# **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
- MOZILLA FIREFOX

**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**

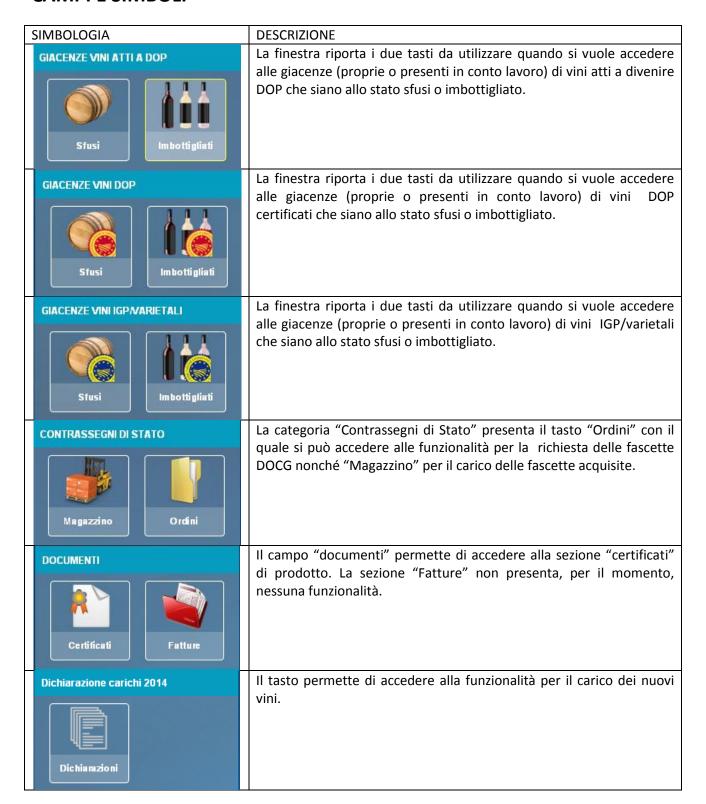
GEREM si presenta come sotto indicato:



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.

## **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.

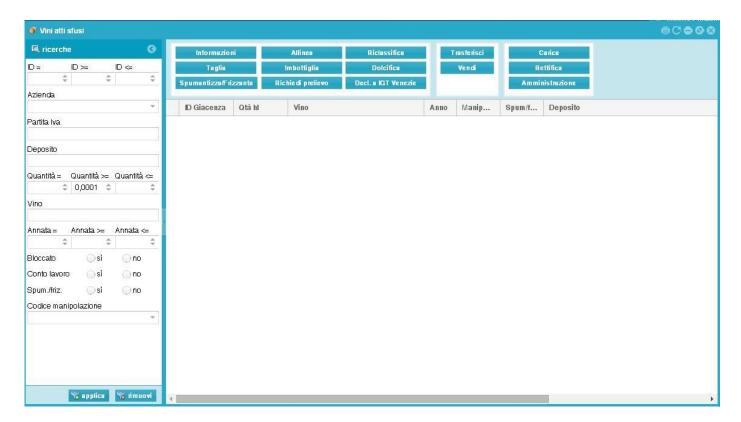
Verranno di seguito descritte in modo dettagliato al fine rendere più semplice la modalità di utilizzo.

## CATEGORIA "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI

Dopo aver cliccato sul tasto



ci si ritrova nel seguente ambiente:



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.

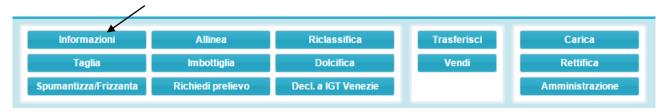
All'accesso compare sempre precompilato il filtro Quantità >= con il valore 0,0001, in questo modo appariranno solo i vini effettivamente giacenti. Rimuovendo tale valore e scrivendo il valore 0 compariranno anche le giacenze esaurite.

Più nel dettaglio:

#### • INFORMAZIONI



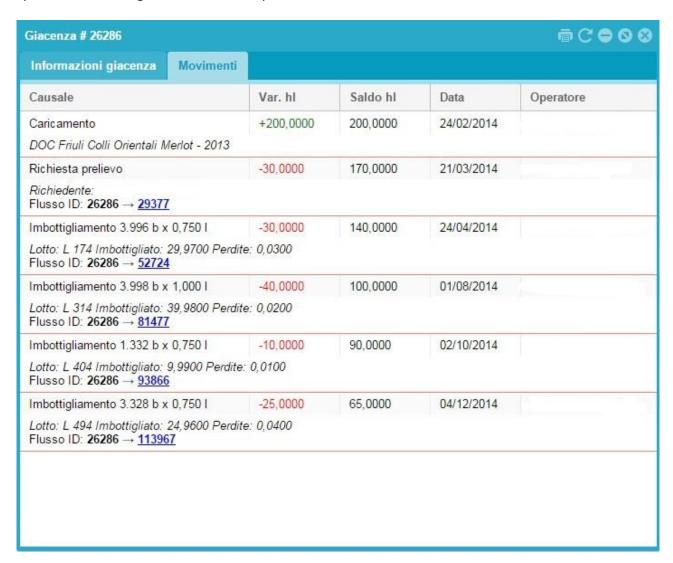
#### Selezionando il vino che si desidera consultare



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 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.



