			

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



permette di generare un pdf della finestra di dialogo



permette di aggiornare la finestra di dialogo

#### • ALLINEA

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

Informazioni	Allinea	Riclassifica	Trasterisci	Carica				
Taglia	Imbottiglia	Dolcifica	Vendi	Rettifica				
Spumantizza/Frizzanta	Richiedi prelievo	Decl. a IGT Venezie		Amministrazione				

Allinea giacenza				8
— ▲ Informazioni giac DOC Friuli Colli Orio	enza entali Merlot		2013	65,00000 hl
Quantità persa hl: Data operazione:	Cali/pardita/rattura ba	Rimanente:	Auto	angume/ Ling interne
Note:	Cali/perdite/rottura bo	uugie	U Auto	consumor oso interno
				🛛 Salva 🔞 Annulla

- Cali /perdite/rottura bottiglie
- Autoconsumo

In entrambi i casi si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione) e la

data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico e infine selezionare una delle due opzioni.

Esiste il campo Note, dove è possibile annotare eventuali informazioni di ciò che è avvenuto.

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

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



Come detto, la giacenza verrà immediatamente aggiornata.

• RICLASSIFICA

Da non utilizzare per riclassificazioni/declassamenti a IGT Delle Venezie (vedi sezione Decl. a IGT Venezie).

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

-				
Informazioni	Allinea	Riclassifica	Trasferisci	Carica
Taglia	Imbottiglia	Dolcifica	Vendi	Rettifica
Spumantizza/Frizzanta	Richiedi prelievo	Decl. a IGT Venezie		Amministrazione

Riclassifica giacenza					8
─ ▲ Informazioni giacenza DOC Friuli Colli Orientali Merlot	6		2013		65,00 <mark>0</mark> 00 hl
Quantità riclassificata hl:	\$	🔲 Tutta	Rimanente:		
Riclassifica in:					*
Note:					
				Salva	8 Annulla

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

data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, e a quale categoria si riclassifica (la tendina mostra tutte le scelte possibili a cui il vino può essere riclassificato, sia in orizzontale che a ricaduta)

Riclassificazione a DOC/IGT rosso o bianco: per tagli di varietà oltre le percentuali prestabilite dai rispettivi Disciplinari di produzione.

<u>Vino Italia</u>: nel sistema informatico Gerem il vino generico (bianco, rosso o rosato) viene indicato come Vino Italia. Questa categoria può essere utilizzata anche per il passaggio a vino spumante (indicandolo nelle Note con l'eventuale DOCO/MVV di invio alla spumantizzazione).

Riclassifica giacenza				8
— ▲ Informazioni giacenz DOC Friuli Colli Orienta	a li Merlot		2013	65,00000 hl
Quantità riclassificata hl: Data operazione:	\$	🗌 Tutta	Rimanente:	B
Riclassifica in: Rinuncia all'annata: Note:	DOC Friuli Colli Or DOC Friuli Colli Or IGT Venezia Giulia IGT Venezia Giulia Varietale Italia Varietale Italia Mer Vino Italia	ientali Merlo ientali Rosso Merlot Rosso lot	t Riserva	*

e selezionando, nell'eventualità, la casella per la Rinuncia all'annata.

Esiste il campo **Note** dove è possibile annotare un'eventuale descrizione di ciò che è avvenuto. Premere il tasto **Salva** per registrare l'operazione o **Annulla** per chiudere la finestra senza registrare. Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla. La giacenza verrà immediatamente aggiornata.

### • TAGLIA

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



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

Gerem propone in automatico per il taglio tutti gli ettolitri disponibili. Se i quantitativi impiegati nel taglio sono inferiori, vanno digitati nella colonna in rosa a destra (**hl da tagliare**).

Come si può notare nell'esempio le quantità proposte in automatico da Gerem danno errore (l'indicazione di <u>DOC Friuli Colli Orientali Merlot 2013</u> è in rosso) in quanto non è stata rispettata la percentuale del 15% sulla varietà (evidenziata in rosso in basso a sinistra) mentre è stata rispettata quella dell'annata (evidenziata in verde in basso a destra).

**NB.** Questo taglio è possibile per legge solo se la risultante viene riclassificata a DOC Friuli Colli Orientali Rosso 2013. In Gerem utilizzare il tasto **Riclassifica** (un vino alla volta).

ugilo	Note				
iacenza	cert.	Vino	Anno	hl disp.	hl da tagliare
6286		DOC Friuli Colli Orientali Merlot → 100,000 %	<b>2013</b> → <b>100,</b>	65,00000	65,0000
6287		DOC Friuli Colli Orientali Refosco Dal Peduncolo Ro	<b>201</b> 3 → <b>100,</b>	25,00000	25,0000
		2 giacenze		90,000 hl	90,000 hl
Data oper	razione: <u>C Friuli Colli O</u> r	rientali Merlot <u>2013</u> 90 hl (taglio non possibile)			
<u>DOC Fri</u>	VINI uli Colli Orien uli Colli Orien	tali Refosco Dal Peduncolo Rosso 27.78%			ANNATE 2013 100%

Se le quantità usate per il taglio sono corrette l'indicazione <u>DOC Friuli Colli Orientali Merlot 2013</u> sarà di colore verde.

Per completare l'operazione va indicata la data coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico. E' possibile riempire anche il campo **Note,** dove annotare un'eventuale descrizione per una maggiore descrizione di ciò che è avvenuto.

Premere il tasto **Salva** per registrare l'operazione o **Annulla** per chiudere la finestra senza registrare. Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla. Le giacenze verranno aggiornate e comparirà una nuova riga con le relative manipolazioni (7 e/o 8).

