

rev. 01 del 19 gennaio 2021

# **MANUALE ESPLICATIVO PER L'UTILIZZO DI GEREM**

**PROCEDURA DI INSERIMENTO DATI E VISUALIZZAZIONE  
DOCUMENTI RIFERITA ALLA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA**



# INDICE:

1.	<u>ACCESSO ALL'AREA RISERVATA GEREM</u> .....	pag. 3
2.	<u>INSERIMENTO OPERATORI, FORNITORI E ACQUIRENTI</u> .....	pag. 4
3.	<u>COMPILAZIONE SCHEDE MATERIE PRIME</u> .....	pag. 8
4.	<u>COMPILAZIONE REGISTRO COLTURALE (per sole aziende vegetali)</u> .....	pag. 14
5.	<u>CARICAMENTO RICETTE (per sole aziende di comparto preparazione a cui competono manipolazione di prodotto con uso di ricetta)</u> .....	pag. 18
6.	<u>CARICAMENTO ETICHETTE (per sole aziende che effettuano etichettatura del prodotto confezionato)</u> .....	pag. 21
7.	<u>COMPILAZIONE SCHEDA PREPARAZIONE PRODOTTI (per sole aziende di preparazione a cui compete la manipolazione di prodotto)</u> .....	pag. 24
8.	<u>COMPILAZIONE SCHEDA VENDITE</u> .....	pag. 29
9.	<u>COMPILAZIONE REGISTRO ALTRI UTILIZZI</u> .....	pag. 34
10.	<u>VISUALIZZAZIONE DOCUMENTI CARICATI, NOTIFICHE, PAP</u> .....	pag. 37
11.	<u>VISUALIZZAZIONE DOCUMENTO GIUSTIFICATIVO (D.G.) E CERTIFICATO DI CONFORMITA' (C.C.)</u> .....	pag. 38
12.	<u>RICHIESTA INFORMAZIONI</u> .....	pag. 39

# 1. ACCESSO ALL'AREA PRIVATA GEREM

Sul Browser ricercare questo indirizzo:

 https://servizi.ceviq.it

Fare l'accesso all'area riservata GEREM con le credenziali fornite sul **Modulo Richiesta Attivazione Gerem.**

Non hai un account? [Richiedine uno!](#)

### Accedi all'area riservata di Ceviq s.r.l.

Email

Password

[Password dimenticata?](#)

**Entra**  [Sessione lunga](#)

[Torna al sito](#)

**Avvertenza:**  
L'accesso non autorizzato a questo sistema è proibito. I trasgressori sono perseguibili ai sensi dell'articolo 615 ter del Codice penale.  
Per ragioni di sicurezza Ceviq s.r.l. registra l'indirizzo IP di connessione, le credenziali utilizzate, la data e l'ora di accesso al sistema.

**Warning:**  
This is a private system. Unauthorized access or use of this system is strictly prohibited. Ceviq s.r.l. reserves the right to prosecute any entity or individual making any such attempt, to the fullest extent allowed by applicable law.



Spett.le **CEVIQ s.r.l. – Certificazione Vini Qualità**  
Via Bortolossi, 1  
33040 Pradamano (UD)  
Fax 0432 288595 –

**RICHIESTA DI ATTIVAZIONE DELL' AREA RISERVATA SULLA PIATTAFORMA TELEMATICA GEREM**  
**(da restituire compilato a biologico@miapec.net oppure via fax al n. 0432/288595)**

Ragione/Denom. Sociale

P.IVA

Telefono/i:

Fax:

Indirizzo P.E.C.

Indicare un indirizzo e-mail per l'attivazione del servizio (l'indirizzo e-mail avrà funzione di user id; inoltre verrà inserito nella mailing list per le comunicazioni istituzionali):

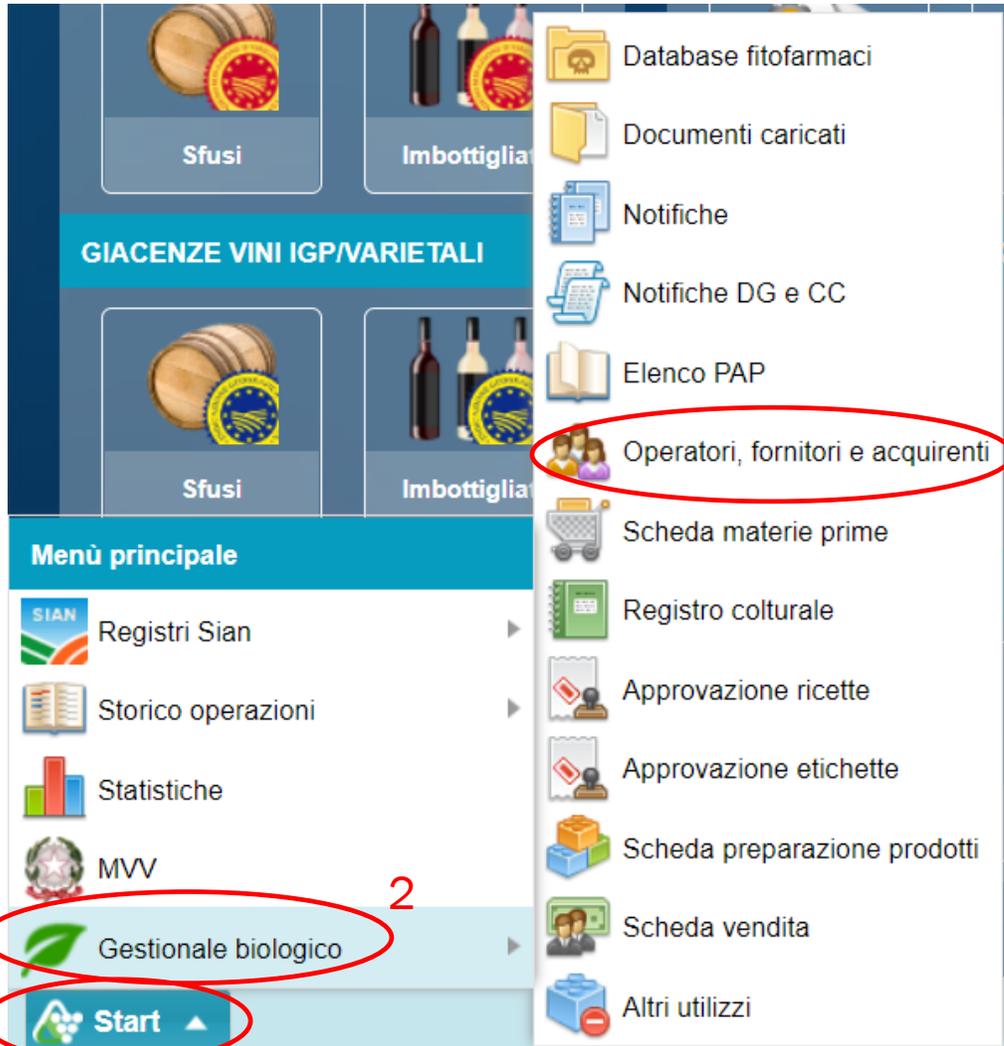
**La e-mail qui presente sarà la vostra USERNAME.**

Al primo accesso la **PASSWORD** è: **123456**

Successivamente potrà essere modificata.

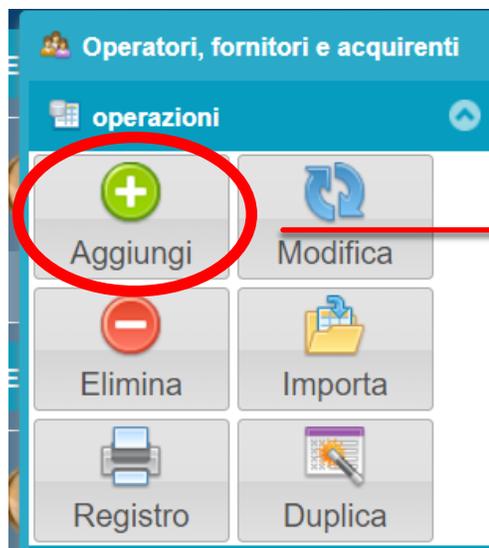
Per il reset della password mandare una mail a [biologico@ceviq.it](mailto:biologico@ceviq.it)

## 2. INSERIMENTO OPERATORI, FORNITORI E ACQUIRENTI

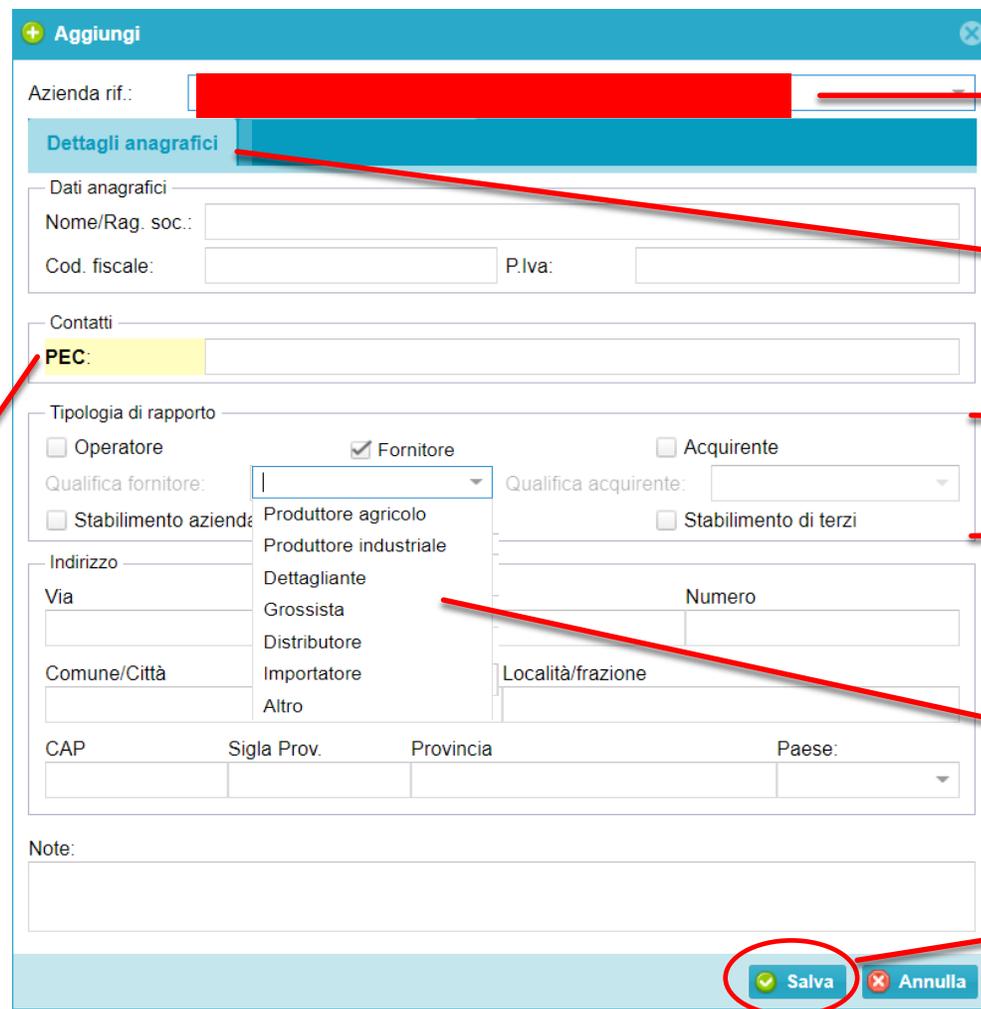


1. Selezionare il tasto «START» in basso a sinistra
2. Selezionare il tasto «GESTIONALE BIOLOGICO»
3. Selezionare il tasto «OPERATORI, FORNITORI E ACQUIRENTI»

## 2.



Verificare la PEC  
dell'operatore sul sito  
[www.registroimprese.it](http://www.registroimprese.it)



Aggiungi

Azienda rif.: [REDACTED]

Dettagli anagrafici

Dati anagrafici

Nome/Rag. soc.: [REDACTED]

Cod. fiscale: [REDACTED] P.Iva: [REDACTED]

Contatti

PEC: [REDACTED]

Tipologia di rapporto

Operatore  Fornitore  Acquirente

Qualifica fornitore: [REDACTED] Qualifica acquirente: [REDACTED]

Stabilimento azienda  Stabilimento di terzi

Inirizzo

Via [REDACTED] Numero [REDACTED]

Comune/Città [REDACTED] Località/frazione [REDACTED]

CAP [REDACTED] Sigla Prov. [REDACTED] Provincia [REDACTED] Paese: [REDACTED]

Note:

Salva Annulla

Inserire la Ragione Sociale della vostra  
azienda

Compilare tutti i campi richiesti  
con i dati DELL'OPERATORE o  
FORNITORE o ACQUIRENTE di  
riferimento.

