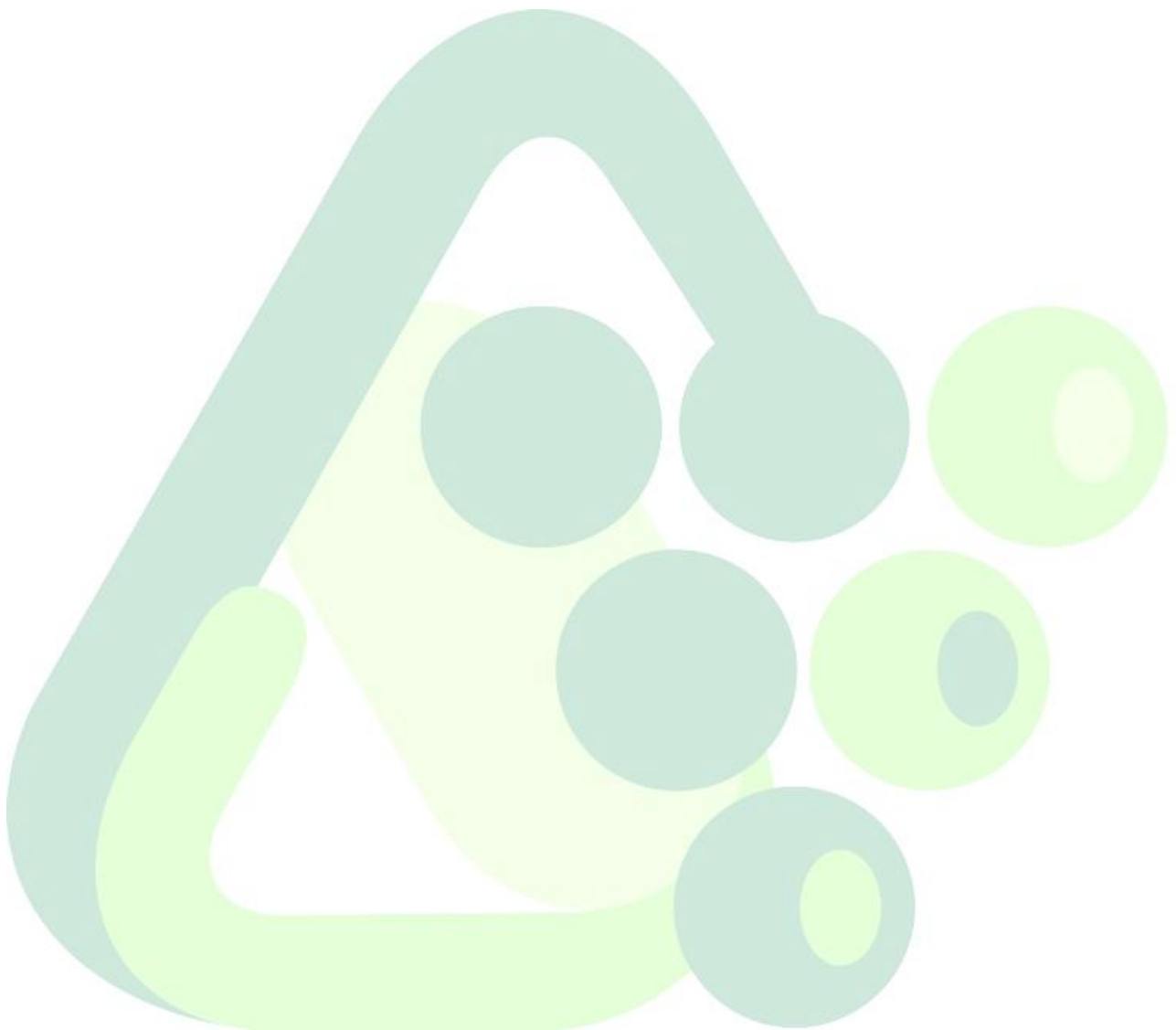


ACCORDO DI CERTIFICAZIONE CEVIQ - PER IL RILASCIO ED IL MANTENIMENTO DELLE CONFORMITÀ E DELLA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO



Data	Rev.	Descrizione	Approvato
23/02/2026	17	Inserimento nuovi schemi di certificazione	Michele Bertolami