#### IMBOTTIGLIA

Si ricorda che trovandoci nella sezione vino Atto sfuso, l'operazione di imbottigliamento è da intendersi come confezionamento per l'affinamento e la futura richiesta di certificazione di vino già in bottiglia. Selezionare il vino che si desidera movimentare e cliccare sul tasto **Imbottiglia** 



si apre la seguente finestra di dialogo, dove vengono richiesti:

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

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

Lotto:	Data:	Capacità:	Nr. bottig	lie: Perdite (LIT	TRI):
			-	\$	4
O DOC Friul	Colli Orientali Merle	of 2013 - 65 000 bl			
DOC Friul Lotto:	Colli Orientali Merle Data:		Nr. bottia	lie: Perdite (LIT	TRI):

Premere il tasto **Invia** per registrare l'operazione o **Chiudi** per chiudere la finestra senza registrare. Una volta registrata l'operazione verrà indicato l'avvenuto imbottigliamento in verde, quindi premere **Chiudi**.

mbottiglia giacenze	)
DOC Friuli Colli Orientali Merlot 2013 - 65 000 bl     Imbottigliamento inserito     Perdite (LITRI):     25 \$	
TOTALI: 11,500 ettolitri, 1.500 bottiglie	

La giacenza verrà aggiornata immediatamente.

#### RICHIEDI PRELIEVO

Una volta selezionato il vino che si desidera movimentare cliccare su tasto Richiedi Prelievo



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

- selezionare la casella se la richiesta è Urgente (si ricorda che il costo per questo tipo di prelievo è di 160 € + IVA e che il vino deve essere già pronto per il prelievo)
- il nome del richiedente
- il numero della vasca in cui si trova il vino e la quantità oggetto di prelievo

NB. Se il campione si trova in più vasi vinari è necessario utilizzare il tasto verde 🕒 per creare una nuova stringa.

DOC Friuli Colli Orie	entali Merlot	2013	65,00000 H
i richiede la procedu Iome richiedente:	ra d'urgenza: 🔲		
Costituzione partit	a	— _ C Piccoli vasi (< 10hl)	(no bottiglie - solo vino sfuso) -
Identificativo vaso	Quantità da prelevare hl	Numero vasi	Volume vaso hl
	\$	0	\$

NB. Compilare il campo a destra qualora il campione da prelevare sia in piccoli vasi vinari (< 10 hl).</li>
In questo caso va indicata la quantità di vasi e la relativa capacità totale.
Se si hanno vasi di volume differente, utilizzare il tasto or verde per creare una nuova stringa.

Premere il tasto **Invia** per registrare l'operazione o **Chiudi** per chiudere la finestra senza registrare. Una volta registrata l'operazione verrà visualizzato il sottostante messaggio, quindi premere **Si**.



**NB.** Si ricorda che, al fine di assicurare un miglior servizio, il campione oggetto di prelievo <u>DEVE</u> essere già pronto per il prelievo al momento dell'inserimento della richiesta.

#### • DECL. A IGT VENEZIE

Una volta selezionato il vino che si desidera movimentare cliccare su tasto Decl. a IGT Venezie



si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla

registrazione di tale operazione), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, e a quale varietà si riclassifica (es. Merlot o Rosso).

Selezionare la casella se si desidera rinunciare all'annata.

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

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

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

Decl. a IGT Venezie giacen	za		8
DOC Friuli Colli Orientali	Merlot	2013	65,00000 hl
HI riclassificati: Data operazione:	\$	Rimanente:	
Varietà: — ▼ Doppio vitigno? ———			*
Rinuncia all'annata:			
			🥝 Salva 🛞 Annulla

#### • DOLCIFICA

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

Informazioni	Allinea	Riclassifica	Trasferisci	Carica
Taglia	Imbottiglia	Dolcifica	Vendi	Rettifica
Spumantizza/Frizzanta	Richiedi prelievo	Decl. a IGT Venezie		Amministrazione

Si apre la seguente finestra di dialogo. Si deve specificare la quantità di vino da dolcificare (cella "quantità dolcificata hl") espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la quantità di MC/MCR aggiunto espresso in hl, la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico ed il valore di Titolo alcolico volumico % risultante dopo l'aggiunta di MCR.

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

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

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

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

Dolcifica giacenza			8
─ ▲ Informazioni giacenza — DOC Friuli Colli Orientali Mer	lot	2013	65,00000 hl
Quantità dolcificata hl: MC/MCR aggiunto hl:	\$	Data operazione:	
Caratteristiche chimico-fisiche Titolo alc. vol. totale %:		\$	
Note:			
			Salva 🔞 Annulla

#### • SPUMANTIZZA/FRIZZANTA

Una volta selezionato il vino che si desidera movimentare e cliccando su tasto Spumatizza/Frizzanta

Informazioni	Allinea	Riclassifica	Trasferisci	Carica
Taglia	Impottiglia	Dolcifica	Vendi	Rettifica
Spumantizza/Frizzanta	Richiedi prelievo	Decl. a IGT Venezie		Amministrazione

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

(cliccando sull'icona si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, e specificando il nome del vino ottenuto in seguito all'operazione di Spumantizzazione/Frizzantatura (vedi esempio).

Selezionare la casella se si desidera rinunciare all'annata.

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

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

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

Spumantizza/Frizzanta	giacenza				8
─ ▲ Informazioni giacen DOC Friuli Grave Cha	za rdonnay		2013	10	,00000 hl
Volume vino base (hl): Prodotto aggiunto (hl):	¢	☐ Tutta Dat	Rimanente: a operazione:		
Vino ottenuto:	DOC Friuli Grave	e Chardonna	ay Spumante		v
Rinuncia all'annata: Note:					
				Salva (	Annulla

#### • TRASFERISCI

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

Informazioni	Allinea	Riclassifica	Trasferisci	Carica
Taglia	Imbottiglia	Dolcifica	Vendi	Rettifica
Spumantizza/Frizzanta	Richiedi prelievo	Decl. a IGT Venezie		Amministrazione

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

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

dove si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, e il numero del Documento di Accompagnamento utilizzato e selezionando una delle 3 casistiche sopra specificate.