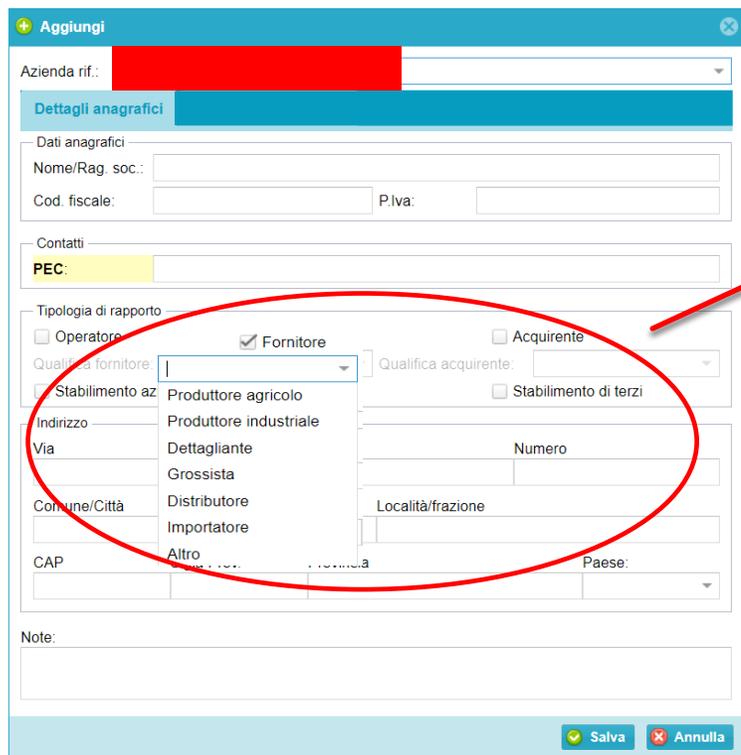
Scegliere la tipologia di rapporto,  
selezionando:

- ✓ Operatore
- ✓ Fornitore
- ✓ Acquirente

Selezionando poi dal menù a  
tendina la qualifica desiderata.

Salvare i dati appena inseriti

## 2.



Aggiungi

Azienda rif.: [REDACTED]

Dettagli anagrafici

Dati anagrafici

Nome/Rag. soc.: [ ]

Cod. fiscale: [ ] P.Iva: [ ]

Contatti

PEC: [ ]

Tipologia di rapporto

Operatore  Fornitore  Acquirente

Qualifica fornitore: [ Altro ] Qualifica acquirente: [ ]

Stabilimento az.  Stabilimento di terzi

Indirizzo: [ ]

Via: [ ] Dettagliante: [ ] Numero: [ ]

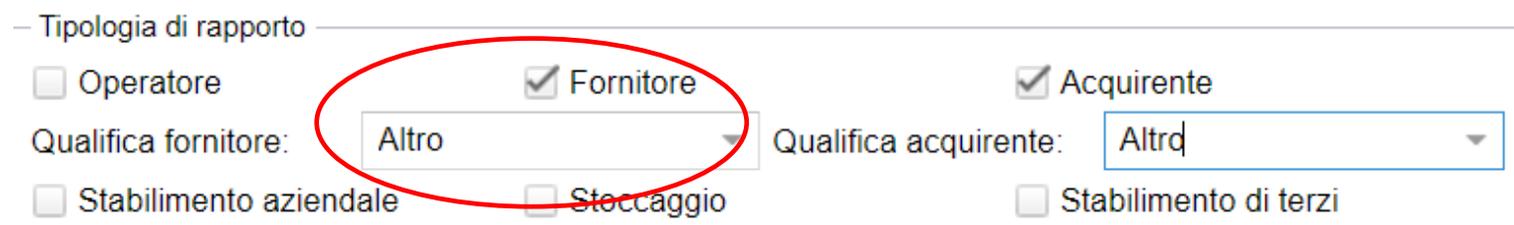
Comune/Città: [ ] Distributore: [ ] Località/frazione: [ ]

CAP: [ ] Altro: [ ] Paese: [ ]

Note: [ ]

Salva Annulla

Nel caso in cui non sappiate quale qualifica ricopre il vostro fornitore-acquirente, Selezionate il tipo di rapporto e poi nella qualifica selezionate la voce «Altro»



– Tipologia di rapporto

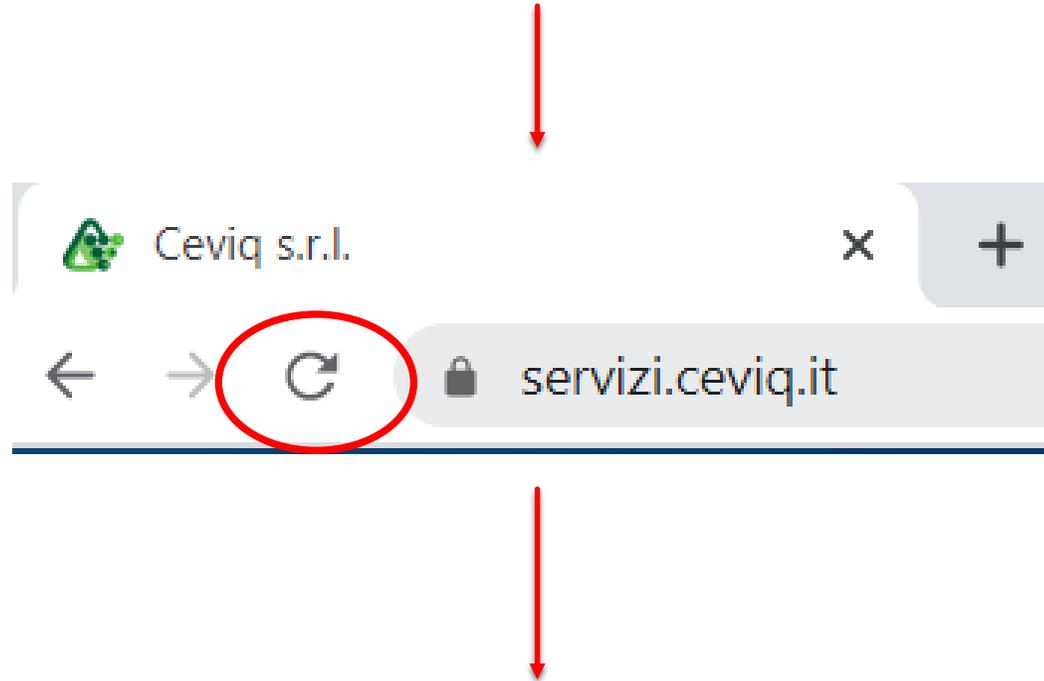
Operatore  Fornitore  Acquirente

Qualifica fornitore: [ Altro ] Qualifica acquirente: [ Altro ]

Stabilimento aziendale  Stoccaggio  Stabilimento di terzi

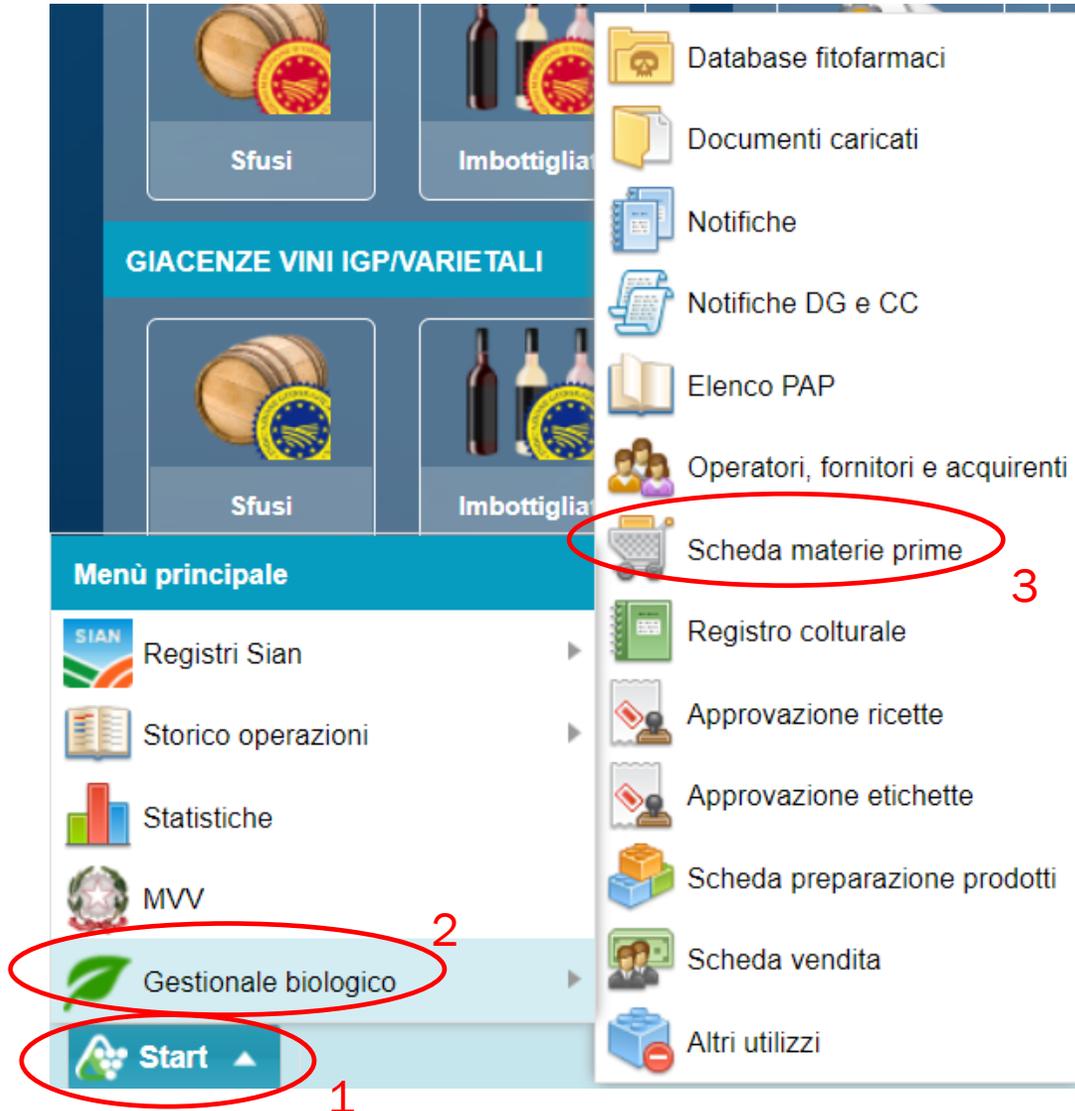
## 2.

Dopo aver inserito e salvato i dati anagrafici dell'operatore-fornitore-acquirente, è consigliato fare un Refresh della pagina, per assicurarsi il caricamento dei dati a Gerem.



Premendo questo tasto, per ricaricare la pagina.

### 3. COMPILAZIONE SCHEDE MATERIE PRIME



**NB:** Prima di caricare la vendita è necessario compilare la parte di cui al punto:  
- 2 (OPERATORI, FORNITORI e ACQUIRENTI – pag. 4)

1. Selezionare il tasto «START» in basso a sinistra
2. Selezionare il tasto «GESTIONALE BIOLOGICO»
3. Selezionare il tasto «SCHEDE MATERIE PRIME»

### 3.

Scheda materie prime

operazioni

**+** Aggiungi

Modifica

Elimina

Duplica

Fornitore

Registro

Allega ..

**+ Aggiungi**

Azienda rif.:

Tipo prodotto:

Dati prodotto

Nome prodotto: Concime/ammendante

Origine prodotto: Materiale moltiplicazione/semi

Quantità prod.: Altro (Esempio: per gli stocatori i prodotti acquistati che verranno rivenduti)

Materie preparazione prodotti

Prodotto raccolto (Produzione propria)

Dati fornitura

Giacenza di anni precedenti      Data:

Fornitore:       Qualifica fornitore:

Tipo documento:       Doc. fiscale n.:

Lotto:

Note:

Salva e aggiungi nuovo con stesso Doc. Fiscale           

Inserire la Ragione Sociale della vostra azienda.