Indice

1	Generalità	4
1.1	Scopo	4
1.2	Presentazione di CEVIQ srl	4
1.3	Campo di applicazione	4
1.4	Riferimenti normativi	6
2	Termini e definizioni	7
3	Prescrizioni per CEVIQ	9
4	Prescrizioni per i soggetti coinvolti/richiedenti la certificazione	9
5	Descrizione dell'attività di certificazione	11
5.1	Generalità	11
5.2	Certificazione di prodotto in ambito regolamentato	11
5.3	Il Piano dei Controlli	12
6	MODALITÀ OPERATIVE	12
6.1	Accesso al Sistema dei controlli	12
6.1.2	Vini DO/IG	12
6.1.3	Schema biologico	13
6.2	Sostenibilità dei Biocombustibili	15
6.3	Sistema informatico	16
6.4	Attività di controllo	16
6.3.1	Controlli ispettivi	16
6.3.2	Controlli analitici	17
6.3.3	Controlli organolettici per il settore vitivinicolo	17
7	Verifiche ed Ispezioni svolte da CEVIQ per il settore vitivinicolo	17
7.1	Tipologia	17
7.2	Programmazione delle ispezioni, conferimento dell'incarico ad Ispettori	18
7.3	Controllo e certificazione per il settore vitivinicolo	19
7.3.1	Organizzazione, conduzione delle ispezioni e prelievo dei campioni vini DO/IG	19
7.3.2	Controllo dei viticoltori	20
7.3.3	Controllo degli intermediari uve	20
7.3.4	Controllo dei vinificatori, degli intermediari dei vini sfusi destinati a DO e a IG o certificati a DO	20
7.3.4.1	Controllo documentale	20
7.3.4.2	Controllo ispettivo	21
7.3.5	Controllo degli imbottiglieri	21
7.3.5.1	Controllo documentale	21
7.3.5.2	Controllo documentale per imbottiglieri presenti in Unione Europea	22
7.3.5.3	Controlli ispettivi/analitici	22
7.3.6	Controlli dei campioni di vino	23
7.3.6.1	Detentori di vini IG Venezia Giulia	23
7.3.7	Esiti dell'attività rispettive	23
8	Richiesta di certificazione per vini atti a DO	23

8.1	Analisi dei campioni	24
9	Decisioni relative alla certificazione	25
10	Revoca della certificazione	25
11	Non Conformità e loro classificazione nel settore vitivinicolo.....	25
12	Rilievi e loro classificazione nel settore biologico	26
13	Rilievi e loro classificazione nel settore alimentare	26
14	Rilievi e loro classificazione nello schema SQNBA.....	27
15	Rilievi e loro classificazione nello schema Sostenibilità dei Biocombustibili	27
16	Procedura per il rilascio del certificato di Conformità nel settore biologico	27
17	Procedura per il rilascio del certificato di Conformità nel settore alimentare	27
18	Procedura per il rilascio del certificato di Conformità nello schema SQNBA	27
19	Procedura per il rilascio del certificato di Conformità nello schema Sostenibilità dei Biocombustibili	27
20	Modifiche alle condizioni di certificazione	27
21	Rinuncia alla certificazione	27
22	Rilievi e provvedimenti sanzionatori	27
23	Gestione della documentazione ed obblighi di riservatezza	28
24	Utilizzo del certificato e del marchio di conformità	28
25	Uso del marchio ACCREDIA.....	28
26	Reclami.....	30
27	Ricorso	30
	23.1 Ricorso a verso l'esito negativo delle analisi chimico fisica del campione di vino atto a DO	30
28	Salute e sicurezza	31
29	Contenzioso.....	31
30	Condizioni economiche.....	31

1 Generalità

1.1 Scopo

Il presente documento definisce le condizioni che il soggetto richiedente deve soddisfare per ottenere e mantenere la certificazione di Prodotto, nonché la procedura utilizzata da CEVIQ per la gestione dei processi di tracciabilità di processo.

L'obiettivo del sistema di certificazione e controllo è di garantire - mediante l'applicazione dei Piani dei Controlli e Regolamenti di certificazione - che le caratteristiche del prodotto (uva, mosto e vino atto, vino certificato, vino imbottigliato, prodotti biologici freschi, trasformati e prodotti alimentari DOP/IGP/STG/marchi regionali) e dei requisiti contenuti negli standard di sostenibilità SQNPI/SQNBA/Biocombustibili che sono oggetto di certificazione, siano conformi alle norme/documenti di riferimento ed alla normativa applicabile.

1.2 Presentazione di CEVIQ srl

CEVIQ è un organismo privato autorizzato dal MASAF a svolgere attività di controllo e certificazione su vini a denominazione di origine e indicazione geografica tipica, su prodotti provenienti da agricoltura biologica, su prodotti alimentari DOP/IGP/STG e nel Sistema di Qualità Nazionale Benessere Animale, operando nel rispetto delle normative internazionali, comunitarie e nazionali. CEVIQ inoltre svolge attività di controllo e certificazione anche su prodotti provenienti da agricoltura integrata, standard volontari e appartenenti a marchi regionali, sul sistema qualità nazionale benessere animale e sulla sostenibilità dei biocombustibili.