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:





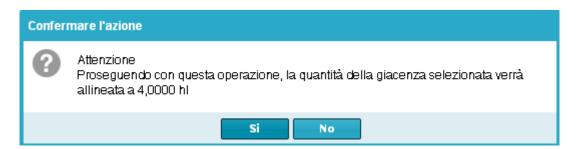
- Cali /perdite/rottura bottiglie
- Autoconsumo

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.



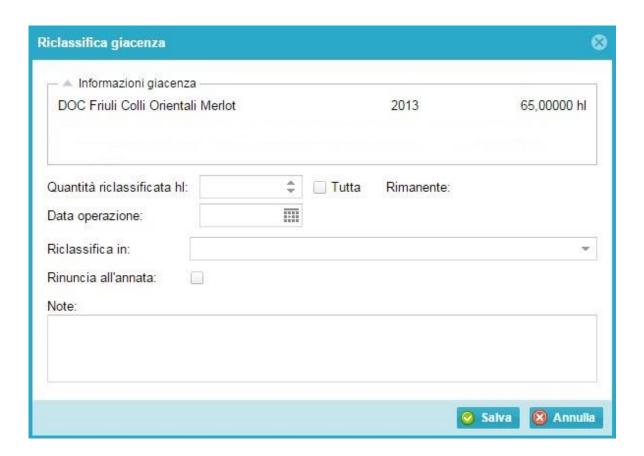
Come detto, la giacenza verrà immediatamente aggiornata.

### 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





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).



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

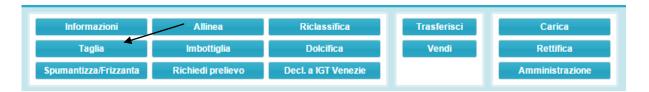
Esiste il campo **Note** dove è possibile annotare un'eventuale descrizione di ciò che è avvenuto.

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.

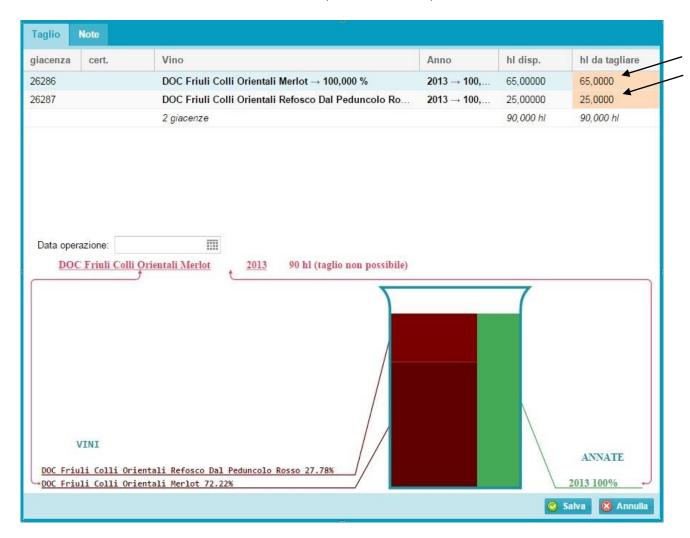


Si apre la seguente finestra di dialogo, dove si vedranno i vini precedentemente selezionati con le loro caratteristiche di purezza/taglio e la quantità disponibile; inoltre compaiono i campi lavorabili in rosa dove andranno specificati gli ettolitri che contribuiranno al taglio.

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).



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

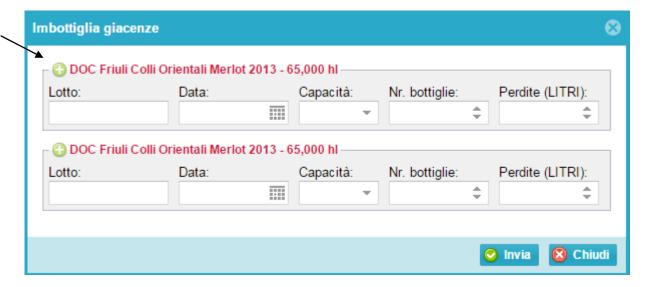
Si ricorda che trovandoci nella sezione vino Atto sfuso, l'operazione di imbottigliamento è da intendersi come confezionamento per l'affinamento e la futura richiesta di certificazione di vino già in bottiglia. Selezionare il vino che si desidera movimentare e cliccare sul tasto **Imbottiglia** 



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.



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**.



La giacenza verrà aggiornata immediatamente.