Compilare il «Tipo prodotto»

### 3.

**+ Aggiungi**

Azienda rif.:

Tipo prodotto: Prodotto raccolto (Produzione propria)

**Dati prodotto**

Nome prodotto:

Codice prodotto:

Origine prodotto:  Tipologia/Metodo:

Quantità prod.:  U.M. prodotto:

**Dati fornitura**

Giacenza di anni precedenti Data:

Fornitore:  Qualifica fornitore:

Tipo documento:  Doc. fiscale n.:

Lotto:

Note:

Prodotto raccolto (Produzione propria) se la materia prima è di propria produzione.

Compilare tutti i campi della sezione «Dati prodotto»

Inserendo il «Nome prodotto»

«Codice prodotto» se presente un vostro codice interno aziendale, altrimenti ricopiare il «Nome Prodotto»

Unità di misura Kilogrammi

Per il «Prodotto raccolto (Produzione propria) **Spuntare** il campo «Giacenza di anni precedenti» anche se è dell'anno in corso.

Inserire la data di raccolta.

**Salvare**, in questo modo il sistema inserisce in un «magazzino virtuale» i dati di produzione.

### 3.

**+ Aggiungi**

Azienda rif.:

Tipo prodotto: Altro (Esempio: per gli stocicatori i prodotti acquistati che verranno rivenduti)

**Dati prodotto**

Nome prodotto:

Origine prodotto:  Tipologia/Metodo:

Quantità prod.:  U.M. prodotto: kg

Presenza (Rame metallo) Cu++    Quantità Cu++ (g/kg):

**Dati fornitura**

Giacenza di anni precedenti    Data:

Fornitore:  Qualifica fornitore:

Tipo documento:  Doc. fiscale n.:

Lotto:

Note:

Altro: se il prodotto è fornito da terzi.

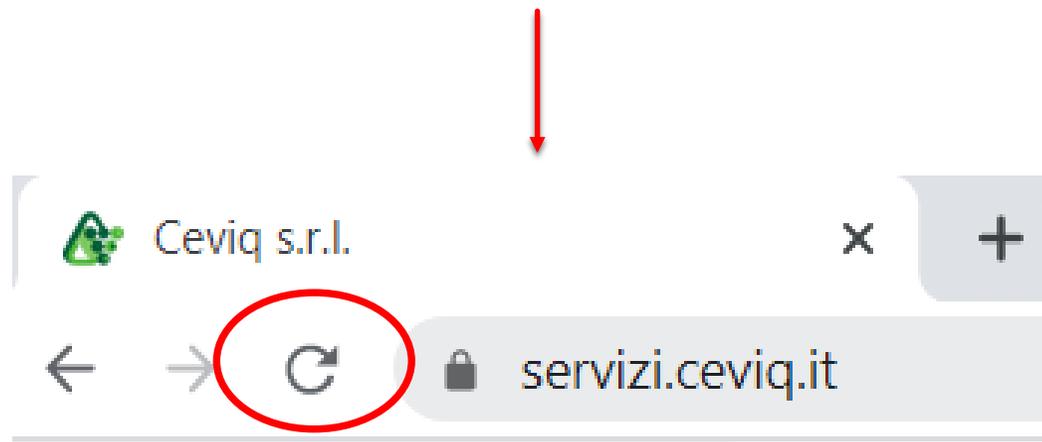
Compilare tutti i campi della sezione «Dati prodotto»

Compilare tutti i campi della sezione «Dati fornitura»

**Salvare**, in questo modo il sistema inserisce in un «magazzino virtuale» i dati di produzione.

### 3.

Dopo aver inserito e salvato i dati prodotto, è consigliato fare un Refresh della pagina, per assicurarsi il caricamento dei dati a Gerem.



Premendo questo tasto, per ricaricare la pagina.

3.

Dopo aver aggiornato la pagina, rientrando su scheda materie prima, è possibile inserire in allegato alla riga i documenti (ddt, fatture, bolle, deroghe, etichette ecc.) relativi al prodotto inserito.

Selezionare la riga desiderata <sup>1</sup>

Informazioni					
Data	N....	Tipo prodotto	Codice prodotto	Nome commerciale prodotto	Metodo
<input type="checkbox"/>	29/10/2020	Materiale moltiplicazione/se...		Seme GRANO DURO NAZAREN...	Convenzionale
<input type="checkbox"/>	29/10/2020	Materiale moltiplicazione/se...		Seme GRANO DURO DYLAN 2R...	Convenzionale

Scheda materie prime

operazioni

- Aggiungi
- Modifica
- Elimina
- Duplica
- Fornitore
- Registro
- Allega ..**

Allega ..

Azienda: [redacted]

Materia prima: Seme GRANO DURO NAZARENO 2 R CERALL - Mate

Aggiungi allegato Modifica allegato Cancella allegato

File	Descrizione
<sup>3</sup>	

<sup>5</sup> Selezionare il file in formato PDF

Aggiungi allegato

Azienda: [redacted]

Descrizione file: [ ]

Tipo file: Altrd

Seleziona File

Salva Annulla

<sup>4</sup> Immettere la descrizione del documento

<sup>6</sup> Salvare

## 4. COMPILAZIONE REGISTRO CULTURALE (PER SOLE AZIENDE VEGETALI)



The screenshot displays the main interface of the CEVIQ system. On the left, there are sections for 'Sfusi' and 'Imbottiglia' wine storage, followed by 'GIACENZE VINI IGP/VARIETALI'. Below this is the 'Menù principale' (Main Menu) with options: SIAN Registri Sian, Storico operazioni, Statistiche, MVV, and 'Gestionale biologico' (circled in red with a '2'). At the bottom left is the 'Start' button (circled in red with a '1'). On the right, a vertical list of icons and labels includes: Database fitofarmaci, Documenti caricati, Notifiche, Notifiche DG e CC, Elenco PAP, Operatori, fornitori e acquirenti, Scheda materie prime, 'Registro culturale' (circled in red with a '3'), Approvazione ricette, Approvazione etichette, Scheda preparazione prodotti, Scheda vendita, and Altri utilizzi.

1. Selezionare il tasto «START» in basso a sinistra
2. Selezionare il tasto «GESTIONALE BIOLOGICO»
3. Selezionare il tasto «REGISTRO CULTURALE»

4.

Registro culturale

operazioni

**+** 1  
Aggiungi

Modifica

Elimina

Duplica

Materie

Operatore

Allega ..

Registro

Calcolo Cu

**+ Aggiungi**

Azienda rif.: [REDACTED]

Dati operazione

**Attenzione: I dati saranno modificabili SOLO per 30 giorni dalla data dell'operazione**

Data operazione:  Tipologia operazione:

Operatore:  Avversità:

Dati territorio

**Generale** | **Appezamenti selezionati**

**Seleziona appezzamento**

SAU (Ha):  SAU Max. (Ha):

Unità produttiva:

Appezzamento/i:

Prodotto/i:

<input type="checkbox"/>	Unità pr...	Appezzame...	Area (mq) Modificabile	Area (mq) Max.	Data fine conv.	Macrouso	Prodotto Mod.
<input checked="" type="checkbox"/>	1	1	61.631,000	61.631,000	22/12/2018 BIO	Seminativo	
<input checked="" type="checkbox"/>	1	2	77.037,000	77.037,000	22/12/2018 BIO	Seminativo	
<input type="checkbox"/>	1	3	118.518,000	118.518,000	Convenzionale	Seminativo	
<input type="checkbox"/>	1	4	63.356,000	63.356,000	Convenzionale	Seminativo	

Appezzamento:  Macrouso:  Prodotto:  **Cerca**

**Seleziona**  **Annulla**

2 **Inserire la Ragione Sociale della vostra azienda.**

3 **Compilare i «Dati operazione»**

4 **Selezionare l'appezzamento/gli appezzamenti su cui si è eseguita l'operazione culturale**

5 **Spuntare l'appezzamento/gli appezzamenti su cui si è eseguita l'operazione culturale**

6 **selezionare**

# 4.

**+ Aggiungi**

Azienda rif.:

Dati operazione

**Attenzione: I dati saranno modificabili SOLO per 30 giorni dalla data dell'operazione.**

Data operazione:  Tipologia operazione:

Operatore:  Avversità:

Dati territorio

**Generale** **Appezamenti selezionati**

**Seleziona appezzamento**

SAU (Ha):	13,8668	SAU Max. (Ha):	13,8668
Unità produttiva:	1		
Appezzamento/i:	1,2		
Prodotto/i:	<input type="text"/>		
Varietà:	<input type="text"/>		

Dati prodotto/materia prima

**Seleziona materia prima**

Materia prima:

Quantità utilizzata:  **Calc. dose** U.M. prodotto:

Carenza (gg):

Dose:  **Calc. quantità** U.M. dose:

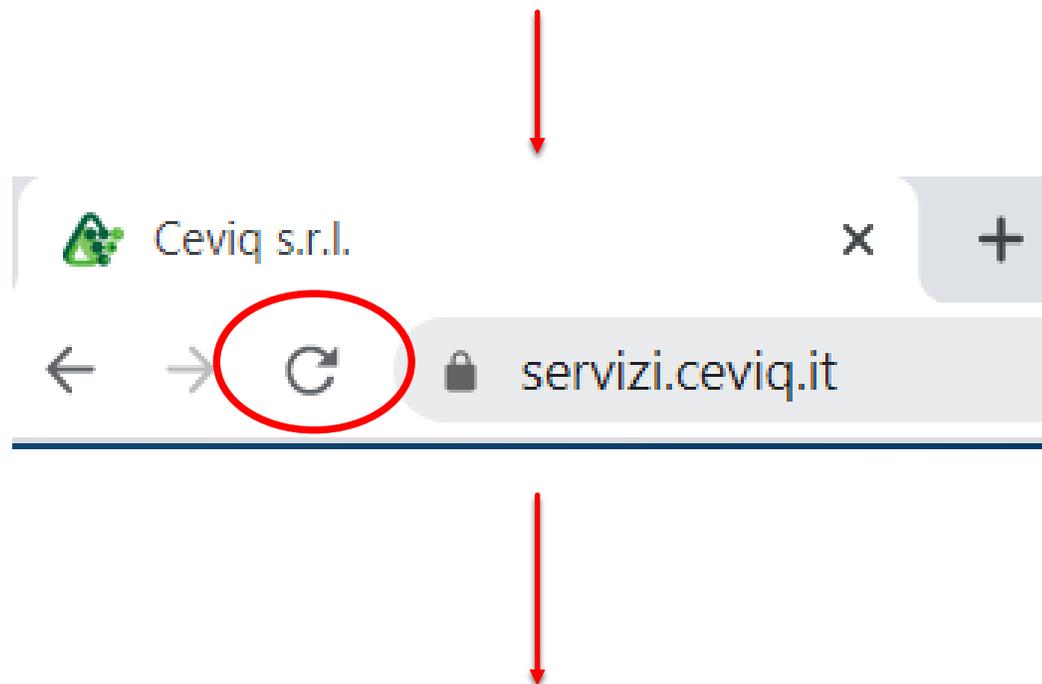
**Salva**  **Annulla**

7 Nel tipo di operazioni in cui viene impiegato un prodotto inserito nelle materie prime, selezionare materia prima e la quantità utilizzata. Negli altri casi non compilare la parte relativa alla materia prima impiegata.

8 **Salvare**, in questo modo il sistema detrae dal «magazzino virtuale» gli eventuali quantitativi impiegati.