La sede legale e operativa principale di CEVIQ (certificazioni vini, biologiche ed alimentari)
CEVIQ srl
Via Bortolossi 1
33040 Pradamano (UD)

Sede operativa secondaria (certificazione agricoltura integrata)
CEVIQ srl
Piazza del Popolo 52
33078 San Vito al Tagliamento (PN)

Sede operativa secondaria (certificazione agricoltura integrata e certificazione biologica)
CEVIQ srl
Via Volturmo 4
10036 Settimo Torinese (TO)

1.3 Campo di applicazione

Tale documento si applica a:

1) operatori partecipanti alla filiera produttiva dei vini in particolare:

- Viticoltori
- Vinificatori
- Imbottiglieri
- Intermediari di uve e intermediari vino
- Detentori

dei vini appartenenti alle seguenti denominazioni:

- DO Friuli
- DO Friuli Colli Orientali
- DO Friuli Annia
- DO Friuli Isonzo
- DO Friuli Aquileia
- DO Friuli Latisana
- DO Friuli Grave
- DO Colli Orientali del Friuli Picolit
- DO Rosazzo
- DO Ramandolo
- IG Venezia Giulia

2) operatori biologici di attività di:

- **PRODUZIONE** (inclusa distribuzione, immissione sul mercato e magazzinaggio) di:
 - vegetali e prodotti vegetali non trasformati, compresi semi e altro materiale riproduttivo vegetale;
 - animali e prodotti animali non trasformati;
 - alghe e prodotti di acquacoltura non trasformati;
 - altri prodotti elencati nell'allegato I del Reg. UE 848/2018 o non rientranti nelle categorie precedenti
- **PREPARAZIONE** (inclusa distribuzione, immissione sul mercato, magazzinaggio ed esportazione) di:
 - prodotti agricoli trasformati, compresi i prodotti dell'acquacoltura, destinati ad essere utilizzati come alimenti
 - mangimi;
 - vino;
 - altri prodotti elencati nell'allegato I del Reg. UE 848/2018 o non rientranti nelle categorie precedenti
- **IMPORTAZIONE**
- **GRUPPO DI OPERATORI**

3) operatori di produzione lattiero casearia STG Latte Fieno

4) sistema qualità nazionale benessere animale (SQNBA)


- Operatori della produzione primaria
- Operatori del settore alimentare

5) sistema nazionale di certificazione della sostenibilità dei biocombustibili

1.4 Riferimenti normativi

Le principali norme e documenti di riferimento per le attività di CEVIQ sono i seguenti:
Leggi e regolamenti:

- UNI EN CEI ISO 17065:2012
- UNI EN CEI ISO 14067:2018
- Reg. (CE) 1308/2013
- Reg. UE 273/2018
- Reg. UE 274/2018
- Reg. (CE) 2019/33
- Reg. (CE) 2019/34
- Reg. UE 2019/934
- Reg. UE 2117/2021
- DM 16/12/2010
- Reg. CE 314/2012
- DM 13 agosto 2012
- DM 20 marzo 2015
- Legge n.238/2016
- DM 02 agosto 2018 n.7552
- DM 12/03/2019
- DM 28/02/2022
- DM 03/03/2022 n. 102728
- Disciplinari di Produzione delle DO/IG controllate
- Piani di Controllo delle DO/IG controllate
- Reg. UE 1151/2012
- Reg. UE 304/2016
- DM 4151 del 07/03/2017
- Reg. UE 2018/848 e regolamenti successivi modificativi ed integrativi
- DLgs 148/2023
- DM 229771 del 20/05/2022
- LR 13 agosto 2002, n.21 Regione FVG
- Decreto interministeriale n. 341750 del 02/08/2022 (SQNBA);
- Decreto interministeriale n. 0563467 del 24/10/2024 (SQNBA)
- Decreto interministeriale n. 0369243 del 07/08/2025 Piani di controllo (SQNBA);

	ACCORDO DI CERTIFICAZIONE CEVIQ - PER IL RILASCIO ED IL MANTENIMENTO DELLE CONFORMITÀ E DELLA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO	AC	Rev.17
			23/02/2026
		Pag. 7 di 31	

- DM 07/08/2024 (Biocombustibili)

I Piani dei controlli, i prospetti tariffari (contenuti nei Piani dei Controlli), i Disciplinari di prodotto, i regolamenti e la modulistica necessaria alle aziende sono disponibili nel sito istituzionale di CEVIQ (www.ceviq.it) nelle revisioni correnti.