### RICHIEDI PRELIEVO

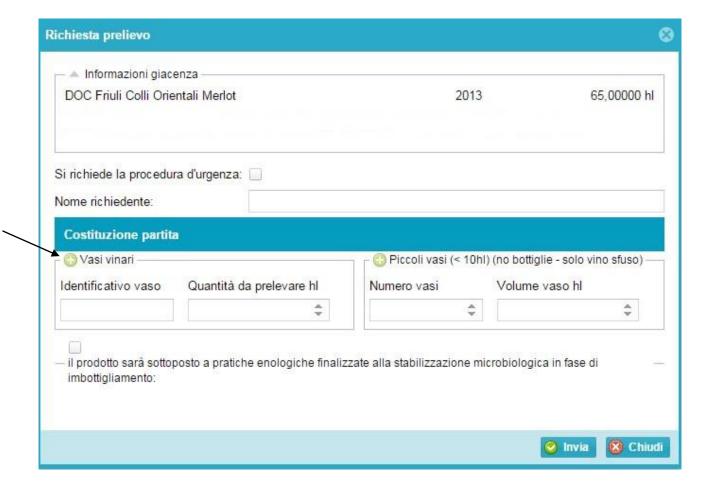
Una volta selezionato il vino che si desidera movimentare cliccare su tasto Richiedi Prelievo



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 <u>pronto</u> per il prelievo)
- il nome del richiedente
- il numero della vasca in cui si trova il vino e la quantità oggetto di prelievo

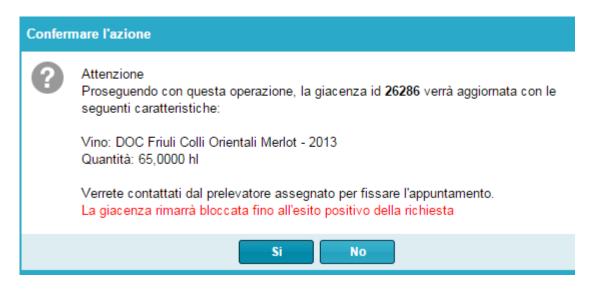
**NB.** Se il campione si trova in più vasi vinari è necessario utilizzare il tasto verde per creare una nuova stringa.



**NB.** Compilare il campo a destra qualora il campione da prelevare sia in piccoli vasi vinari (< 10 hl). In questo caso va indicata la quantità di vasi e la relativa capacità totale.

Se si hanno vasi di volume differente, utilizzare il tasto o 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



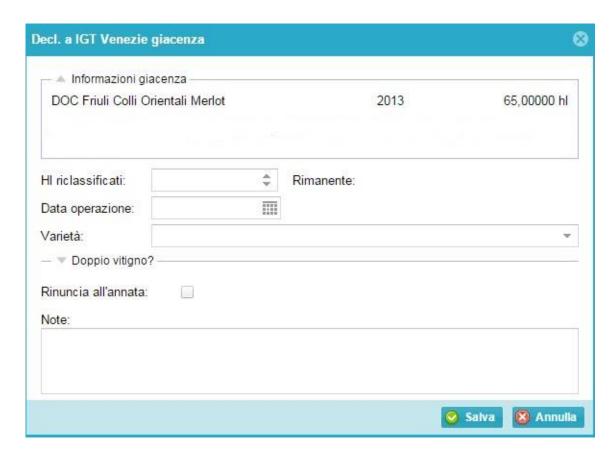
si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona si apre 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.



#### DOLCIFICA

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

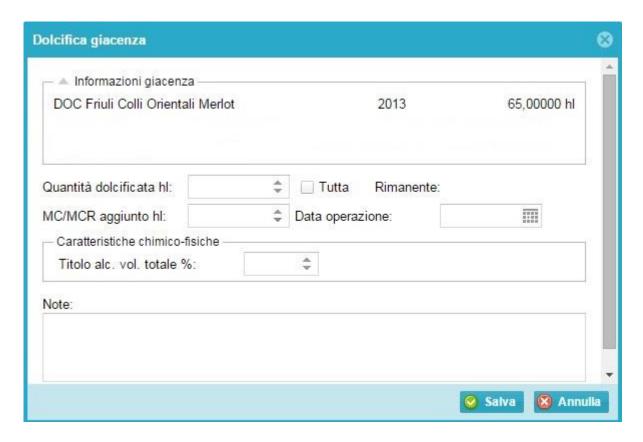


Si apre la seguente finestra di dialogo. Si deve specificare la quantità di vino da dolcificare (cella "quantità dolcificata hl") espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la quantità di MC/MCR aggiunto espresso 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.

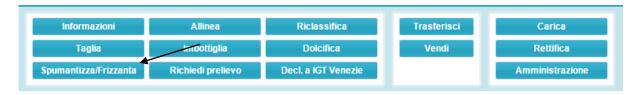
Come già spiegato ,una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla.