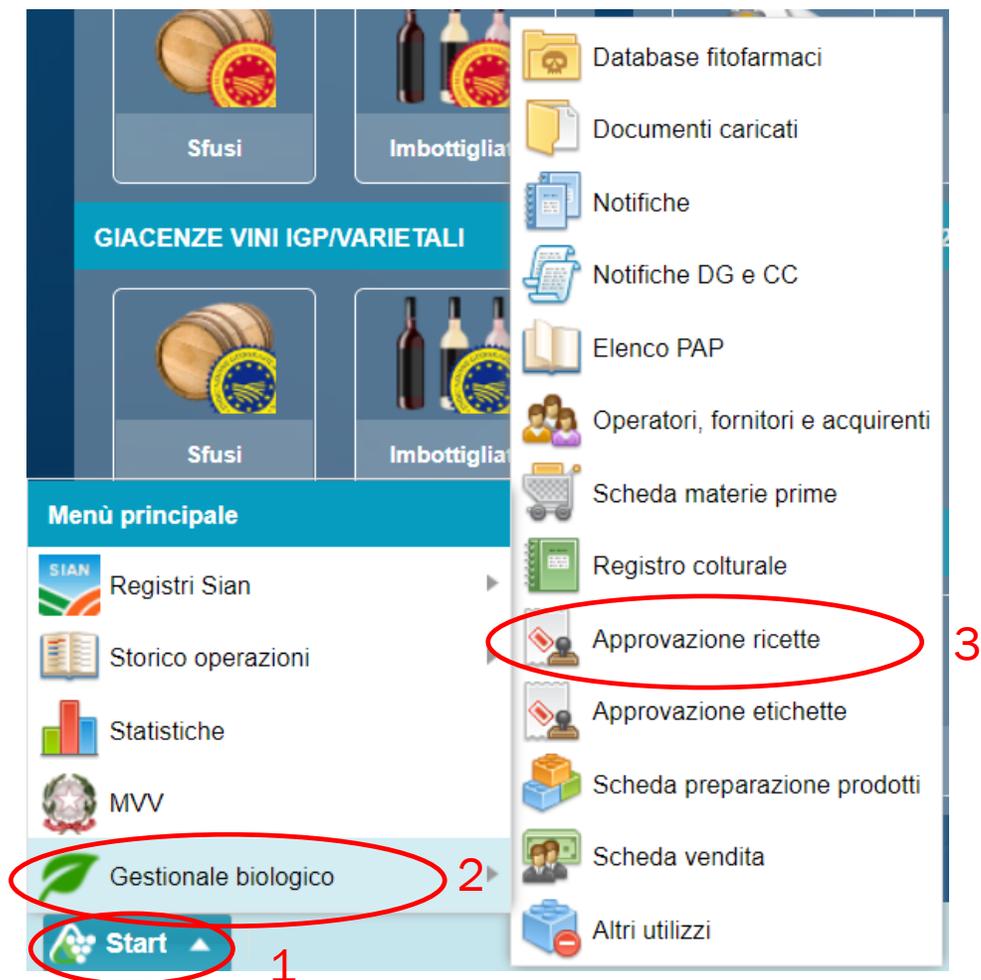
## 4.

Dopo aver inserito e salvato, è consigliato fare un Refresh della pagina, per assicurarsi il caricamento dei dati a Gerem.



Premendo questo tasto, per ricaricare la pagina.

## 5. CARICAMENTO RICETTE (PER SOLE AZIENDE DI COMPARTO PREPARAZIONE A CUI COMPETONO MANIPOLAZIONE DI PRODOTTO CON USO DI RICETTA)



The screenshot displays the software interface with the following elements:

- Start** (1): A blue button with a white triangle icon, circled in red.
- Gestionale biologico** (2): A button with a green leaf icon, circled in red.
- Approvazione ricette** (3): A button with a red checkmark icon, circled in red.

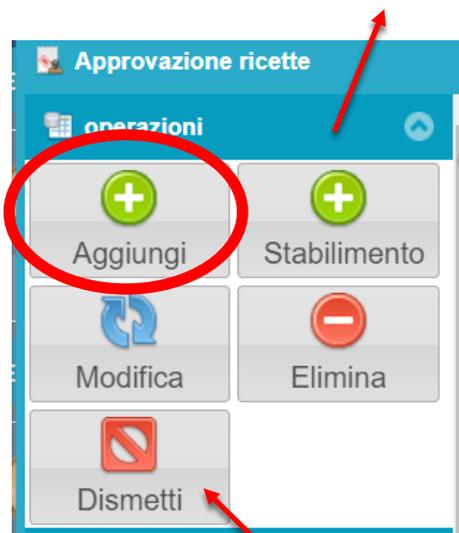
The interface also shows a sidebar menu with the following items:

- Database fitofarmaci
- Documenti caricati
- Notifiche
- Notifiche DG e CC
- Elenco PAP
- Operatori, fornitori e acquirenti
- Scheda materie prime
- Registro culturale
- Approvazione etichette
- Scheda preparazione prodotti
- Scheda vendita
- Altri utilizzi

1. Selezionare il tasto «START» in basso a sinistra
2. Selezionare il tasto «GESTIONALE BIOLOGICO»
3. Selezionare il tasto «APPROVAZIONE RICETTE»

## 5.

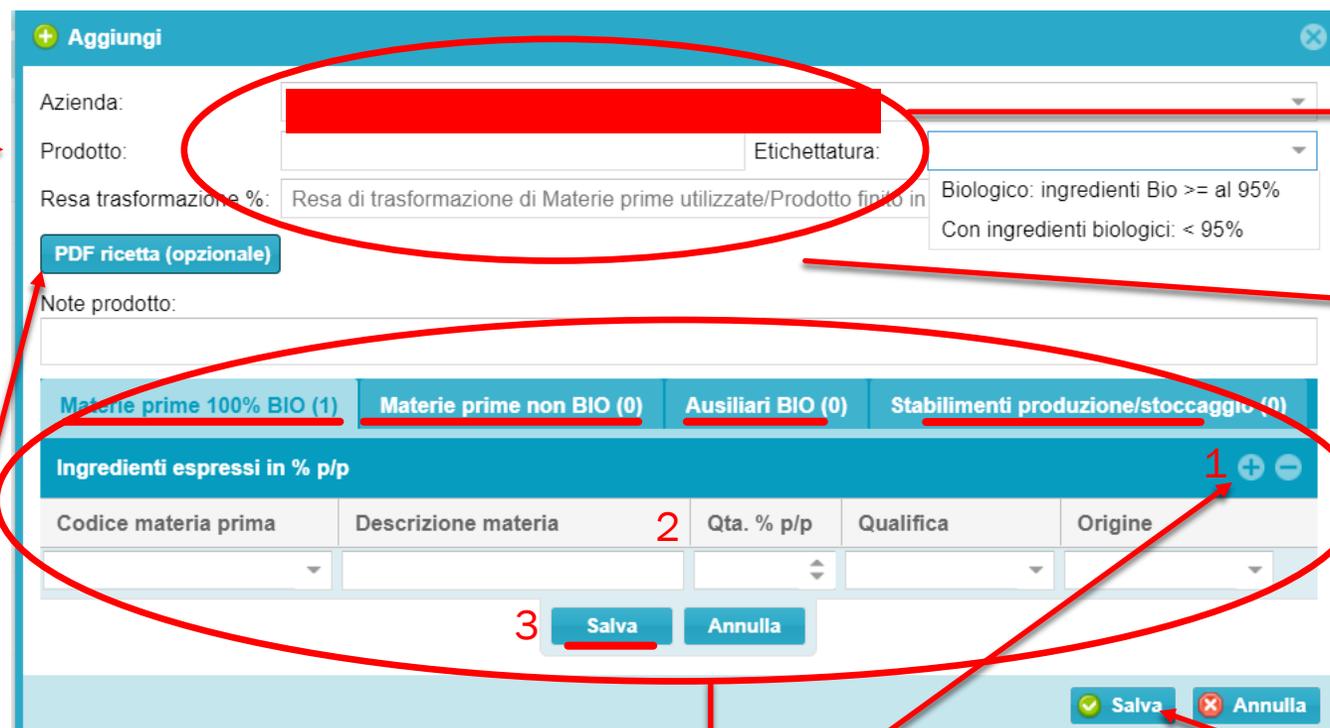
Selezionare stabilimento se non si ha ancora aggiunto lo/gli stabilimento/i di produzione.  
Vedasi capitolo 2 del presente manuale



Funzione utilizzabile nel caso in cui la ricetta non è più utilizzata .

Selezionare la riga della ricetta e successivamente il tasto «dismetti»

Volendo si può in maniera opzionale inserire il pdf della ricetta



Aggiungi

Azienda: [Redacted]

Prodotto: [Redacted] Etichettatura: [Redacted]

Resa trasformazione %: Resa di trasformazione di Materie prime utilizzate/Prodotto finito in [Redacted]

PDF ricetta (opzionale)

Note prodotto:

Materie prime 100% BIO (1) Materie prime non BIO (0) Ausiliari BIO (0) Stabilimenti produzione/stoccaggio (0)

Ingredienti espressi in % p/p

Codice materia prima	Descrizione materia	Qta. % p/p	Qualifica	Origine

Salva Annulla

Salva Annulla

Inserire la Ragione Sociale della vostra azienda.

Inserire il nome del prodotto finito, la resa di trasformazione in % delle materie prime utilizzate ed indicare se si tratta di prodotto Biologico: ingredienti Bio >=95% oppure con ingredienti biologici : <95%

Compilare i campi relativi a materie prime 100% bio, non bio, ausiliari e stabilimenti di produzione, selezionando il + per aggiungere un riga, ed infine salvare.

Salvare

5.

Dopo aver inserito e salvato, è consigliato fare un Refresh della pagina, per assicurarsi il caricamento dei dati a Gerem.



Premendo questo tasto, per ricaricare la pagina.

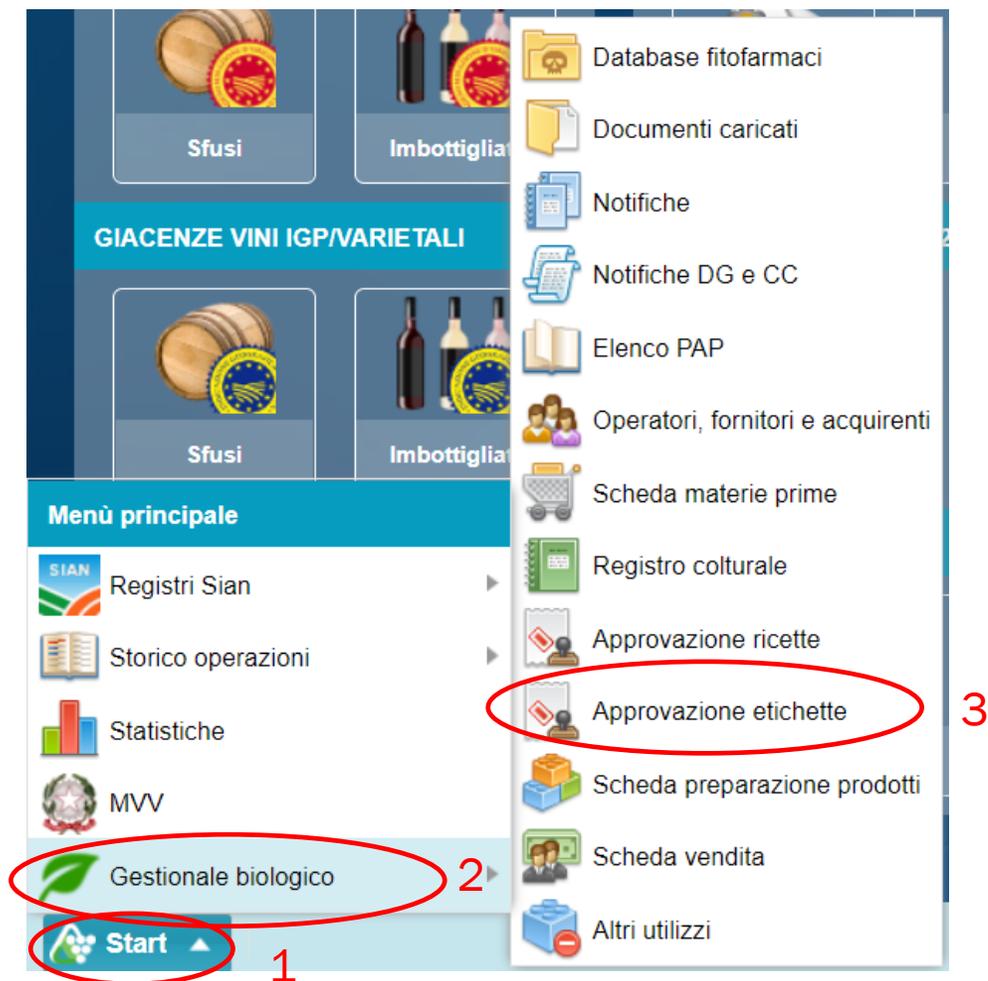
**N.B.** La ricetta è utilizzabile solamente quando lo stato risulta approvato da Ceviq. «in attesa» significa che deve essere ancora valutato. «non approvato» significa che Ceviq non ha approvato la ricetta indicandovi la motivazione nel campo note. Scorrendo la barra grigia sottostante verso destra, troverete il campo note,