2 Termini e definizioni

Organismo di certificazione: organismo di valutazione della conformità di terza parte che attua schemi di certificazione

Certificazione: attestazione di parte terza della conformità di prodotti, processi, sistemi o persone. Attestazione di parte terza relativa a prodotti, processi sistemi o persone.

Imparzialità: presenza di obiettività - per obiettività si intende l'assenza di conflitti di interesse o che questi sono stati risolti in modo da non influenzare negativamente le attività dell'organismo secondo la norma UNI EN CEI ISO 17065:2012

Operatore: Organizzazione o persona che è responsabile verso un organismo di certificazione per assicurare che i requisiti di certificazione, compresi quelli di prodotto, siano soddisfatti.

In merito alle attività svolte da CEVIQ, per operatore si intende:

- **Viticolto:** soggetto conduttore a qualunque titolo di appezzamenti coltivati a vite, dichiarati nello schedario vitivinicolo, che produce uve che possono essere vinificate dallo stesso o conferite e vendute ad altri
- **Vinificatore:** operatore della filiera Nicola che trasforma l'uva propria o acquistata o conferita ad altri per ottenere vino
- **Intermediari uve:** categoria di soggetti che si occupa solo ed esclusivamente dell'acquisto e della vendita delle uve
- **Intermediari vino:** aziende della filiera vitivinicola che si occupano solo ed esclusivamente dell'acquisto e della vendita di vini sfusi destinati alla IG e DO o certificati a DO
- **Detentore:** l'operatore della filiera vitivinicola che detiene la partita di vino oggetto degli esami analitici e barra o organolettici DM 12 Marzo 2019
- **Operatore biologico:** tutte le persone fisiche o giuridiche che producono, preparano, immagazzinano, importano (da un Paese terzo) o immettono sul mercato prodotti biologici.
- **Operatore STG Latte Fieno:** tutte le persone fisiche o giuridiche che intendono produrre, confezionare e commercializzare prodotti Latte fieno STG secondo il Reg. (UE) 2016/304

Prodotto: Risultato di un processo.

Processo: Insieme di attività correlate o interagenti che trasformano elementi in ingresso in elementi in uscita.

Reclamo: Espressione d'insoddisfazione, diversa dal ricorso, manifestata da una persona o da una organizzazione ad un organismo di valutazione della conformità o ad un organismo di accreditamento, relativa alle attività di tale organismo, per la quale è attesa una risposta.

Requisito di certificazione: Requisito specificato, comprendente i requisiti di prodotto, che è soddisfatto dal cliente come condizione per rilasciare o mantenere la certificazione.

Requisito di prodotto: Requisito che si riferisce direttamente ad un prodotto, specificato in norme o in altri documenti normativi identificati dallo schema di certificazione.

Ricorso, appello: Richiesta indirizzata dall'azienda certificata (fornitore dell'oggetto di valutazione della conformità) all'organismo di certificazione (organismo di valutazione della conformità) o all'organismo di accreditamento (Accredia), per la riconsiderazione, da parte di tale organismo, di una decisione che questi ha assunto relativamente alla certificazione (all'oggetto certificato).

Schedario viticolo: lo strumento previsto dall'articolo 145 del Reg. UE 1208/2013 e dal Reg. UE 2018/273, parte integrante del SIAN nonché del sistema integrato di gestione e controllo (SIGC) e dotato di un sistema di identificazione geografica (GIS), contenente informazioni aggiornate sul potenziale produttivo.

Schema di certificazione: sistema di certificazione relativa a prodotti specificati, ai quali si applicano gli stessi requisiti specificati, specifiche regole e procedure (UNI EN CEI ISO 17065:2012).

- *Benessere animale:* sistema integrato a cui concorrono il sistema di allevamento, l'alimentazione, la salute degli animali, il controllo della biosicurezza in allevamento, il monitoraggio dell'uso del farmaco veterinario, il controllo e la gestione delle emissioni nell'ambiente;

- *Sistema di allevamento:* insieme delle condizioni strutturali, di alimentazione, ambientali, tecnologiche, gestionali e sanitarie con cui è allevato l'animale o il gruppo di animali, per tutto o parte del ciclo vitale, in relazione alla specie, alla fase di vita ed all'orientamento produttivo;