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

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

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

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

NB. Non è necessario inviare all'ODC copia del Documento di Accompagnamento utilizzato.

rasferisci giacenza			8
— ▲ Informazioni giacenza – DOC Friuli Colli Orientali N	lerlot	2013	65,00000 hl
Quantità trasferita hl:	*	Tutta Rimanent	e:
Data operazione:	11000 11100 11100	Numero D.A.:	
Motivo: Conto lavoro/deposito	Rientro	da conto la∨oro/dep.	Trasferimento interno
Azienda destinazione:			-
Deposito destinazione:			*
Note:			
			Salva 🔯 Annulla

#### • VENDI

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



si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino oggetto di vendita, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla

registrazione di tale operazione), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, il numero del Documento di Accompagnamento utilizzato e tramite il tasto **Carica D.A.** è possibile allegare il suddetto documento solo in versione <u>pdf</u> o jpeg.

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

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

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

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

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

/endi giacenza				
— ▲ Informazioni giacenza — DOC Friuli Colli Orientali Me	rlot		2013	65,00000 hl
Quantità venduta:	\$	🔲 Tutta	Rimanente:	
Data operazione:	10000 1000 1000 1000			
Numero D.A.:		Carica D.	A.	
Destinatario:				Ŧ
Deposito destinatario:				×
Acquirente (se diverso dal destinatario):				v
Note:				
				🥝 Salva 🛛 😣 Annulla

# CATEGORIA "GIACENZE VINI ATTI A DOP" IMBOTTIGLIATI

Appena cliccato sul tasto



ci si ritrova nel seguente ambiente:

🙀 Vini atti imbottigliati									ē C	• • •
🔍 ricerche		Informazioni		Allinea		Riclassifica		Trasferisci	Rettifica	
ID = ID >= ID <=		Richiedi preli	ievo	Sbottiglia		Decl. a IGT V	'enezie	Vendi	Amministrazione	
Lotto		ID Giacenza	Qtà hI	vol. I.	nr. rec.	Lotto	Data	Vino		Anno
Azienda v		120312	14,9500	1,000	1.495	L 514	19/12/2	DOC Friuli Colli	Orientali Friulano	2012
Deposito										
Quantità = Quantità >= Quantità <= \$ 0,0001 \$ \$										
Annata = Annata >= Annata <=										
Bloccato sì no Conto lavoro sì no Spum./friz. sì no										
Codice manipolazione										
😽 applica 🏾 😽 rimuovi	•									•

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

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

Più nel dettaglio:

#### • INFORMAZIONI

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 4-6).

#### • ALLINEA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag 6-7).

#### • **RICLASSIFICA**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 7-9).

#### RICHIEDI PRELIEVO

Una volta selezionato il vino imbottigliato che si desidera certificare e cliccando su tasto Richiedi Prelievo

ichiesta prelievo				8
— 🔺 Informazioni giace	enza			i
DOC Friuli Colli Orie	ntali Friulano			2012
Si richiede la procedu	ra d'urgenza: 📃			
Nome richiedente:				
Costituzione partita	a l Totale da prelevare	: 14.9500 hl		
– Bottiglie (se si vuole ri	chiedere un prelievo mul	lti-formato, selezionare nella grig	glia più giacenze)	
Capacità bottiglie	Numero lotto	Numero bottiglie		
1,000 १ 👻	L 514	1 <mark>4</mark> 95	\$	
<ul> <li>— il prodotto sarà sotto; imbottigliamento;</li> </ul>	oosto a pratiche enologic	he finalizzate alla stabilizzazion	e microbiologica i	n fase di 🛛 —

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

- selezionare la casella se la richiesta è **Urgente** (si ricorda che il costo per questo tipo di prelievo è di 160 € + IVA e che il vino deve essere già <u>pronto</u> per il prelievo)
- il nome del richiedente

in automatico verrà inserita la capacità delle bottiglie selezionate, il numero di lotto e il numero delle bottiglie.

**NB.** Se il campione oggetto di prelievo si trova in più pezzature è necessario selezionarle tutte prima di premere il tasto **Richiedi prelievo**; in questo modo la richiesta di prelievo verrà fatta su tutta la massa imbottigliata, altrimenti verranno viste come richieste separate, ognuna delle quali soggetta a quota di prelievo (50€ + IVA).

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



#### SBOTTIGLIA

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

ibottiglia giacenza	⊗
▲ Informazioni giacenza DOC Friuli Colli Orientali Friulano	2012 14,95000 hl
Quantità sbottigliata hl: Data operazione: Note:	<ul> <li>Tutta Rimanente:</li> </ul>
Attenzione: Questa funzionalità si rifer avvenuti e annotati a registro. Non è a di imbottigliamento errate.	isce esclusivamente agli sbottigliamenti realmente ssolutamente da usare come rettifica per le comunicazioni

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

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

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

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

#### • DECL. A IGT VENEZIE

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 13-14).

#### • TRASFERISCI

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 16-17).

#### • VENDI

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 17-18).