# ID	Stato app.	Azienda	Prodotto
<input type="checkbox"/> 719	Approvato	[REDACTED]	
<input type="checkbox"/> 704	Approvato		
<input type="checkbox"/> 1348	Approvato		
<input type="checkbox"/> 1349	Approvato		
<input type="checkbox"/> 718	Approvato		
<input type="checkbox"/> 1350	Non approvato		
<input type="checkbox"/> 1592	In attesa		

Etichettatura	% Resa...	Data ins.	Inserito da	Note/Motivazione
Biologico: ingredienti Bio >= al 95%	[REDACTED]			
Biologico: ingredienti Bio >= al 95%				
Biologico: ingredienti Bio >= al 95%				
Biologico: ingredienti Bio >= al 95%				
Biologico: ingredienti Bio >= al 95%				
Biologico: ingredienti Bio >= al 95%				

## 6. CARICAMENTO ETICHETTE (PER SOLE AZIENDE CHE EFFETTUANO ETICHETTATURA DEL PRODOTTO CONFEZIONATO)

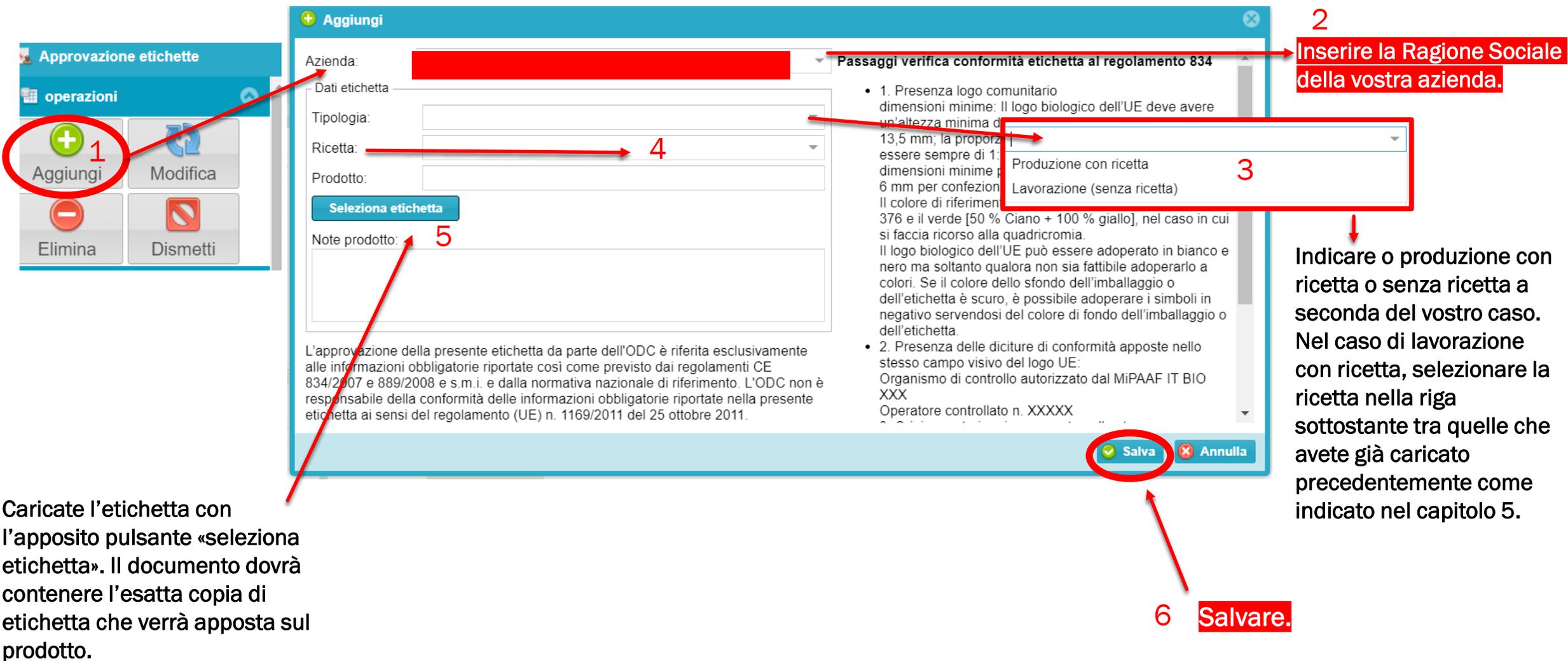


The screenshot displays the main menu of the CEVIQ software. The interface is divided into several sections:

- Top Section:** Contains buttons for "Sfusi" and "Imbottiglia" (Bottling) with corresponding wine barrel and bottle icons.
- GIACENZE VINI IGP/VARIETALI:** A section with another "Sfusi" and "Imbottiglia" button pair.
- Menù principale:** A vertical list of menu items:
  - Registri Sian
  - Storico operazioni
  - Statistiche
  - MVV
  - Gestionale biologico** (circled in red, labeled '2')
  - Start** (circled in red, labeled '1')
- Right Panel:** A list of functional modules:
  - Database fitofarmaci
  - Documenti caricati
  - Notifiche
  - Notifiche DG e CC
  - Elenco PAP
  - Operatori, fornitori e acquirenti
  - Scheda materie prime
  - Registro culturale
  - Approvazione ricette
  - Approvazione etichette** (circled in red, labeled '3')
  - Scheda preparazione prodotti
  - Scheda vendita
  - Altri utilizzi

1. Selezionare il tasto «START» in basso a sinistra
2. Selezionare il tasto «GESTIONALE BIOLOGICO»
3. Selezionare il tasto «APPROVAZIONE ETICHETTE»

## 6.



**1** **Aggiungi**

**2** **Inserire la Ragione Sociale della vostra azienda.**

**3** **Indicare o produzione con ricetta o senza ricetta a seconda del vostro caso. Nel caso di lavorazione con ricetta, selezionare la ricetta nella riga sottostante tra quelle che avete già caricato precedentemente come indicato nel capitolo 5.**

**4** **Ricetta**

**5** **Note prodotto**

**6** **Salvare.**

**Passaggi verifica conformità etichetta al regolamento 834**

- 1. Presenza logo comunitario dimensioni minime: Il logo biologico dell'UE deve avere un'altezza minima di 13,5 mm; la proporzione deve essere sempre di 1:1. Le dimensioni minime per i simboli sono di 6 mm per confezioni di 376 e il verde [50 % Ciano + 100 % giallo], nel caso in cui si faccia ricorso alla quadricromia. Il logo biologico dell'UE può essere adoperato in bianco e nero ma soltanto qualora non sia fattibile adoperarlo a colori. Se il colore dello sfondo dell'imballaggio o dell'etichetta è scuro, è possibile adoperare i simboli in negativo servendosi del colore di fondo dell'imballaggio o dell'etichetta.
- 2. Presenza delle diciture di conformità apposte nello stesso campo visivo del logo UE:  
Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO XXX  
Operatore controllato n. XXXXX

L'approvazione della presente etichetta da parte dell'ODC è riferita esclusivamente alle informazioni obbligatorie riportate così come previsto dai regolamenti CE 834/2007 e 889/2008 e s.m.i. e dalla normativa nazionale di riferimento. L'ODC non è responsabile della conformità delle informazioni obbligatorie riportate nella presente etichetta ai sensi del regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011.

Caricate l'etichetta con l'apposito pulsante «seleziona etichetta». Il documento dovrà contenere l'esatta copia di etichetta che verrà apposta sul prodotto.

6.

Dopo aver inserito e salvato, è consigliato fare un Refresh della pagina, per assicurarsi il caricamento dei dati a Gerem.



Premendo questo tasto, per ricaricare la pagina.

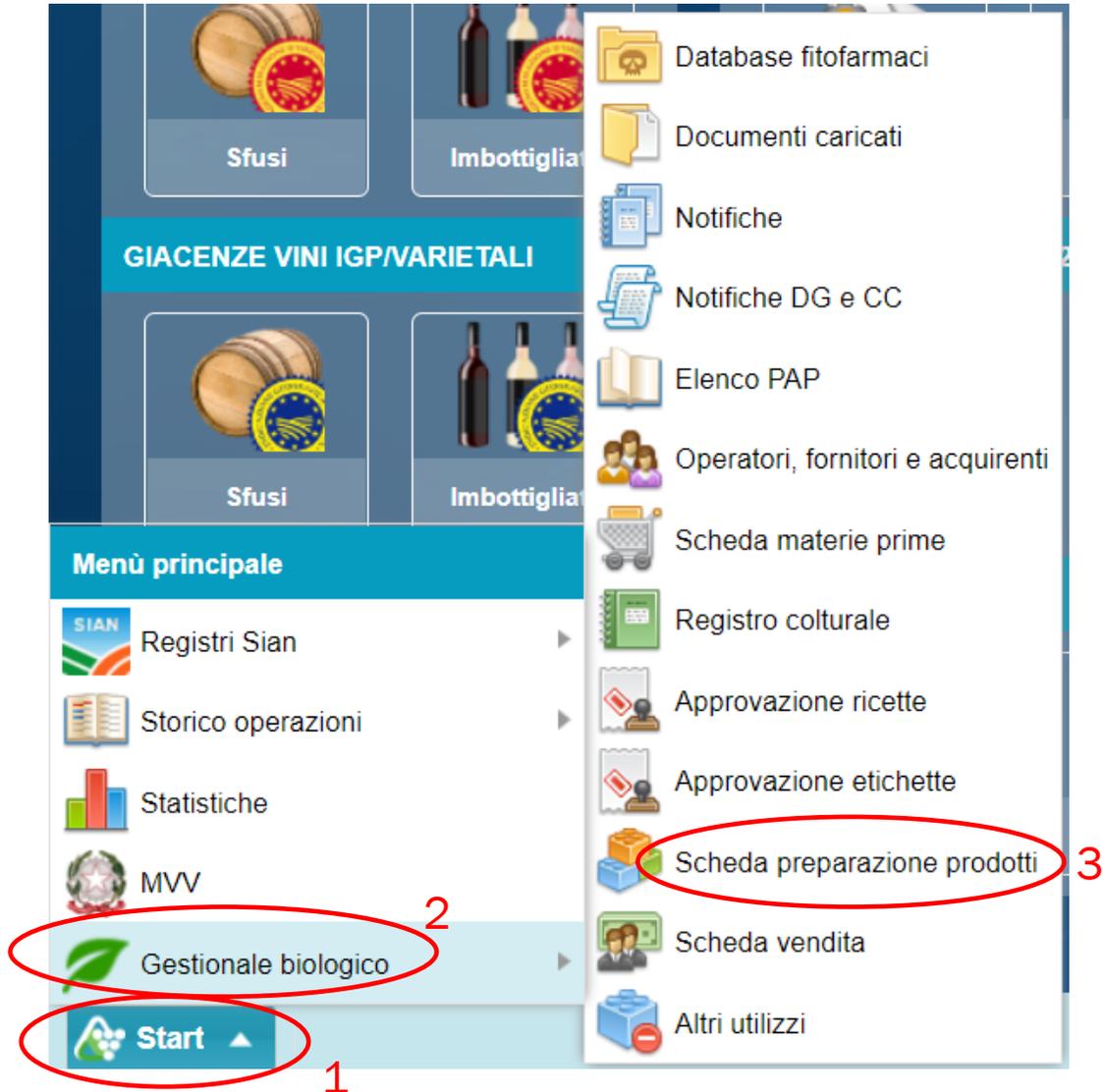
**N.B.** L'etichetta è utilizzabile solamente quando lo stato risulta approvato da Ceviq. «in attesa» significa che deve essere ancora valutato. «non approvato» significa che Ceviq non ha approvato l'etichetta indicandovi la motivazione nel campo note. Scorrendo la barra grigia sottostante verso destra, troverete il campo note,

Informazioni				
# ID	Stato app.	Tipologia	Ragione sociale	Prodotto
<input type="checkbox"/> 1839	Approvato			
<input type="checkbox"/> 2544	In attesa			
<input type="checkbox"/> 2333	Non approvato			
<input type="checkbox"/> 1678	Approvato			

Informazioni				
Ricetta del	File etichetta	Data ins.	Inserito da	Note/Motivazione
23/03/2020				
16/12/2020				
21/02/2020				
06/02/2020				