- *Metodo di allevamento:* modalità con cui l'animale o il gruppo di animali vengono allevati per tutto o parte del ciclo vitale, in relazione alla specie, alla fase di vita, all'orientamento produttivo o altro. Può differenziarsi in allevamento al coperto (con o senza accesso all'aperto), all'aperto o altre modalità eventualmente previste ed indicate per specie, razza, orientamento produttivo dai requisiti di certificazione;

- *Stabilimento:* locali e strutture di qualsiasi tipo o, nel caso dell'allevamento all'aria aperta, qualsiasi ambiente o luogo in cui sono detenuti animali, su base temporanea o permanente, destinati alla produzione di alimenti per l'uso umano;

- *Biosicurezza:* insieme delle misure strutturali e gestionali finalizzate a ridurre e contrastare il rischio di introduzione, sviluppo e diffusione delle malattie negli animali, in uno stabilimento o su un mezzo di trasporto o qualsiasi altro sito;

- *Produzione primaria:* prodotti zootecnici derivanti da filiere finalizzate alla produzione di carne bovina, suina, ovina, caprina, bufalina, equina, avicola, cunicola, latte, uova, miele, prodotti dell'acquacoltura ed elicotura;

- *Operatore del settore alimentare:* persona fisica o giuridica, titolare del certificato di conformità, responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo, nonché la persona fisica o giuridica responsabile del trasporto degli animali vivi verso il macello;

- *Gruppo di Operatori del settore alimentare:* insieme di operatori del settore alimentare coordinati da una persona fisica o giuridica che richiede la certificazione ed è la responsabile della conformità ai requisiti del SQNBA nonché intestataria del certificato di conformità;

- *Catena di Custodia (CoC):* sistema atto a garantire l'identificazione e la tracciabilità di animali e prodotti della produzione primaria lungo le varie fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e commercializzazione, fino al consumatore finale;

3 Prescrizioni per CEVIQ

CEVIQ salvaguarda le prerogative di imparzialità, riservatezza ed obiettività impegnando ogni componente del personale sia interno che esterno al rispetto dei principi contenuti nel “Codice Deontologico”.

CEVIQ si impegna a condurre i controlli di conformità previsti dai PdC applicabili con professionalità e competenza.

CEVIQ non assume alcun obbligo circa l’esito positivo del controllo di conformità.

CEVIQ opera secondo principi di imparzialità sui quali sorveglia il Comitato di Salvaguardia dell’Imparzialità.

CEVIQ si impegna a comunicare ogni modifica alle condizioni comunicate.

CEVIQ si impegna a comunicare preventivamente all’Operatore, acquisendone il consenso, l’eventuale presenza di funzionari di ACCREDIA in affiancamento agli ispettori di CEVIQ durante l’attività ispettiva prevista dal PdC applicabile.

CEVIQ si impegna ad applicare i tariffari in vigore approvati dal MASAF, garantendone l’equità e l’uniformità di applicazione.

4 Prescrizioni per i soggetti coinvolti/richiedenti la certificazione

I soggetti, richiedenti la certificazione di prodotto si impegnano a:

- a) mantenere un sistema documentato utilizzato nel processo di gestione della tracciabilità e rintracciabilità del prodotto agroalimentare, dell’ottenimento del prodotto primario alla trasformazione/preparazione e confezionamento;
- b) conformare e mantenere conformi i propri prodotti a tutti i requisiti di natura cogente (quali Direttive, Leggi, Regolamenti) applicabili; il soggetto richiedente la certificazione rimane pertanto l’unico responsabile dell’osservanza delle disposizioni legislative in vigore applicabili ai prodotti ottenuti, con esclusione di qualsiasi responsabilità od obbligo di garanzia da parte di CEVIQ;
- c) soddisfare i requisiti di certificazione, compresa l’attuazione di opportune modifiche quando queste siano comunicate dall’organismo di certificazione;
- d) rispettare il presente l’Accordo di certificazione CEVIQ per il rilascio ed il mantenimento delle conformità e della certificazione di prodotto (u.r.) e, se applicabile, il Regolamento specifico della Certificazione (REG. BIO);
- e) assicurare la disponibilità di:
 - documenti relativi alle caratteristiche del prodotto ed ai requisiti oggetto di certificazione;
 - un’adeguata assistenza da parte del proprio personale;
- f) informare CEVIQ di tutte le modifiche che intende apportare ai prodotti, ai processi, che possono influire sulla conformità ai requisiti richiesti per la certificazione, inviando copia aggiornata della documentazione di riferimento al fine di permetterne una nuova valutazione (es. tagli, assemblaggi, declassamenti, riclassificazioni, preparazioni, vendite, ecc.);
- g) comunicare tempestivamente a CEVIQ tutte le situazioni difformi rilevate dalle Autorità di controllo, nonché eventuali sospensioni o revoche di autorizzazioni, concessioni, ecc., relative all’ottenimento di prodotti connessi alla certificazione;