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



### • SPUMANTIZZA/FRIZZANTA

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



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

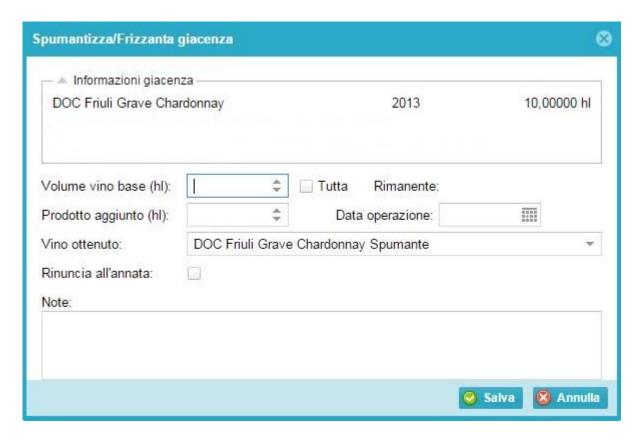
(cliccando sull'icona si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, e specificando il nome del vino ottenuto in seguito all'operazione di Spumantizzazione/Frizzantatura (vedi esempio).

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.



#### TRASFERISCI

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



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.

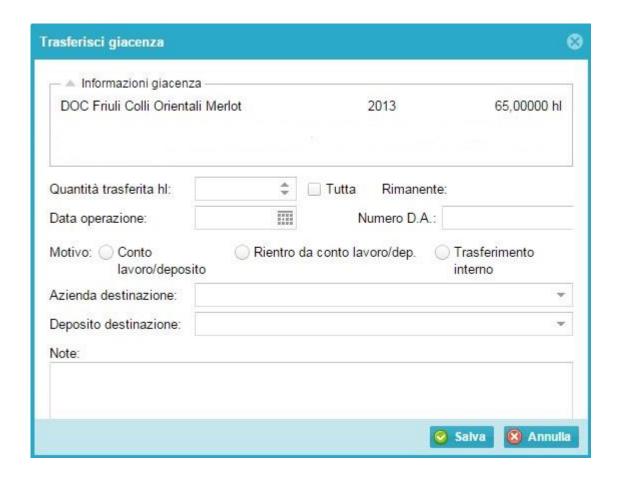
Indicare, quindi, il nome dell'azienda di destinazione del vino, in automatico verrà indicato il/i depositi aziendali.

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.



### 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 pdf o jpeg.

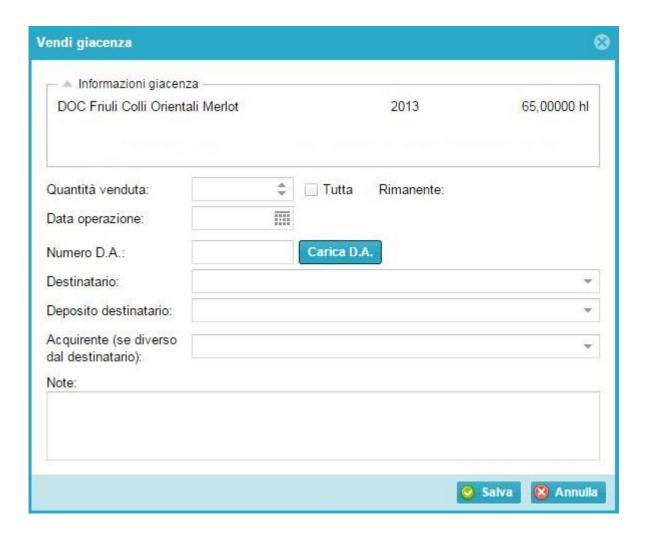
Indicare, quindi, il nome dell'azienda destinataria del vino e, solo in caso che l'acquirente sia diverso dal destinatario, il nome dell'azienda acquirente (triangolazione).

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.

<u>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)</u>

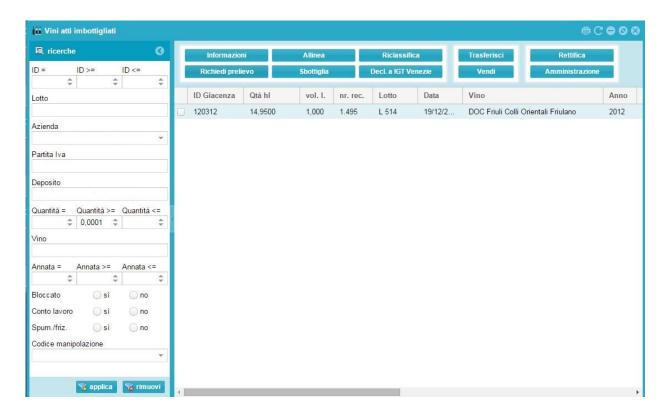


## CATEGORIA "GIACENZE VINI ATTI A DOP" IMBOTTIGLIATI

Appena cliccato sul tasto



ci si ritrova nel seguente ambiente:



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

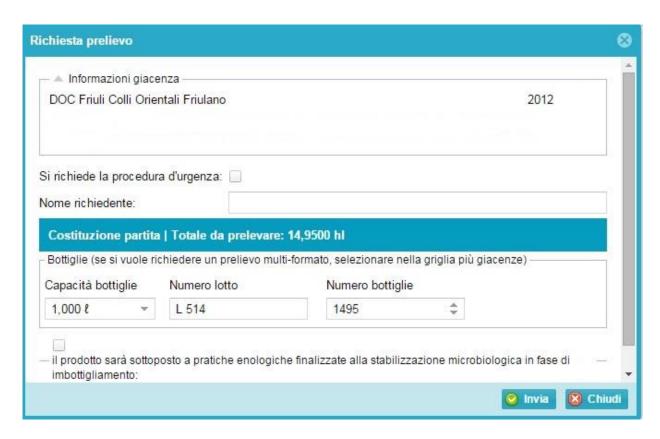
Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag 6-7).