## 7. COMPILAZIONE SCHEDA PREPARAZIONE PRODOTTI (PER SOLE AZIENDE DI PREPARAZIONE A CUI COMPETE LA MANIPOLAZIONE DI PRODOTTO)



The screenshot displays the main menu of the CEVIQ software. The menu is organized into several sections:

- Top Section:** Includes buttons for "Sfusi" and "Imbottiglia" (Bottling) with corresponding wine barrel and bottle icons.
- GIACENZE VINI IGP/VARIETALI:** A section for wine stocks, also featuring "Sfusi" and "Imbottiglia" buttons.
- Menù principale:** A central menu with the following items:
  - SIAN Registri Sian
  - Storico operazioni
  - Statistiche
  - MVV
  - Gestionale biologico** (circled in red, labeled 2)
  - Start** (circled in red, labeled 1)
- Right Column:** A vertical list of icons and labels:
  - Database fitofarmaci
  - Documenti caricati
  - Notifiche
  - Notifiche DG e CC
  - Elenco PAP
  - Operatori, fornitori e acquirenti
  - Scheda materie prime
  - Registro colturale
  - Approvazione ricette
  - Approvazione etichette
  - Scheda preparazione prodotti** (circled in red, labeled 3)
  - Scheda vendita
  - Altri utilizzi

1. Selezionare il tasto «START» in basso a sinistra
2. Selezionare il tasto «GESTIONALE BIOLOGICO»
3. Selezionare il tasto «SCHEDE PREPARAZIONE PRODOTTI»

# 7.

2 Inserire la Ragione Sociale della vostra azienda.

3 Selezionare tra produzione con ricetta o senza ricetta



Nella griglia di sinistra i dati della ricetta, nella griglia di destra i dati delle materie prime utilizzate. Per ogni materia prima aggiunta, deve essere modificata la quantità, in quanto automaticamente il programma proporrà il valore massimo disponibile in magazzino, invece bisogna inserire il valore realmente utilizzato.  
**Attenzione:** Dopo il salvataggio, le materie prime verranno scaricate dal magazzino. Eliminando la produzione, le materie prime utilizzate verranno riaccreditate nel magazzino.  
**Attenzione alla colonna Ragg. %:** E' la percentuale di prodotto raggiunta, in base alla quantità delle materie prime utilizzate; dovrebbe raggiungere il 100% per rispettare la ricetta. ACQUA e SALE, non devono essere inseriti nelle materie prime, la colonna 'Ragg. %' sarà di default valorizzata con 100%.

4 Nel caso di produzione con ricetta selezionare la relativa ricetta precedentemente caricata come indicato al capitolo 5

# 7.

## PRODUZIONE CON RICETTA

2 Compilare tutti campi

**+ Aggiungi**

Azienda rif.: XXXXXXXXXX Tipologia: Produzione con ricetta

Ricetta utilizzata: FARINA DI GRANO TENERO TIPO XXXXXXXXXX Etichetta utilizzata: XXXXXXXXXX

Denom. commerciale:  Lotto:

Data produzione:  KG prodotto ottenuto:  N. Confezioni:

Tipo confezione:  Capacità conf.:  U.M Confezione:

**Nella griglia di sinistra i dati della ricetta, nella griglia di destra i dati delle materie prime utilizzate. Per ogni materia prima aggiunta, deve essere modificata la quantità, in quanto automaticamente il programma proporrà il valore massimo disponibile in magazzino, invece bisogna inserire il valore realmente utilizzato.**  
**Attenzione:** Dopo il salvataggio, le materie prime verranno scaricate dal magazzino. Eliminando la produzione, le materie prime utilizzate verranno riaccreditate nel magazzino.  
**Attenzione alla colonna Ragg. %:** E' la percentuale di prodotto raggiunta, in base alla quantità delle materie prime utilizzate; dovrebbe raggiungere il 100% per rispettare la ricetta. ACQUA e SALE, non devono essere inseriti nelle materie prime, la colonna 'Ragg. %' sarà di default valorizzata con 100%.

Ingredienti della ricetta espressi in % p/p (Attenzione alla colonna Ragg.%)					Materie prime utilizzate (Specificare la quantità)				
TIPO	Codice	Qta. %	Ragg. %	Qualifica	Codice	Descrizione materia	Qta Utilizzata	U.M.	Qualific
100% BIO	FARINA DI GRANO...	100.000000	0	Biologico					

Descrizione ciclo produttivo:

Note:

**Salva** **Annula**

1 Selezionare l'eventuale etichetta del prodotto tra quelle precedentemente caricate e approvate come indicato nel capitolo 6

3 Selezionare le materie prime utilizzate per la produzione. Cliccando il + verrete indirizzati all'interno del vostro magazzino materie prime

4 **Salvare.**

# 7.

## LAVORAZIONE (SENZA RICETTA)

**+ Aggiungi**

Azienda rif.:  Tipologia: Lavorazione (senza ricetta)

Ricetta utilizzata:  Etichetta utilizzata:

Denom. commerciale:  Lotto:

Data produzione:  KG prodotto ottenuto:  N. Confezioni:

Tipo confezione:  Capacità conf.:  U.M. Confezione:

Stab. Lavorazione:  Stab. Stoccaggio:

**Materie prime utilizzate (Specificare la quantità)**

Codice	Descrizione materia	Qta Utilizzata	U.M.	Qualifica	Origine	Lotto	N.Doc. Fisc.
+ -							

Salva Annulla

2

Compilare tutti campi

1

Selezionare l'eventuale etichetta del prodotto tra quelle precedentemente caricate e approve come indicato nel capitolo 6

3 Indicare lo stabilimento di produzione e stoccaggio tra quelli precedentemente inseriti, come indicato nel capitolo 2

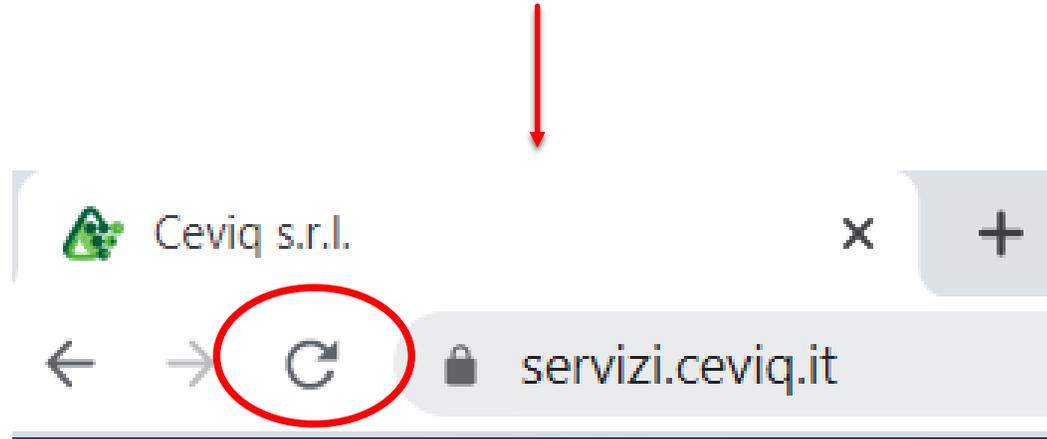
4 Selezionare le materie prime utilizzate per la produzione. Cliccando il + verrete indirizzati all'interno del vostro magazzino materie prime

5

Salvare.

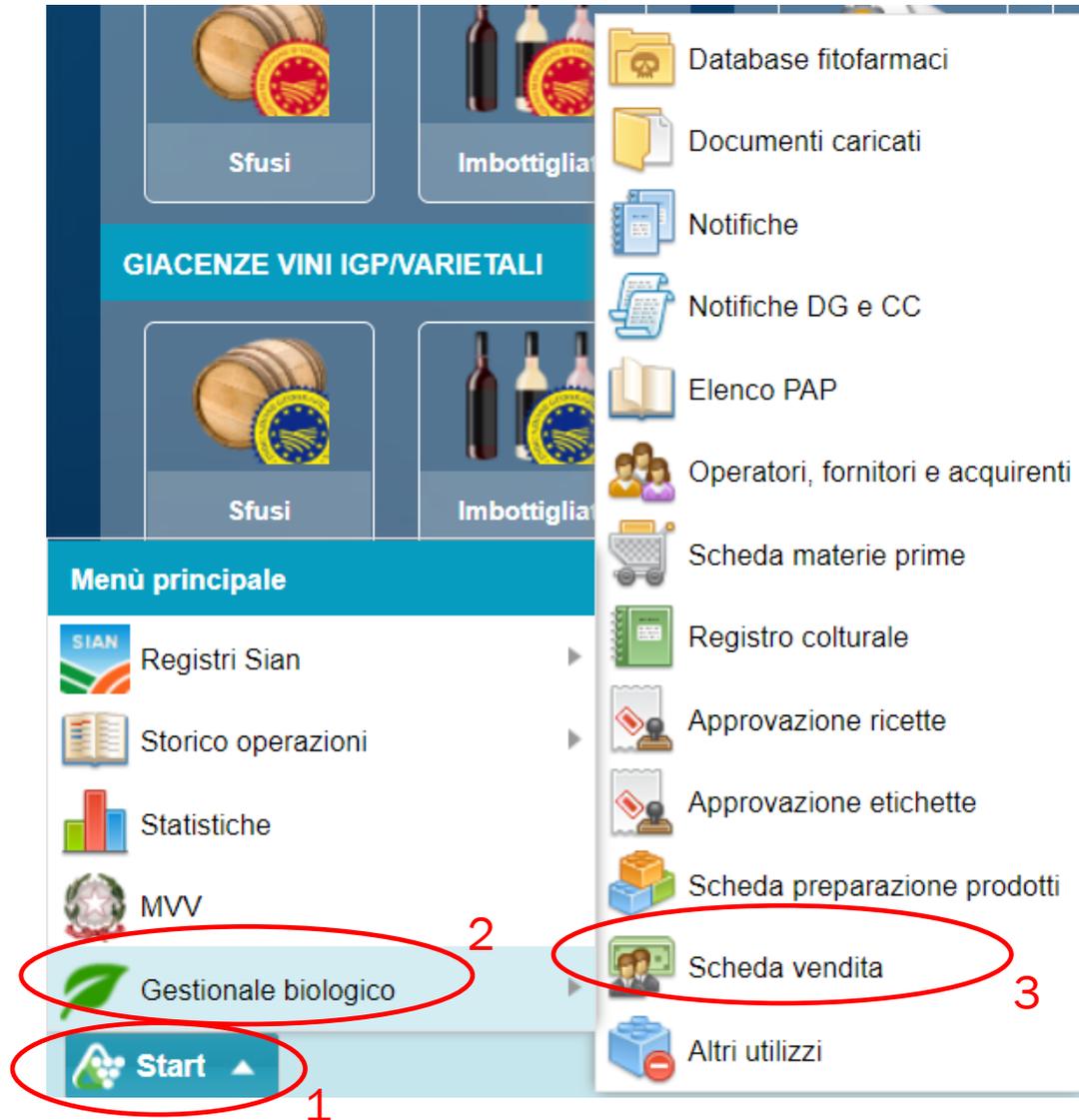
## 7.

Dopo aver inserito e salvato, è consigliato fare un Refresh della pagina, per assicurarsi il caricamento dei dati a Gerem.



Premendo questo tasto, per ricaricare la pagina.

## 8. COMPILAZIONE SCHEDA VENDITE



**NB:** Prima di caricare la vendita è necessario compilare la parte di cui ai punti:

- [2 \(OPERATORI, FORNITORI e ACQUIRENTI – pag. 4\)](#)
- [3 \(SCHEDA MATERIE PRIME – pag. 8\)](#)

1. Selezionare il tasto «START» in basso a sinistra
2. Selezionare il tasto «GESTIONALE BIOLOGICO»
3. Selezionare il tasto «SCHEDA VENDITA»

8.

Scheda vendita

operazioni

- Aggiungi
- Modifica
- Elimina
- Duplica
- Acquirente
- Registro
- Allega ..