# CATEGORIA "GIACENZE VINI DOP" SFUSI

Appena cliccato sul tasto



ci si ritrova nel seguente ambiente:

🔞 Vini DOP s	sfusi									ē	C ● Ø ⊗
🗟 ricerche		<		Informazio	ni	Allinea	Riclassifica	Trasferi	Trasferisci		ifica
ID = IE	) >=	ID <=	_	Taglia		Imbottiglia	Dolcifica	Vend	i —	Amminis	strazione
	÷			Decertific	a	Decl. a IGT Venezie		Punto Ve	ndita		
Certificato				10.01	0.111						0.15
				ID Giacenza	Qtá hl	Cert.	Vino		Anno	Manip	Spum/f
Azienda			1 🗆	61790	15,0000	1737/2014	DOC Friuli Colli Orientali	Verduzzo Fr	2013	0	no
1				29377	10,0000	975/2014	DOC Friuli Colli Orientali	Merlot	2013	0	no
Partita Iva			_ 0	29376	10,0000	974/2014	DOC Friuli Colli Orientali	Merlot	2012	0	no
				29375	10,0000	973/2014	DOC Friuli Colli Orientali	Cabernet Fr	2013	0	no
¢ Vino Annata = A	1 ≑	Annata <=									
Bloccato	() si	() no									
Conto lavoro	🔘 si	() no									
Spum./friz.	🔘 sì	🔘 no									
Coacervato	🔘 si	🔘 no									
Codice manipol	lazione										
	😽 applica	🔏 rimuovi	•	ł							۰.

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

Più nel dettaglio:



#### • INFORMAZIONI

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

Giacenza # 61790			<b></b> ⊂ <b>● ◎</b> ⊗
Informazioni giacenza Movimenti			
Vino: DOC Friuli Colli Orientali V Quantità: 15,0000 hl (= 1.500,0000	/erduzzo Friulan I )	o - 2013	
Deposito: Certificato: 1737/2014 del 03/06/2014	(Scadenza: 02/	06/2016)	
Composizione		Parametri chimico/fisici	
Vini DOC Friuli Colli Orientali Verduzzo Friulano:	100,0000 %	Titolo alc. vol. totale %vol.: Titolo alc. vol. effettivo %vol.:	17,0800 (± 0,6400) 12,6100 (± 0,1100)
Annate 2013:	100,0000 %	Acidità totale g/l: Estratto non riduttore g/l:	4,9000 (± 0,2000) 21,5000 (± 11,1000)
Codici manipolazione		Estratto secco netto g/l: Glucosio + Fruttosio g/l:	22,5000 (± 11,1000) 76,0000 (± 4,0000)
		Anidride solforosa totale mg/l: Acidità volatile g/l: Densità relativa (a 20 °C) :	84,0000 (± 11,0000) 0,1700 (± 0,0700) 1,0204 (± 0,0002)

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

Giacenza # 61790					<b>⊡C⊜</b>
Informazioni giacenza	Movimenti				
Causale		Var. hl	Saldo hi	Data	Operatore
Richiesta prelievo		+15,0000	15,0000	28/05/2014	
<i>Richiedente:</i> Flusso ID: <u>26283</u> → 61790	)				
Esito certificazione		-	15,0000	03/06/2014	direzione@ceviq.it
Certificato 1737/2014					

#### • ALLINEA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 6-7).

#### • **RICLASSIFICA**

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 7-9).

#### • TAGLIA

🚷 Vini DOP sfusi										C 🗢 🛛 🗞
🗟 ricerche		Г	Informazioni		Allinea Riclassifica		Trasferi	isci	Rettifica	
ID = ID >= ID <=			Taglia		Imbottiglia	Dolcifica	Vendi		Amministrazione	
÷ ÷	\$	L	Decertific	a	Decl. a IGT Venezie		Punto Vendita			
Certificato							1.0			
			ID Giacenza	Qtà hI	Cert.	Vino		Anno	Manip	Spum/f
Azienda			61790	15,0000	1737/2014	DOC Friuli Colli Orientali V	erduzzo Fr	2013	0	no
	٣	~	29377	10,0000	975/2014	DOC Friuli Colli Orientali M	erlot	2013	0	no
Partita Iva		~	29376	10,0000	974/2014	DOC Friuli Colli Orientali M	erlot	2012	0	no
			29375	10,0000	973/2014	DOC Friuli Colli Orientali C	abernet Fr	2013	0	no
Deposito										

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

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



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

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

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

Taglio Note Parametri coad	ervo									
Enologo: Numero coacervo:										
ATTENZIONE: Il calcolo stechiometrico del titolo alcolometrico volumico effettivo risulta:       13,4773 %vol.         Il valore dichiarato deve essere compreso nell'intervallo:       13,3217 - 13,6328 %vol.         (l'intervallo dipende dall'incertezza calcolata secondo il metodo della propagazione degli errori)										
1 Titolo alc. vol. totale (%vol.):		÷								
2 Titolo alc. vol. effettivo (%vol.):		A V								
3 Acidità totale (g/l):		*								
4 Estratto non riduttore (g/l):		*								
6 Glucosio + Fruttosio (g/l):		*								
8 Anidride solforosa totale (mg/l):		÷								
9 Acidità volatile (g/l):		*								
		📀 Salva 🔞 Annulla								

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

#### • IMBOTTIGLIA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 10-11).

#### • DOLCIFICA

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

si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la quantità di MC/MCR aggiunto espresso in hl, la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, il nome dell'Enologo dichiarante, iscritto all'Albo, e il nuovo valore di Titolo alcolometrico volumico % risultante dopo l'aggiunta di MCR, il nuovo valore dell'Estratto non riduttore e degli zuccheri espresso in g/l di Glucosio e Fruttosio.