#### 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



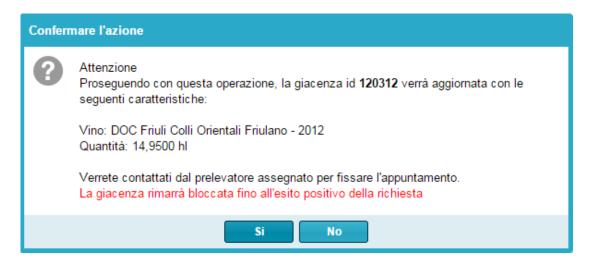
si apre la seguente finestra di dialogo, dove viene riportato il vino selezionato e si andranno a riempire i seguenti campi:

- 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

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

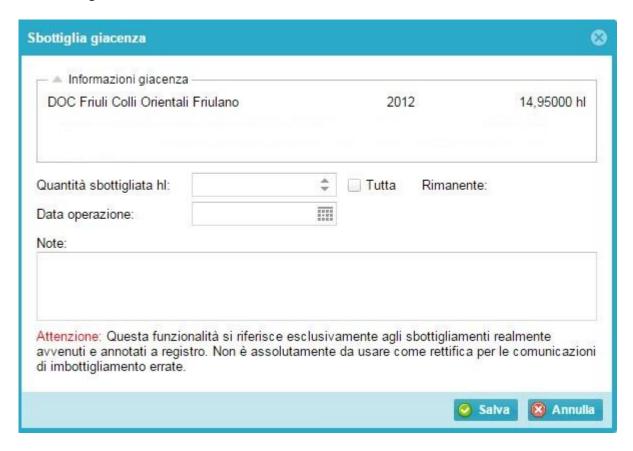
**NB.** Se il campione oggetto di prelievo si trova in più pezzature è necessario selezionarle tutte prima di premere il tasto **Richiedi prelievo**; in questo modo la richiesta di prelievo verrà fatta su tutta la massa imbottigliata, altrimenti verranno viste come richieste separate, ognuna delle quali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



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

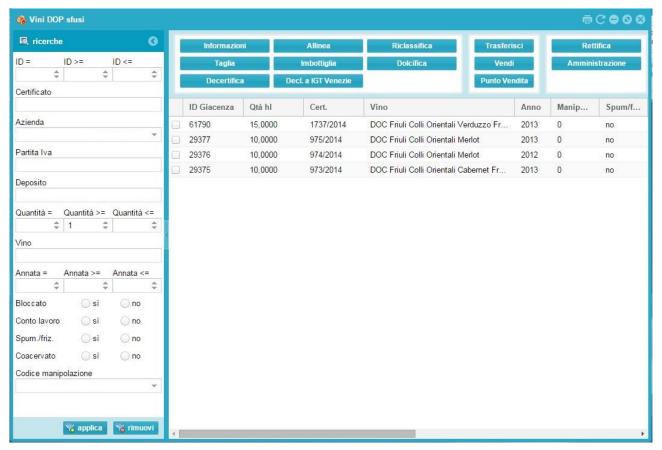
Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 17-18).

## CATEGORIA "GIACENZE VINI DOP" SFUSI

Appena cliccato sul tasto

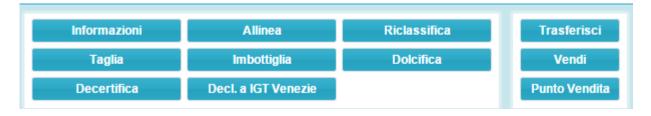


ci si ritrova nel seguente ambiente:



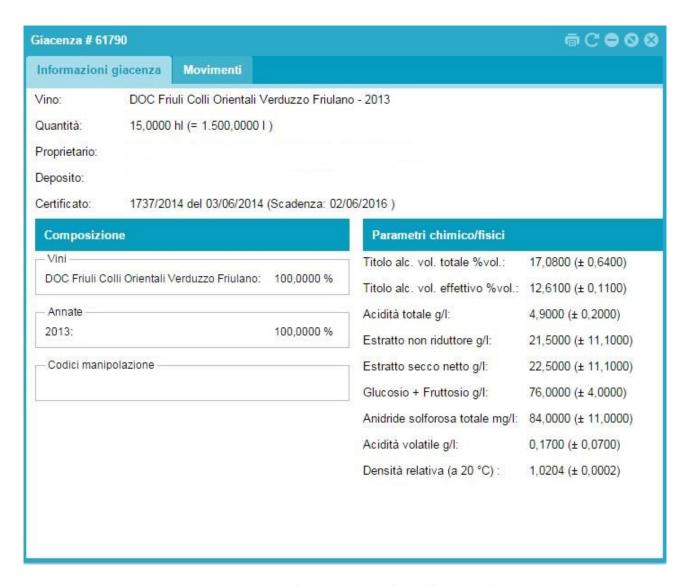
La schermata è suddivisa in due sezioni, quella di sinistra in cui sono presenti delle funzioni filtro (es. Vino o annata) che seguite dal tasto **Applica** le rendono attive, e quella di destra con tutti i campi funzione che riassumono tutte le incombenze verso l'OdC.