- h) comunicare immediatamente a CEVIQ eventuali procedimenti giudiziari e/o amministrativi in corso, riguardanti l'oggetto della certificazione, fatti salvi i limiti imposti dalla Legge;
- i) mantenere informata CEVIQ sugli sviluppi dei suddetti procedimenti. In relazione a quanto sopra, CEVIQ potrà eseguire opportune e tempestive ispezioni straordinarie e, eventualmente, adottare provvedimenti di revisione del parere di conformità;
- j) garantire l'accesso presso l'unità produttiva oggetto di valutazione, al personale incaricato da CEVIQ, ad eventuali osservatori, Ispettori ACCREDIA o ICQRF, qualora in accompagnamento ai primi, in condizioni di sicurezza e permettere l'intervista del proprio personale coinvolto nelle attività oggetto di ispezione;
- k) comunicare i rischi specifici presenti all'interno dell'Impresa agricola a cui può essere esposto l'ispettore in sede di ispezione ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 09/04/2008 n. 81 e ss.mm. e fornire i dispositivi di protezione individuali eventualmente necessari;
- l) fornire la collaborazione necessaria allo svolgimento delle ispezioni ed a risolvere nei tempi stabiliti le eventuali non conformità riscontrate;
- m) garantire la completezza e veridicità dei documenti e delle informazioni messe a disposizione degli ispettori incaricati. CEVIQ è in ogni caso esonerata da ogni responsabilità in caso di mancata o incompleta comunicazione di dati, come pure nel caso gli stessi non corrispondano alla reale situazione aziendale;
- n) non compiere azioni lesive, per qualsiasi aspetto, dell'immagine e degli interessi del cliente o di CEVIQ, non utilizzare la propria certificazione di prodotto in maniera tale da portare discredito all'organismo di certificazione e non attuare alcuna dichiarazione riguardo alla propria certificazione di prodotto che l'organismo di certificazione possa considerare ingannevole o non autorizzata;
- o) fornire piena collaborazione a qualsiasi esame formale su infrazioni del presente Accordo di Certificazione e, se applicabile, Regolamento specifico ovvero a verifiche di specifici casi di reclami, avviate da CEVIQ o dagli Organismi di accreditamento;
- p) corrispondere il pagamento dei costi connessi all'attività di certificazione ed all'applicazione del Piano dei Controlli sul/i prodotto/i come definito nel tariffario approvato dal MASAF;
- q) dare formale rilievo a tutti i reclami pervenuti nell'ambito della validità del marchio e/o certificato di conformità di CEVIQ ed adottare le azioni correttive conseguenti a tali reclami e/o a ogni altra carenza rilevata nei prodotti che possa comprometterne la conformità ai requisiti oggetto di certificazione;
- r) analizzare attentamente i reclami, mantenere una registrazione di tutti i reclami presentati concernenti la conformità ai requisiti di certificazione e rendere queste registrazioni disponibili all'organismo di certificazione quando richiesto e intraprendere azioni appropriate con riferimento a tali reclami e a qualsiasi difetto;
- s) non effettuare attività promozionali (pubblicità, materiale informativo od altro) che possano indurre il cliente ad una non corretta interpretazione del significato della certificazione rilasciata da CEVIQ;
- t) mantenere nel tempo la conformità dei propri prodotti ai requisiti di certificazione;
- u) comunicare ogni cambiamento che possa influenzare la certificazione del prodotto;

- v) sotto sospensione, revoca o scadenza della certificazione, interrompere l'utilizzo di tutto il materiale pubblicitario che contiene qualsiasi riferimento a questa e intraprendere azioni come richiesto dallo schema di certificazione (per esempio, la restituzione dei documenti di certificazione) e/o adottare qualsiasi altra misura richiesta dall'Organismo di certificazione e/o dall'autorità pubblica;
- w) nel far riferimento alla propria certificazione di prodotto nei mezzi di comunicazione quali documenti, opuscoli, o materiale pubblicitario, conformarsi ai requisiti dell'organismo di certificazione o a quanto specificato dallo schema di certificazione;
- x) conformarsi a qualsiasi requisito che possa essere prescritto dallo schema di certificazione relativo all'utilizzo di marchi di conformità e alle informazioni relative al prodotto;
- y) nel caso di fornitura di copia dei propri documenti di certificazione a terzi, a riprodurli in originale nella loro interezza e come specificato nello schema certificazione (certificato di prodotto)

L'operatore si impegna anche a comunicare i casi in cui si è coinvolto in procedimenti giudiziari conseguenti a violazioni di leggi applicabili al prodotto realizzato e a comunicare a CEVIQ eventuali verifiche degli organi di controllo se attinenti al campo di applicazione di CEVIQ.