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

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

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

olcifica giacenza					8
— ▲ Informazioni giacenza DOC Friuli Colli Orientali Merlot			2013	10,0	0000 hl
Quantità dolcificata hl: MC/MCR aggiunto hl:	*	Data	Tutta Rimanente:		
Enologo: Caratteristiche chimico-fisiche	ə				
Titolo alc. vol. totale %vol.: Glucosio + Fruttosio g/l:	13,59 1,9	\$	Estratto non riduttore g/l:	28,4	¢
Note:					
				Salva	Annuna

#### • DECERTIFICA

Una volta selezionato il vino che si desidera movimentare e cliccando su tasto **Decertifica** si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino certificato da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in

seguito alla registrazione di tale operazione), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico.

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

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

Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla. Successivamente la giacenza verrà immediatamente aggiornata e resa disponibile nella sezione **Giacenze Vini Atti sfusi**. **NB.** Se si intende tagliare un vino atto con un vino già certificato, quest'ultimo va decertificato con questa funzione.

Decertifica giacenza				8
Informazioni giacenza DOC Friuli Colli Orientali Cabernet Franc		201	3	10,00000 hl
Quantità decertificata hl: Data operazione: Note:	*	🗌 Tutta	Rimanente:	
			Salva	a 🔞 Annulla

#### • DECL. A IGT VENEZIE

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 13-14).

#### • TRASFERISCI

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 16-17).

#### • VENDI

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 17-18).

#### • PUNTO VENDITA (vendita di sfuso a terzi)

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

**NB.** Questa funzione serve per scaricare il vino ceduto **mensilmente** in azienda su recipiente del cliente. Indicare in questo caso come data operazione l'ultimo giorno del mese di riferimento.

Qualora si venda ad attività commerciali di vendita di vino al minuto (enoteche/ristoranti ecc...) con Documento di Accompagnamento, indicare come data dell'operazione quella del D.A. e specificare nel campo Note il numero del D.A. e l'azienda destinataria.

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

Punto Vendita giacenza			8
<ul> <li>Informazioni giacenza –</li> <li>DOC Friuli Colli Orientali (</li> </ul>	Cabernet Franc	2013	10,00000 hl
Quantità venduta hl: Data operazione: Note:	*	Rimanente:	
			🥝 Saiva 🔞 Annulia

# CATEGORIA "GIACENZE VINI DOP" IMBOTTIGLIATI



ci si ritrova nel seguente ambiente:

Appena cliccato sul tasto

🙀 Vini DOP imbottigliati	🙀 Vini DOP imbottigliati 👼 🔿 🚭 🛇 🔇										00
🗟 ricerche 🔇		Informaz	ioni	Sbot	tiglia	Fasc	ette	R	ettifica		
ID = ID >= ID <=		Trasferi	sci	Dece	rtifica	Allin	iea	Ammi	nistrazione		
Certificato		ID Giace	Qtả hI	Vol. I.	nr. rec.	Cert.	Lotto	Data	Vino	Anno	M
		108464	8,9800	0,500	1.796	3016/2014	L 474	20/11/2014	DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit	2011	
Lotto		70509	14,9400	0,750	1.992	2073/2014	L 264	25/06/2014	DOC Friuli Colli Orientali Verduzzo Fr	2013	
		11669	14,9700	0,750	1.996	12/2014	L503	13/12/2013	DOC Friuli Colli Orientali Verduzzo Fr	2012	
Azienda		105659	24,9600	0,750	3.328	2941/2014	L 454	10/11/2014	DOC Friuli Colli Orientali Sauvignon	2013	
•		81476	14,9700	0,750	1.996	2388/2014	L 314	01/08/2014	DOC Friuli Colli Orientali Sauvignon	2013	
Partita Iva		61776	2,4600	0,375	656	1735/2014	L 214	22/05/2014	DOC Friuli Colli Orientali Sauvignon	2013	
		61775	17,5200	0,750	2.336	1735/2014	L 214	22/05/2014	DOC Friuli Colli Orientali Sauvignon	2013	
Deposito		26291	19,9800	0,750	2.664	586/2014	L084	20/02/2014	DOC Friuli Colli Orientali Sauvignon	2013	
		113967	24,9600	0,750	3.328	3131/2014	L 494	04/12/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	
Quantità = Quantità >= Quantità <=		99233	9,9900	0,750	1.332	974/2014	L	23/10/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2012	
\$ 0,0001 \$ \$		93866	9,9900	0,750	1.332	2675/2014	L 404	02/10/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	
Vino		89491	4,9800	0,750	664	974/2014	L 384	15/09/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2012	
		81477	39,9800	1,000	3.998	2389/2014	L 314	01/08/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	
Annata = Annata >= Annata <=		54202	19,9700	1,000	1.997	975/2014	L 134	22/04/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	

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

Più nel dettaglio:

Informazioni	Sbottiglia	Fascette	Rettifica
Trasferisci	Decertifica	Allinea	Amministrazione

#### • INFORMAZIONI

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 4-6).

#### • SBOTTIGLIA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" IMBOTTIGLIATI (vedi spiegazione pag 21).

#### • FASCETTE

Una volta selezionato il vino che si desidera movimentare e cliccando su tasto **Fascette** si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la serie di fascette che sono state rilasciate dall'OdC ,in seguito alla richiesta di fascette effettuata precedentemente (vedi spiegazione nella categoria "CONTRASSEGNI DI STATO" pagg 37-38) ed effettivamente applicate.

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

ascette giace	nza			8
- 🔺 Informaz	tioni giacenza —			)
DOCG Colli	i Orientali del Friu	li Picolit	2011	8,98000 hl
	-1			
- Fascette ap	plicate			
- 🙄 Applica	nuove			
Serie	Da	A		
		*	\$	
		240		
			_	
				Salva 🔞 Annulla

#### • TRASFERISCI

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 16-17).