## Più nel dettaglio:

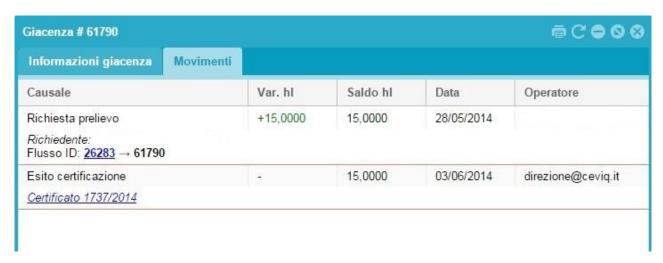


#### INFORMAZIONI

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.



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



#### 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

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



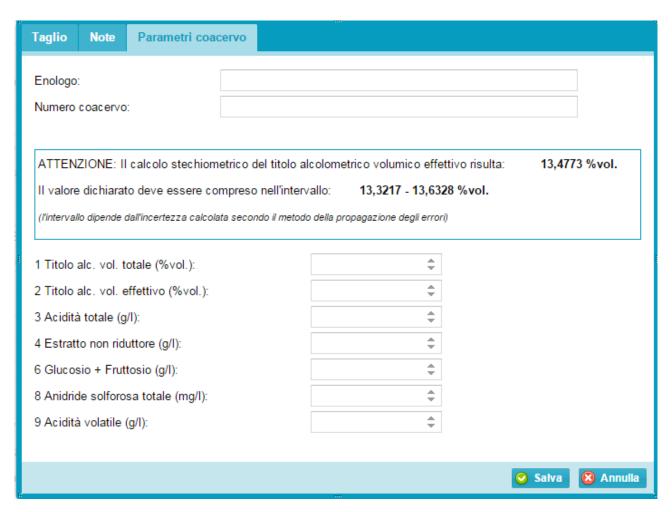
si apre la seguente finestra di dialogo, dove si vedranno i vini precedentemente selezionati con le loro caratteristiche di purezza/taglio e la quantità disponibile; inoltre compaiono i campi lavorabili in rosa dove specificheremo gli ettolitri che contribuiranno al taglio (assemblaggio/coacervo).



E' possibile variare i quantitativi (hI 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.



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.



#### DECERTIFICA

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

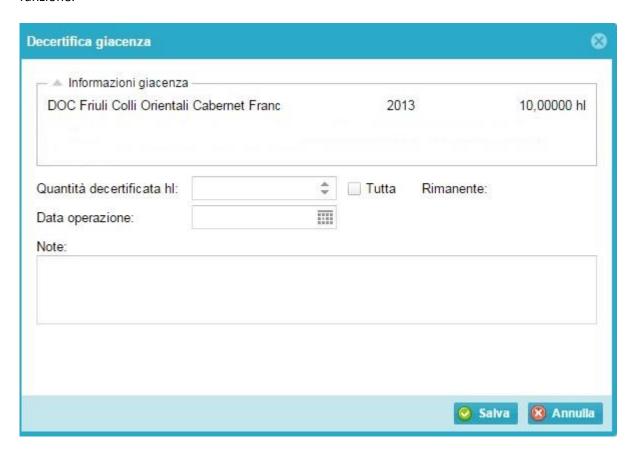
si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino certificato da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona 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.



#### • 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).

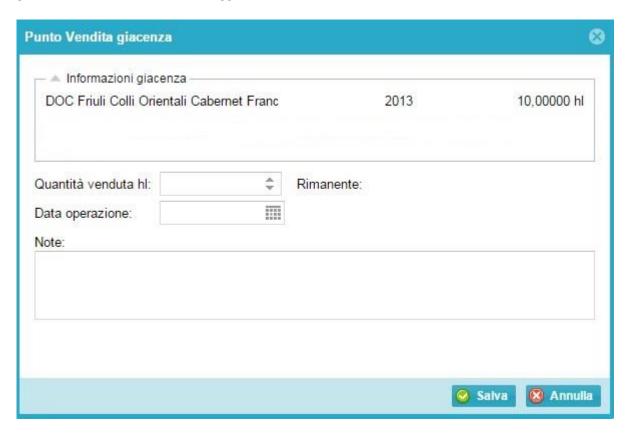
## • PUNTO VENDITA (vendita di sfuso a terzi)

Selezionare il vino che si desidera movimentare e cliccare su tasto **Punto vendita**, quindi **s**pecificare 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.