### + Aggiungi

Azienda rif.:

**Dati prodotto**

Acquirente:  Qualifica acquirente:

Tipo documento:  Doc. fiscale n.:

Data:

Vendita di:

Descrizione:

Qta venduta:  U.M. prodotto:

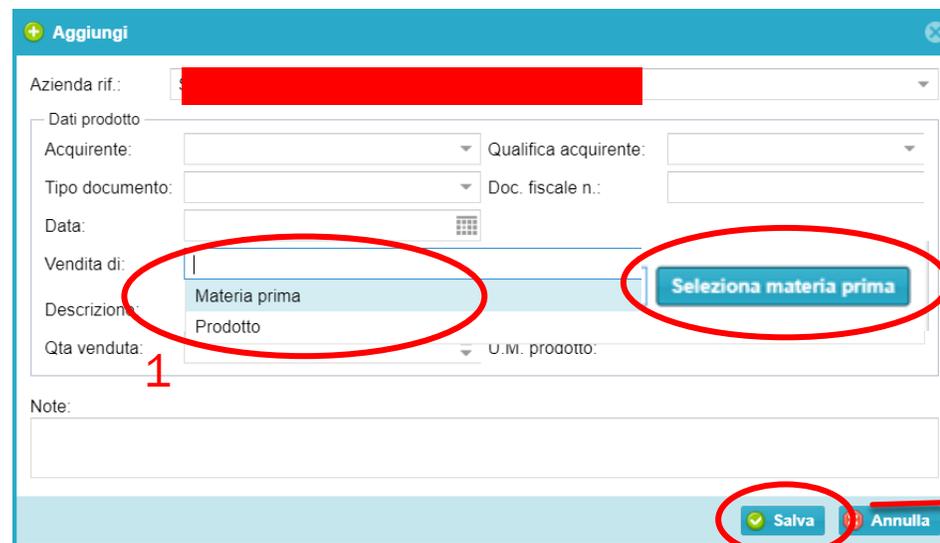
Note:

**Inserire la Ragione Sociale della vostra azienda.**

**Compilare tutti i campi della sezione «Dati Prodotto»**

## 8.

1. Nel campo «Vendita di:» selezionare «Materia prima» oppure «Prodotto»
2. Selezionare il pulsante azzurro
3. Selezionare la materia prima - prodotto che appare in elenco e selezionare il pulsante Seleziona in basso a destra.
4. Salvare la scheda di vendita.



Azienda rif.: [redacted]

Dati prodotto:

Acquirente: [dropdown] Qualifica acquirente: [dropdown]

Tipo documento: [dropdown] Doc. fiscale n.: [input]

Data: [calendar icon]

Vendita di: [dropdown menu open]

Descrizione: [input]

Qta venduta: [input] U.M. prodotto: [dropdown]

Note: [text area]

[Salva] [Annulla]

Salvare la scheda di vendita

Seleziona materia prima

	Data	Nome prodotto	Tipo prodotto	Qta tot.	Qta utilizz...	Unità mis...	Metodo	Lotto
<input checked="" type="checkbox"/>		UVA	Materie prepara...			kg		

Nome prod.: [input] Lotto: [input] Fornitore: [input] [Cerca] [Seleziona]

Seleziona prodotto

	Data	Prodotto	Qta tot.	Qta utilizz...	U.M. Prod...	Ricetta	File rice
<input checked="" type="checkbox"/>		RUSTICHELLE			kg		

Nome prod.: [input] Ricetta: [input] [Cerca] [Seleziona] [Annulla]

8.

Selezionare la riga della vendita, apparirà colorata in azzurro.



#	N....	Stato app.	Data	Tipo	Descrizione	Lotto (Prod./Mat.Prima)	Metodo	Quantità
<input checked="" type="checkbox"/>	1	In attesa	11/11/2020	Materia prima	SOIA BIO 2020		Biologico	

2. Selezionare il tasto «Allega»  
Si apre la seguente finestra



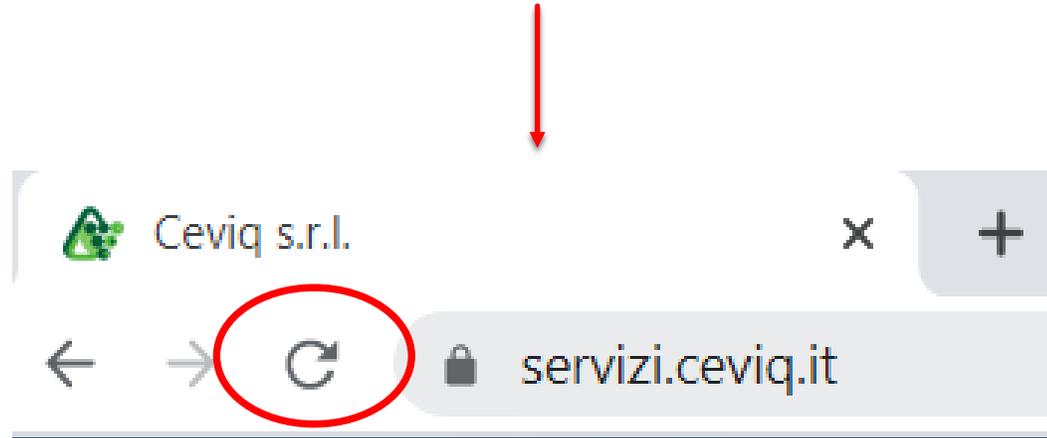
File	Descrizione	Data ins.	Inserito da
Uscita Soia Bio 2020...	Uscita Soia Bio 2020		

3. Aggiungere l'allegato: selezionando il DDT in formato PDF.

**La scheda vendita deve essere compilata SINGOLARMENTE per ogni materia prima o prodotto.**

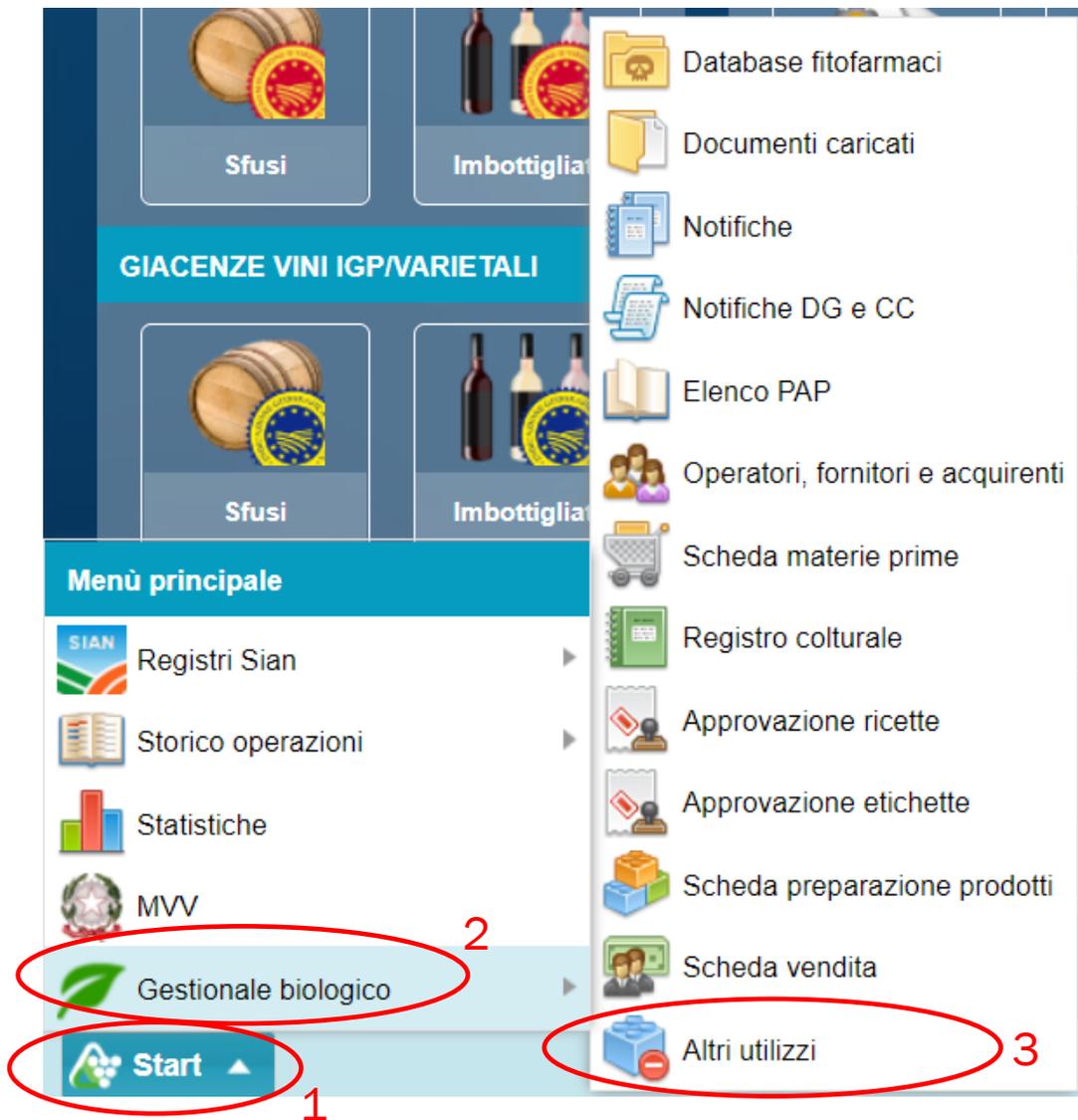
8.

Dopo aver inserito e salvato, è consigliato fare un Refresh della pagina, per assicurarsi il caricamento dei dati a Gerem.



Premendo questo tasto, per ricaricare la pagina.

## 9. COMPILAZIONE REGISTRO ALTRI UTILIZZI



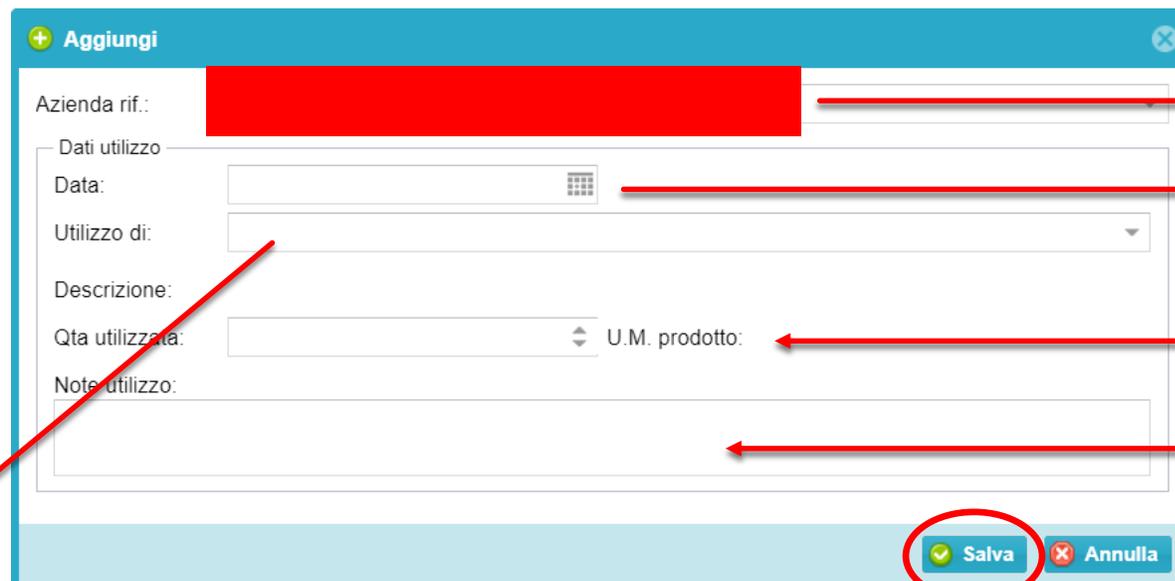
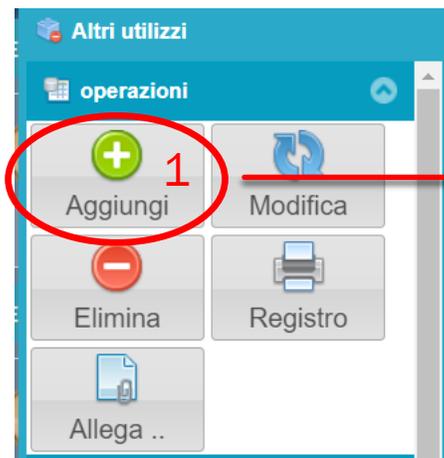
The screenshot displays the main menu of the CEVIQ software. The interface is divided into several sections:

- GIACENZE VINI IGP/VARIETALI**: A section with two columns, each containing icons for wine barrels and bottles, labeled "Sfusi" and "Imbottiglia".
- Menù principale**: A central menu area with a blue header. It contains a list of functions, each with an icon and a right-pointing arrow:
  - SIAN Registri Sian
  - Storico operazioni
  - Statistiche
  - MVV
  - Gestionale biologico** (circled in red with a '2')
  - Start** (circled in red with a '1')
- Altri utilizzi**: A vertical list of functions on the right side of the screen, each with an icon:
  - Database fitofarmaci
  - Documenti caricati
  - Notifiche
  - Notifiche DG e CC
  - Elenco PAP
  - Operatori, fornitori e acquirenti
  - Scheda materie prime
  - Registro culturale
  - Approvazione ricette
  - Approvazione etichette
  - Scheda preparazione prodotti
  - Scheda vendita
  - Altri utilizzi** (circled in red with a '3')

1. Selezionare il tasto «START» in basso a sinistra
2. Selezionare il tasto «GESTIONALE BIOLOGICO»
3. Selezionare il tasto «ALTRI UTILIZZI»

# 9.

IL REGISTRO ALTRI UTILIZZI VIENE IMPIEGATO PER SCARICARE DA MAGAZZINO TUTTI QUEI PRODOTTI CHE NON SONO PIU' PRESENTI IN AZIENDA, MA CHE RISULTANO CARICATI ALL'INTERNO DELLA SCHEDA MATERIE PRIME O DELLA SCHEDA PREPARAZIONE PRODOTTI.