#### • DECERTIFICA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 25-26).

#### • ALLINEA

Appena cliccato sul tasto

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 6-7).

# CATEGORIA "GIACENZE VINI IGP/VARIETALI" SFUSI



ci si ritrova nel seguente ambiente:

🏀 Vini IG e Varietali sfusi									@ C <b>e</b>	000
🗟 ricerche	F	Informazio	u i	Allinea	Riclassifica	Т	asferisci		Carica	
ID = ID >= ID <=	ľ	Taglia		Imbottiglia	Dolcifica		Vendi	, i	tettifica	
÷ ÷ ÷		Spumantizza/Fri	zzanta	Decl. a IGT Venezie	Doppio vitigno	Pur	nto Vendita	Атт	inistrazione	
Azienda			-			del Marcan				
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		ID Giacenza	Qtà hI	Vino		Ann↓	Manip	Spum/f	Deposito	
Partita Iva		120972	5,0000	IGT Venezia Giu	ilia Refosco Dal Ped	2014	0	no		
		120971	75,0000	IGT Venezia Giu	ilia Merlot	2014	0	no		
Deposito		120970	5,0000	IGT Venezia Giu	ilia Verduzzo Friulano	2014	0	no		
		120969	30,0000	IGT Venezia Giu	ilia Bianco	2014	0	no		
Quantità = Quantità >= Quantità <=		120973	45,0000	IGT Venezia Giu	ilia Cabernet Franc	2014	0	no		
\$ 0,001 \$ \$		24582	69,0000	IGT Venezia Giu	ilia Merlot	2013	8	no		
Vino		24581	16,9700	IGT Venezia Giu	ilia Cabernet Franc	2013	8	no		_
		24584	6,0000	IGT Venezia Giu	lia Refosco Dal Ped	2013	8	no		
Annata = Annata >= Annata <=		24578	4,4400	IGT Venezia Giu	ılia Bianco	2013	8	no		
÷ ÷ ÷		22379	6,7500	IGT Venezia Giu	ilia Refosco Dal Ped	2012	8	no		
Solo IGP 💿 sì 💿 no		22373	65,0000	IGT Venezia Giu	ilia Merlot	2012	8	no		
Bloccato 🔘 sì 🔵 no										
Conto lavoro 🔘 sì 🔘 no										
Spum./friz. 🔘 sì 🔘 no										
Codice manipolazione										
😽 applica 🛛 😽 rimuovi										,

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

Più nel dettaglio:

Informazioni	Allinea	Riclassifica	Trasferisci
Taglia	Imbottiglia	Dolcifica	Vendi
Spumantizza/Frizzanta	Decl. a IGT Venezie	Doppio vitigno	Punto Vendita

#### • INFORMAZIONI

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 4-6).

#### • ALLINEA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 6-7).

#### • RICLASSIFICA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 7-9).

Se si desidera togliere l'annata, mantenendo però la tipologia (ad es. da IGT VG Pinot grigio 2013 a IGT VG Pinot grigio senza annata) è sufficiente indicare la quantità, la data e spuntare **Rinuncia all'annata**. Nel sistema informatico Gerem il vino generico (bianco, rosso o rosato) viene indicato come **Vino Italia**.

#### Vino spumante:

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

- •
- TAGLIA

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

Taglio	Note				
giacenza	cert.	Vino	Anno	hl disp.	hl da tagliare
24581		IGT Venezia Giulia Cabernet Franc $ ightarrow$ 100,000 %	<b>2013</b> → <b>90,000</b> % 2011 → <b>1</b> 0,000 %	16,97000	16,9700
24582		IGT Venezia Giulia Merlot → 100,000 %	$\textbf{2013} \rightarrow \textbf{86,957}$ % 2011 $\rightarrow$ 13,043 %	69,00000	69,0000
		2 giacenze		85,970 hl	85,970 hl
Data oper	IGT Venezia Giu IGT Venezia Giu IGT Venezia Giu IGT Venezia Giu ino (generico)	a Giulia Merlot 2013 85.97 hl (taglio non possibile)		ANNAT 2013 87.56 2011 12.44	IE %
Aggiungi v	ino (generico)	Aygining for an a zona		<b>V</b> 30	Annulia

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

Come si può notare nell'esempio le quantità selezionate tal quale danno errore (l'indicazione di IGT Venezia Giulia Merlot 2013 è in rosso) in quanto non è stata rispettata la percentuale del 15% sulla varietà (evidenziata in rosso) mentre è stata rispettata quella dell'annata (evidenziata in verde).

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

**NB.** Questo taglio è possibile per legge solo se la risultante viene riclassificato a IGT Venezia Giulia Rosso 2013, ma utilizzando la funzione di Gerem **Riclassifica** (un vino alla volta).

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

Aggiungi altra IGP		6	•
IGP: Varietà: Annata:		▼	
Quantità hI: AV/ERTENZA: le car taglio, autodichiarate e L'utilizzo di vini Igt nel dell'Organizzazione, a	0 atteristiche del prodotto dall'Organizzazione, non la frazione complementa al competente Organism	utilizzato nella frazione complementare del sono soggette a controllo. re è soggetto a comunicazione, a cura o di certificazione.	
	Agg	iungi	

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

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



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

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

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

#### • IMBOTTIGLIA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 10-11).

#### • DOLCIFICA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 14-15).

#### • SPUMANTIZZA/FRIZZANTA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 15-16).

#### • DECL. A IGT VENEZIE

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 13-14).