## CATEGORIA "GIACENZE VINI DOP" IMBOTTIGLIATI

Appena cliccato sul tasto



ci si ritrova nel seguente ambiente:



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

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

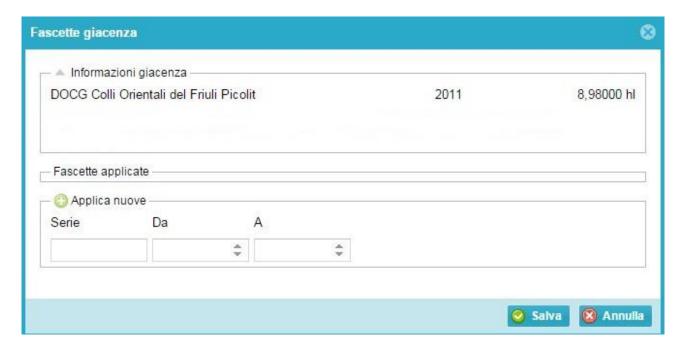
### SBOTTIGLIA

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.



### TRASFERISCI

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

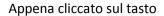
## DECERTIFICA

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

## • ALLINEA

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



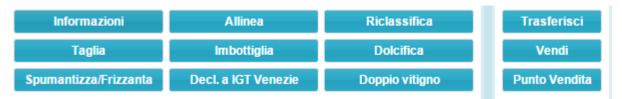


ci si ritrova nel seguente ambiente:



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

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.

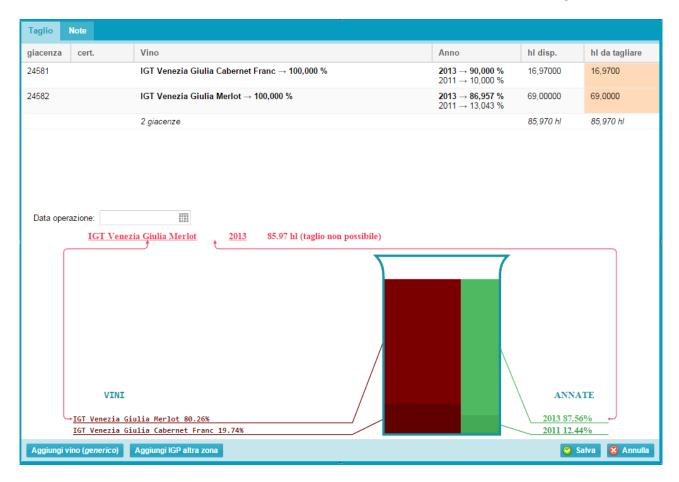
## Vino spumante:

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



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.

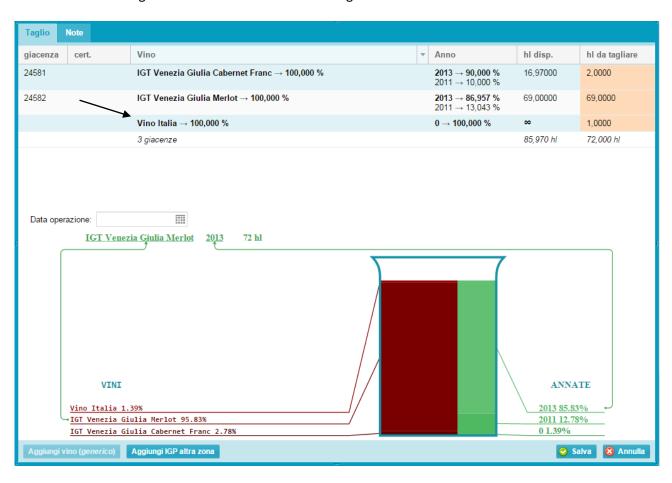
**NB.** Questo taglio è possibile per legge solo se la risultante viene riclassificato a IGT Venezia Giulia Rosso 2013, ma utilizzando la funzione di Gerem **Riclassifica** (un vino alla volta).

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**;



**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

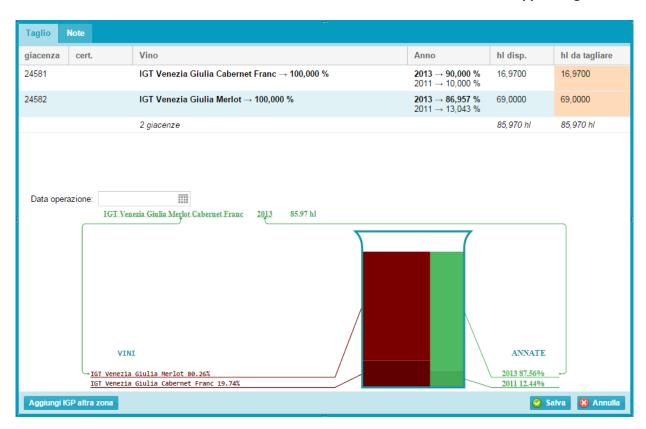
Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 15-16).