L'operatore deve anche comunicare a CEVIQ le modifiche relative a:

- introduzione di nuove attività/prodotti/servizi che hanno impatto sull'attività di controllo;
- stato giuridico, commerciale, organizzativo o relativo alla proprietà e al Legale rappresentante;
- indirizzi di contatto e siti.

5 Descrizione dell'attività di certificazione

5.1 Generalità

L'attività di certificazione di prodotto si articola in una certificazione di prodotto in ambito "regolamentato" e/o "non regolamentato".

Possono accedere alla certificazione di CEVIQ tutte le organizzazioni, pubbliche o private aventi i requisiti previsti da norme cogenti in vigore.

5.2 Certificazione di prodotto in ambito regolamentato

La certificazione di prodotto in ambito regolamentato è intesa come verifica ed attestazione della conformità del prodotto a determinati requisiti definiti da disposizioni di legge (Regolamenti CE, Leggi, Decreti Legislativi, Disciplinari di produzione, Regolamenti regionali, ecc.), alle quali il richiedente la certificazione vuole volontariamente aderire.

Nell'ambito della certificazione di prodotto regolamentata, i rilievi elevati da CEVIQ sono classificati secondo le modalità previste dagli specifici schemi di certificazione adottati e risultano di conseguenza definiti nei relativi Piani di Controllo e/o documenti di riferimento.

5.3 Il Piano dei Controlli

Il Piano dei Controlli è il documento che riporta: l'insieme delle azioni di verifica, di misura e di analisi che conducono, sulla base di criteri oggettivi e verificabili, alla valutazione della conformità del prodotto ai requisiti stabiliti nel documento normativo di riferimento (Disciplinare di produzione, Normativa vigente, ecc.).

I Piani dei Controlli della certificazione dei diversi vini DO/IG controllati e certificati sono redatti a cura del Direttore di CEVIQ secondo le istruzioni fornite dalle autorità competenti quindi trasmessi al MASAF ed alle Regioni per l'approvazione definitiva.

Sono visionabili e scaricabili presso il sito internet <http://www.ceviq.it/index.php/area-tecnica/documenti>.

Il Piano dei Controlli della certificazione biologica viene redatto in base all'analisi dei rischi delle aziende a controllo dal Responsabile dello Schema di Certificazione e viene trasmesso al MASAF per conoscenza. Il Regolamento che disciplina la certificazione biologica è pubblicato sul sito internet <http://www.ceviq.it/index.php/area-tecnica/certificazione-biologica>.

I Piani dei Controlli per lo schema SQNBA vengono redatto dal Ministero competente e sono visionabili e scaricabili presso la pagina dedicata del sito internet www.ceviq.it/benessere-animale.

6 MODALITÀ OPERATIVE

6.1 Accesso al Sistema dei controlli

6.1.2 Vini DO/IG

In conformità a quanto previsto dall'articolo 7 del DM 7552 del 2 agosto 2018 per tutti gli operatori intenzionati a rivendicare una produzione vitivinicola a DO o a IG, le rispettive rivendicazioni delle uve e/o le richieste di certificazioni e/o le comunicazioni imbottigliamento costituiscono a tutti gli effetti notifica di iscrizione (richiesta di accesso) agli elenchi dei soggetti partecipanti alla filiera vitivinicola per la DO di pertinenza.

CEVIQ, fatto salvo le dichiarazioni di produzione uva e vino presentate su SIAN mediante i CAA, considera l'Operatore iscritto agli elenchi della filiera nel momento in cui perviene a CEVIQ tutta la documentazione prevista dal Piano di Controllo:

- richiesta di certificazione
- comunicazione di imbottigliamento
- richiesta contrassegni di Stato
- comunicazioni inerenti alle movimentazioni di cantina

Tutti gli operatori della filiera che non sono ancora assoggettati il sistema di controlli di una DO/IG e che per la prima volta intendono rivendicare o utilizzare una denominazione controllata da CEVIQ devono rispettare le prescrizioni riportate al §4 Prescrizioni per i soggetti coinvolti/richiedenti la certificazione.