2 **Inserire la Ragione Sociale della vostra azienda.**

3 **Inserire la data**

5 **Indicare il quantitativo**

6 **Indicare la motivazione di scarico da magazzino, (es. utilizzo in terreni convenzionali, distruzione prodotto, calo peso dovuto a essiccamento, autoconsumo ecc.**

7 **Salvare.**

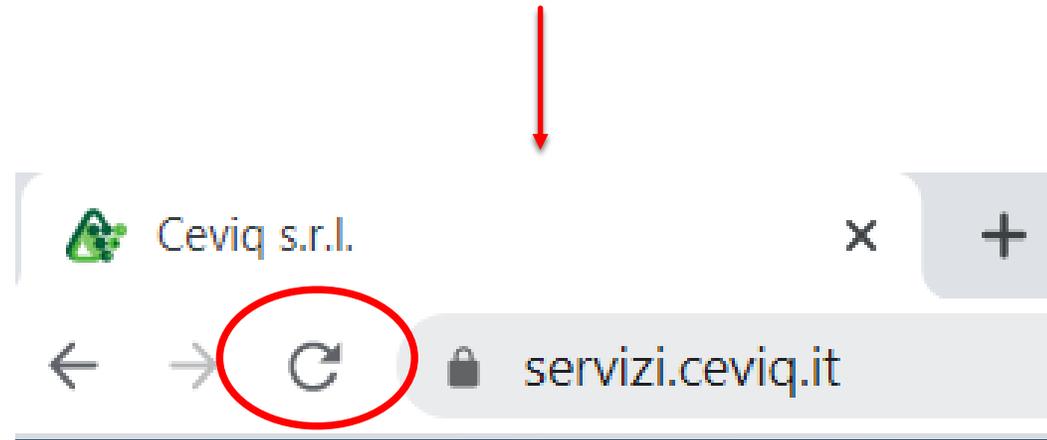
4

Materia prima  
Prodotto

Selezionare dove è situato il prodotto Tra Scheda materie prime (materia prima) o scheda preparazione prodotti (Prodotto). Successivamente selezionare il prodotto.

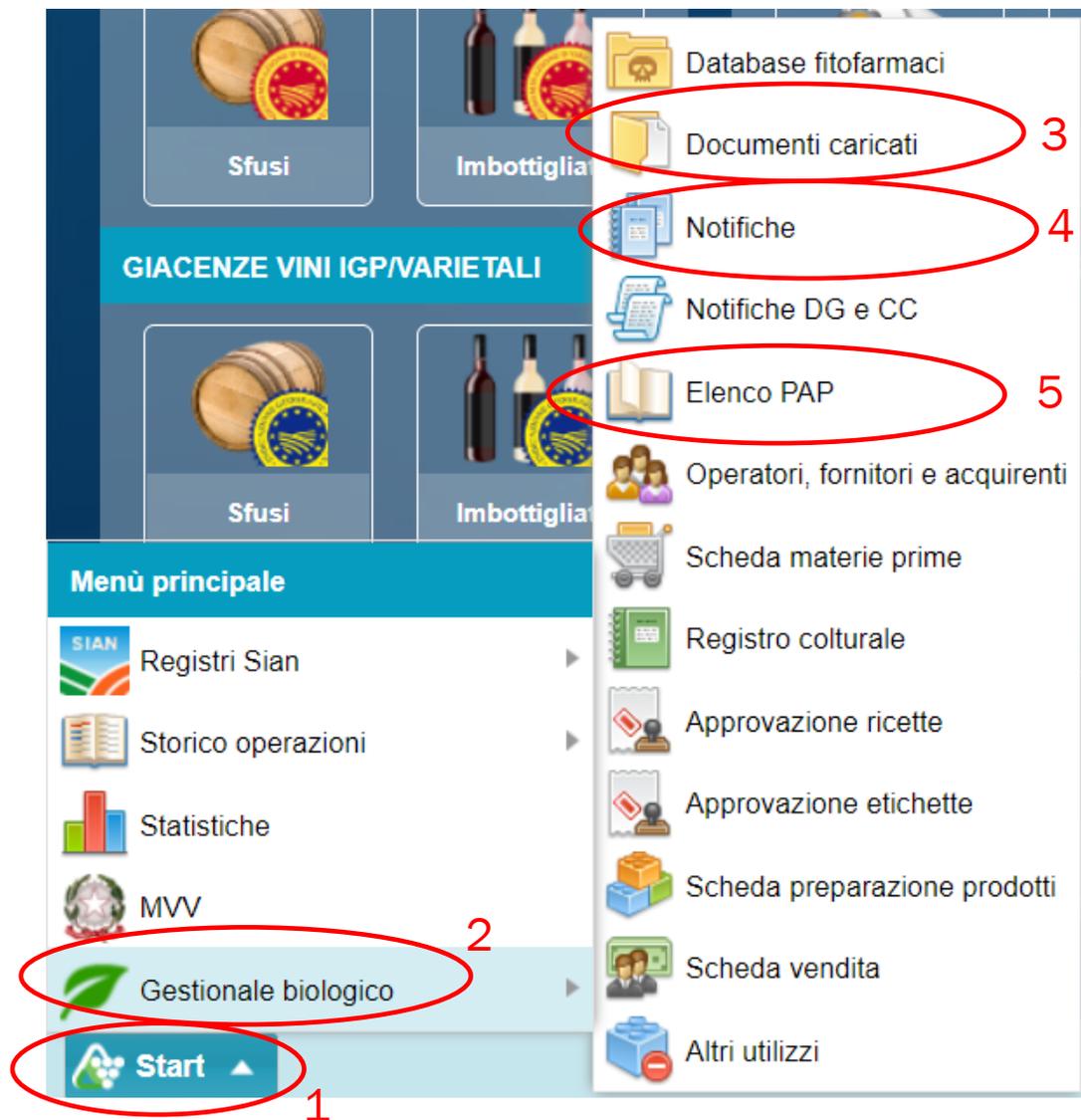
## 9.

Dopo aver inserito e salvato, è consigliato fare un Refresh della pagina, per assicurarsi il caricamento dei dati a Gerem.



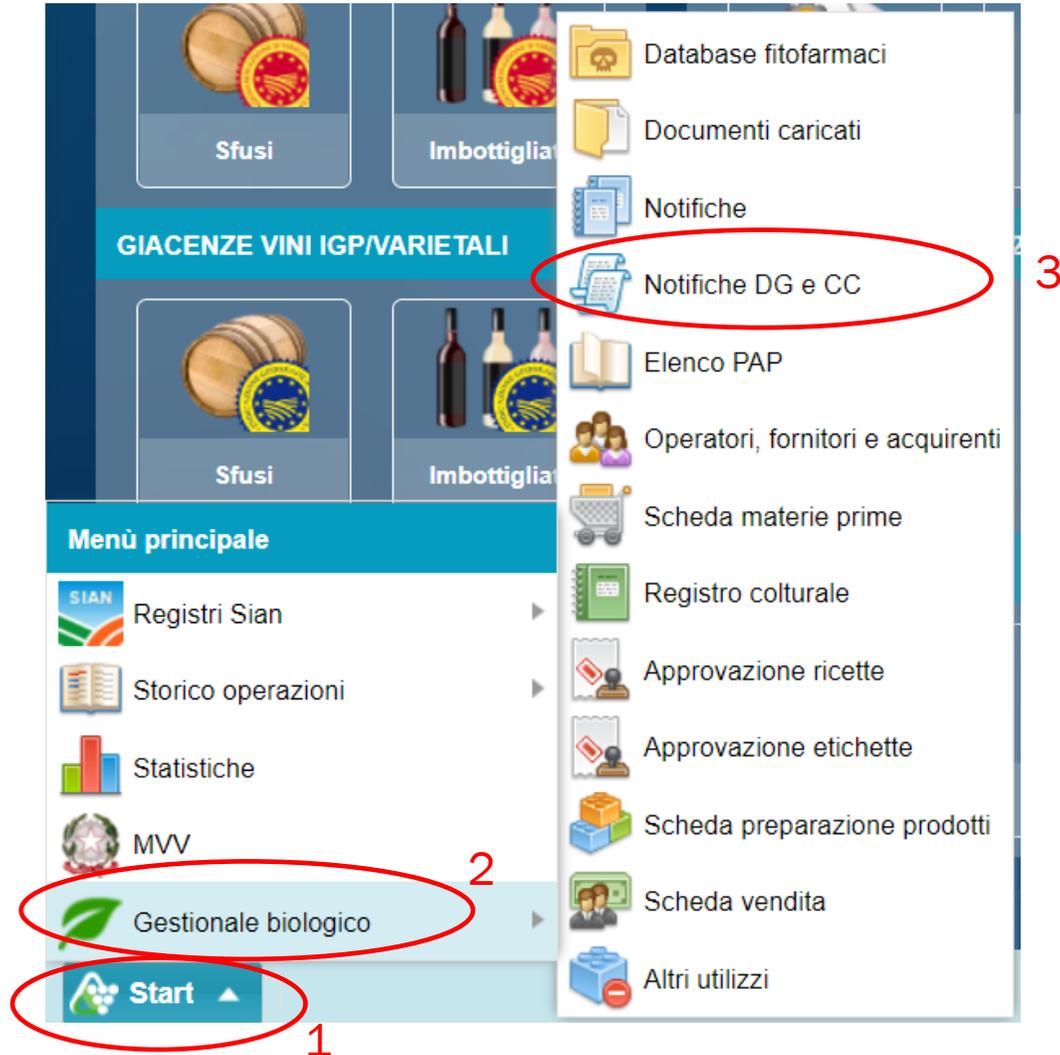
Premendo questo tasto, per ricaricare la pagina.

## 10. VISUALIZZAZIONE DOCUMENTI CARICATI, NOTIFICHE, PAP



1. Selezionare il tasto «START» in basso a sinistra
2. Selezionare il tasto «GESTIONALE BIOLOGICO»
3. Selezionare il tasto «DOCUMENTI CARICATI» per visualizzare, caricare/scaricare tutti i documenti aziendali riferiti alla certificazione (es. verbali di ispezione, Art.63, planimetrie, manuali HACCP, ecc,)
4. Selezionare il tasto «NOTIFICHE» per visualizzare le notifiche aziendali
5. Selezionare il tasto «ELENCO PAP» per visualizzare i Programmi di Produzione aziendale

# 11. VISUALIZZAZIONE DOCUMENTO GIUSTIFICATIVO (D.G.) E CERTIFICATO DI CONFORMITA' (C.C.)



1. Selezionare il tasto «START» in basso a sinistra
2. Selezionare il tasto «GESTIONALE BIOLOGICO»
3. Selezionare il tasto «NOTIFICHE DG E CC» per visualizzare il documento giustificativo ed il certificato di conformità

## 12. RICHIESTA INFORMAZIONI

Per qualsiasi ulteriore informazione necessaria all'utilizzo di Gerem  
contattare l'Ufficio Biologico CEVIQ

Tel. 0432 510619 int.1

e-mail : biologico@ceviq.it

Orario Lun. – Giov. 8:30 – 12:30 14:30 – 17:00

Orario Ven. 8:30 – 12:30