#### DOPPIO VITIGNO

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

Taglio Note			
giacenza cert. Vino	Anno	hl disp.	hl da tagliare
24581         IGT Venezia Giulia Cabernet Franc → 100,000 %	<b>2013</b> → <b>90,000</b> % 2011 → 10,000 %	16,9700	16,9700
24582 IGT Venezia Giulia Merlot → 100,000 %	2013 → 86,957 % 2011 → 13,043 %	69,0000	69,0000
2 giacenze		85,970 hl	85,970 hl
Data operazione: IGT Venezia Giulia Merlot Cabernet Franc 2013 85.97 hl		ANNATE 2013 87.56% 2011 12.44%	alva 😵 Annulla

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

Inserire la data di operazione, coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico.

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

Aggiungi altra IGP	•	8
IGP: Varietà: Annata:		•
Quantità hl: AV/ERTENZA: le ca taglio, autodichiarate L'utilizzo di vini Igt nel dell'Organizzazione, a	0 atteristiche del prodotto dall'Organizzazione, nor la frazione complementa al competente Organism	utilizzato nella frazione complementare del sono soggette a controllo. are è soggetto a comunicazione, a cura o di certificazione.
	Agg	iungi

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

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

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

#### • TRASFERISCI

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 16-17).

#### • VENDI

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione 17-18).

#### PUNTO VENDITA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 27-28).

# CATEGORIA "GIACENZE VINI IGP/VARIETALI" IMBOTTIGLIATI



ci si ritrova nel seguente ambiente:

🐞 Vini IG e Varietali imbottigliati									ē C	00
🖪 ricerche 🔇	ľ	Sbottiglia		Rettifi	ca					
ID = ID >= ID <=	l	Informazio	ni	Amministr	azione					
Lotto		ID Giacenza	Qtà hI	vol. l.	nr. rec.	Lotto	Data	Vino	Anno	Manip
		120983	5,0000	5,000	100	50/2014	09/12/2	IGT Venezia Giulia Bianco	2013	8
Azienda		120982	10,0000	5,000	200	50/2014	09/12/2	IGT Venezia Giulia Cabernet Franc	2013	8
*		120981	3,0000	5,000	60	50/2014	09/12/2	IGT Venezia Giulia Refosco Dal Ped	2013	8
Partita Iva		120980	15,0000	5,000	300	50/2014	09/12/2	IGT Venezia Giulia Merlot	2012	8
		24886	10,0000	5,000	200	04/04	23/01/2	IGT Venezia Giulia Cabernet Franc	2012	8
Deposito		24887	10,0000	5,000	200	04/04	23/01/2	IGT Venezia Giulia Merlot	2011	0
*		24888	5,0000	5,000	100	04/04	23/01/2	IGT Venezia Giulia Refosco Dal Ped	2011	0
Quantità = Quantità >= Quantità <=		65131	2,6000	5,000	52	19/14	05/06/2	IGT Venezia Giulia Bianco	2012	0
\$ 0,0001 \$ \$		77372	16,7500	5,000	335	28/14	03/07/2	IGT Venezia Giulia Merlot	2011	0
Vino		77375	2,2500	5,000	45	28/14	03/07/2	IGT Venezia Giulia Refosco Dal Ped	2012	8
		77376	10,0000	5,000	200	28/14	03/07/2	IGT Venezia Giulia Bianco	2013	8
Annata = Annata >= Annata <=		77377	10,0000	5,000	200	28/14	03/07/2	IGT Venezia Giulia Cabernet Franc	2013	8
\$		90007	9,9975	0,750	1.333	01/14	01/09/2	IGT Venezia Giulia Merlot	2012	8
Solo IGP 💿 sì 💿 no		90009	9,9975	0,750	1.333	01/14	01/09/2	IGT Venezia Giulia Bianco	2013	8
Bloccato 🔿 sì 🔿 no		90010	9,9975	0,750	1.333	01/14	01/09/2	IGT Venezia Giulia Cabernet Franc	2013	8
		90011	7,9950	0,750	1.066	01/14	01/09/2	IGT Venezia Giulia Verduzzo Friulano	2013	0
Spum./friz. () si () no										
Codice manipolazione										
·										
😽 applica 🏾 😽 rimuovi	*									÷

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

Più nel dettaglio:



Appena cliccato sul tasto

#### SBOTTIGLIA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag 21).

#### • INFORMAZIONI

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 4-6).

# CATEGORIA "CONTRASSEGNI DI STATO"

Esiste il tasto **Magazzino**, dove l'azienda vede le proprie fascette e può solo spostarle di deposito tramite il comando **Trasferisci**. Si dovrà specificare il nome dell'azienda e il deposito di destinazione

Con il tasto **Ordini** si provvede a far richiesta di fascette di Stato per le DOCG certificate; per prima cosa si ricorda di prendere nota del numero di certificato di prodotto del vino oggetto di richiesta (es. 2769/2014) che verrà inserito tra i campi da compilare. Nella finestra che si apre si vedranno le eventuali precedenti richieste di fascette e i



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

🦉 Ordini								
🗟 ricerche 📀	📑 Ordina	s 🗐	tampa 📓 DDT					
Azienda	-	Law.						
•	Data	Numero	Azienda	Numero D	Fascette	Stato	Data DDT	Ordinato a
EAN	15/12/2014	97/2014		97/2014	1.050	Spedito	15/12/2014	Ceviq s.r.l.
	25/11/2014	81/2014		81/2014	3.800	Spedito	25/11/2014	Ceviq s.r.l.
Numero ordine	05/11/2014	75/2014		76/2014	4.000	Spedito	05/11/2014	Ceviq s.r.l.
	02/05/2014	30/2014		31/2014	4.000	Spedito	02/05/2014	Ceviq s.r.l.
D. ordine = D. ordine >= D. ordine <= D. DDT = D. DDT >= D. DDT <= The applica rimuovi								