#### • 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

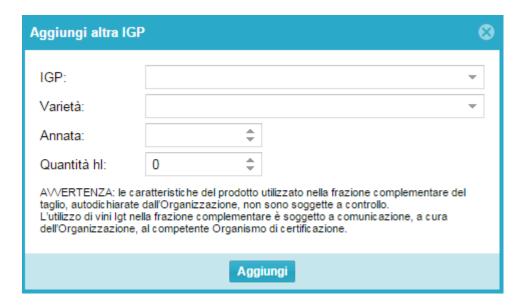
Si utilizza selezionando i due vini che si desidera movimentare e cliccando su tasto Doppio Vitigno



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**.



**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).

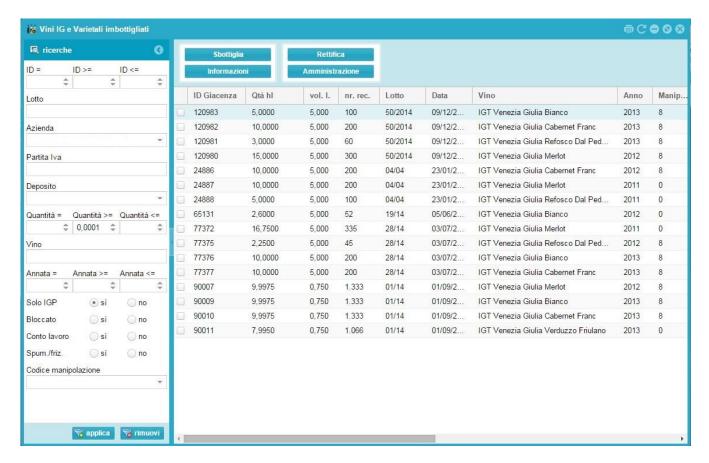
### • PUNTO VENDITA

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

## CATEGORIA "GIACENZE VINI IGP/VARIETALI" IMBOTTIGLIATI

Appena cliccato sul tasto

ci si ritrova nel seguente ambiente:



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:



## 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



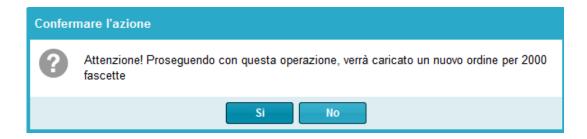
Con il tasto **Ordini** si provvede a far richiesta di fascette di Stato per le DOCG certificate; per prima cosa si ricorda di prendere nota del numero di certificato di prodotto del vino oggetto di richiesta (es. 2769/2014) che verrà inserito tra i campi da compilare. Nella finestra che si apre si vedranno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



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.



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

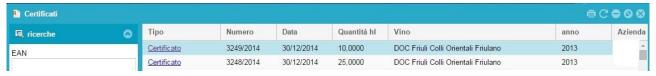


La richiesta di fascette viene così inoltrata all'OdC che provvederà a prepararle.

## **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.





## 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**.

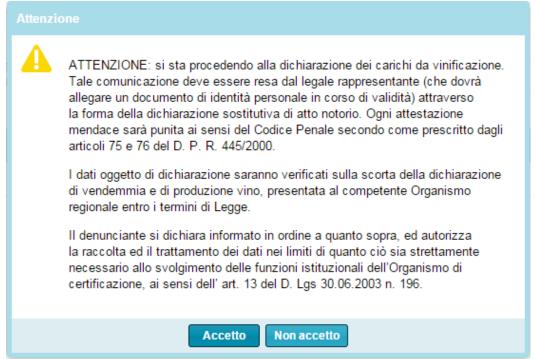


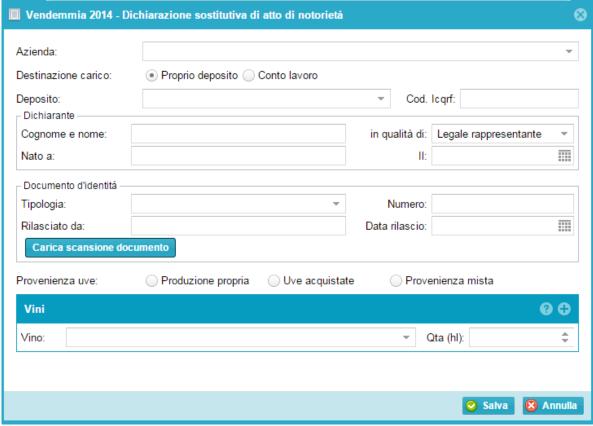


A questo punto si aprirà una pagina "vuota" con i tasti di selezione



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**.





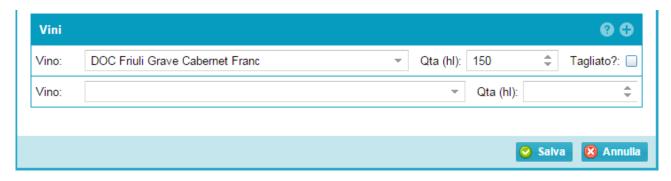
L'Azienda dovrà inserire nel campo **Azienda** la propria Ragione sociale, e specificare il **deposito**, che il portale propone in automatico, qualora ne esistesse più di uno, e il proprio **Codice Icqrf** (solo la parte numerica).

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> mista.

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.



**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).



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.