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

🐻 Ordina fa	ascette				8	
Ordinare a: Acquirente:	<ul> <li>Organismo di cont</li> </ul>	rollo	Consorzio di tutela			
Destinazione:  Proprio deposito Conto lavoro Deposito di destinazione: Uuogo di consegna (solo per le spedizioni con il corriere e se diverso dal deposito di destinazione) Email per l'avviso di ritiro: Fascette richieste						
DOP		Nr. cert.	Tipo	Capac	Tot. fascette	
1 DOCO	G Ramandolo	2769/2014	Adesive	0,500 ℓ	2.000	
_					2.000 fascette	
				Sa	ilva 🛞 Chiudi finestra	

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

Confermare l'azione							
?	Attenzione! Proseguendo con questa operazione, verrà caricato un nuovo ordine per 2000 fascette						
	Si No						

La richiesta di fascette viene così inoltrata all'OdC che provvederà a prepararle.

# CATEGORIA "DOCUMENTI"

Nella sezione **Certificati** si trovano tutti i certificati di prodotto emessi dall'OdC dal primo gennaio 2014 ad oggi dell'azienda, che è possibile visualizzare in ogni momento selezionando il <u>certificato</u> (scritta in azzurro) ed eventualmente stamparlo.



Certificati								
🗟 ricerche 🛛 🔕	Тіро	Numero	Data	Quantità hI	Vino	anno	Azienda	
FAN	Certificato	3249/2014	30/12/2014	10,0000	DOC Friuli Colli Orientali Friulano	2013	-	
	Certificato	3248/2014	30/12/2014	25,0000	DOC Friuli Colli Orientali Friulano	2013		

# **CATEGORIA "DICHIARAZIONE CARICHI 2014"**

La dichiarazione di produzione 2014, oltre alla presentazione tramite il proprio CAA sul portale SIAN, deve essere inserita dalle Aziende sul Gerem tramite la funzione Dichiarazione Carichi 2014, selezionando l'apposita sezione **Dichiarazioni**.

Dichiarazione carichi 2014						
Dichiarazioni						

Dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà									
🔠 operazioni		۵	Data	Prot. odc	Prot. azie	Qta. hl	Dichiarante	Azienda	
Nuova	Stampa								
Annulia	(?) Istruzioni								
🗟 ricerche		۲							
Prot. odc									_
Azienda									1 <u></u>
P. iva									
Data = Dat	a >= Data <=	=							

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



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

	Attenzio	one					
		ATTENZIONE: si sta procedendo alla dichiarazione dei carichi da vinificazione. Tale comunicazione deve essere resa dal legale rappresentante (che dovrà allegare un documento di identità personale in corso di validità) attraverso la forma della dichiarazione sostitutiva di atto notorio. Ogni attestazione mendace sarà punita ai sensi del Codice Penale secondo come prescritto dagli articoli 75 e 76 del D. P. R. 445/2000. I dati oggetto di dichiarazione saranno verificati sulla scorta della dichiarazione di vendemmia e di produzione vino, presentata al competente Organismo regionale entro i termini di Legge. Il denunciante si dichiara informato in ordine a quanto sopra, ed autorizza la raccolta ed il trattamento dei dati nei limiti di quanto ciò sia strettamente necessario allo svolgimento delle funzioni istituzionali dell'Organismo di certificazione, ai sensi dell' art. 13 del D. Lgs 30.06.2003 n. 196.					
		Accetto Non accetto					
Vende	emmia 20'	14 - Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà					
Azienda	:	•					
Destinaz	zione caric	o: <ul> <li>Proprio deposito  </li></ul> <li>Conto lavoro</li>					
Deposito _ Dichiar	o: rante ——	Cod. Icqrf:					
Cognor	me e nome	e: in qualità di: Legale rappresentante 👻					
Nato a:		II:					
Docum	iento d'iden	ntità					
Tipolog	jia:	Numero:					
Rilascia	ato da:	Data rilascio:					
Provenie	enza uve:	O Produzione propria O Uve acquistate O Provenienza mista					
Vini		€ €					
Vino:		✓ Qta (hl):					
		Salva 😣 Annulla					

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

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

Infine, dovranno essere inseriti i dati effettivi dei vini prodotti in vendemmia; il programma richiede di selezionare una delle voci di **Provenienza uve**, se da <u>produzione propria</u>, da <u>uve acquistate</u> o <u>provenienza</u> <u>mista</u>.

Attenzione: se l'azienda produce vini derivanti da tutte e tre le casistiche sarà necessario inserire 3 dichiarazioni separate.

L'azienda può ora procedere ad inserire, uno alla volta, i vini prodotti come da esempio, e utilizzare il tasto per aggiungere più stringhe di vino.

Vini		0 C
Vino:	DOC Friuli Grave Cabernet Franc	✓ Qta (hl): 150
Vino:		✓ Qta (hl):
vino.		• Wta (III).
		Salva 🕅 An

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

Vini			00
Vino:	DOC Friuli Grave Cabernet Franc posizione parte complementare	✓ Qta (hl): 150	
Valleta.			Salva 🛞 Annulla

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

A questo punto si è generata la propria dichiarazione di produzione 2014 e si potrà procedere alla **Stampa**, per un ulteriore controllo dei dati e per conservarla agli atti.

Esiste la possibilità di cancellare la dichiarazione tramite **Annulla**, solo nel caso non si abbia effettuato alcuna movimentazione sui nuovi vini inseriti.

Il tasto Istruzioni spiega la procedura di compilazione della dichiarazione.

I vini 2014 inseriti in dichiarazione vengono automaticamente caricati nelle rispettive sezioni dei vini atti a DOP o dei vini IGP/varietali.