Tutta la documentazione pervenuta a CEVIQ è soggetta ai criteri previsti per la tutela della riservatezza come previsto dall'informativa della privacy pubblicata sul sito istituzionale. Possono

accedere al processo di certificazione a tutte le aziende che producono prodotti che possono richiedere le denominazioni controllate da CEVIQ indipendentemente da:

- ubicazione;
- dimensione;
- appartenenza a categorie di filiera;
- appartenenza a compagini societarie;
- produzione di altri prodotti certificati da altri OdC.

6.1.3 Schema biologico

Tutti gli operatori intenzionati ad aderire al sistema di agricoltura biologica devono notificare l'intenzione ad operare secondo i dettami del Reg. UE 2018/848, presso i centri di assistenza agricola scegliendo un OdC.

Nel caso l'operatore scelga CEVIQ come OdC, la notifica viene inviata in automatico agli uffici di CEVIQ stesso che provvedono ad inviare all'operatore richiesta di ulteriore documentazione quale contratto di adesione, richiesta attivazione al sistema informatico, etc. per finalizzare il contratto.

Viene richiesta all'azienda anche la documentazione necessaria alla valutazione della conformità della stessa ai requisiti del Reg. UE 2018/848. L'azienda però risulterà iscritta negli elenchi degli operatori biologici solo dopo esito positivo della visita ispettiva di adesione effettuata da ispettore incaricato da CEVIQ e successiva delibera di certificazione da parte del Comitato di Certificazione di CEVIQ.

6.1.4 Sistema Qualità Nazionale Benessere Animale

La domanda di adesione al SQNBA è presentata dall'Operatore della produzione primaria ovvero da un Operatore del settore alimentare ovvero da un gruppo di Operatori del settore alimentare, per le attività oggetto di certificazione.

Per l'adesione al SQNBA, i soggetti di cui sopra devono essere conformi alla normativa di settore vigente e devono presentare apposita istanza a CEVIQ srl.

Tali Operatori devono garantire in tutte le fasi di allevamento, produzione, trasferimento, trasformazione, commercializzazione e conservazione il mantenimento dei requisiti previsti dal presente Decreto e adottano misure volte a garantire la separazione nel tempo o nello spazio di animali vivi o prodotti non certificati SQNBA.

Possono richiedere l'adesione al SQNBA gli:

Operatori della produzione primaria:

- che sono identificati ai sensi della specifica normativa dell'Unione Europea e nazionale vigente;
- che aderiscono al sistema di categorizzazione degli allevamenti in base al rischio tramite la raccolta e l'elaborazione delle informazioni inerenti all'attività di autocontrollo e all'attività di sorveglianza (ClassyFarm);

- che soddisfano, laddove previsti, i prerequisiti d'accesso allo schema di certificazione per la specie animale, l'orientamento produttivo e il metodo di allevamento di interesse previsti dai requisiti di certificazione definiti dal Comitato Tecnico Scientifico Benessere Animale (CTSBA);
- che garantiscono un sistema di identificazione e tracciabilità degli animali e dei prodotti della produzione primaria per assicurare il soddisfacimento delle disposizioni previste da SQNBA;
- nella domanda di adesione, devono indicare:
 - la specie animale, l'orientamento produttivo e il metodo di allevamento che si intende certificare, oltre al numero unico di registrazione ed il codice fiscale dell'Operatore; nel caso di cooperative o altre forme associative riconosciute, gli stessi dati sono richiesti per ciascun Operatore aderente;
 - l'eventuale attività di vendita diretta in azienda dei prodotti certificati SQNBA;
 - il nominativo del veterinario formalmente incaricato dall'Operatore ad inserire i dati di valutazione dell'allevamento nel portale ClassyFarm;
 - l'impegno a rispettare i requisiti e le procedure definite in materia di certificazione SQNBA;
- è ammessa la presentazione da parte del singolo Operatore della produzione primaria, di più domande di adesione riferite alle diverse specie, metodi di allevamento e orientamenti produttivi che si intendono certificare SQNBA;
- l'adesione al SQNBA per una specie animale, orientamento produttivo e metodo di allevamento comporta che tutti gli animali della specie oggetto dell'adesione, sotto la responsabilità dell'operatore della produzione primaria, siano gestiti secondo le modalità e nel rispetto dei requisiti di certificazione definiti dal CTSBA ed approvati.

Operatori del settore alimentare:

Tutti gli Operatori del settore alimentare, ad esclusione degli Operatori della produzione primaria che svolgono attività di vendita diretta in azienda dei prodotti certificati SQNBA, che manipolano o etichettano prodotto alimentare utilizzando i riferimenti all'SQNBA, devono essere certificati ai sensi della Catena di Custodia per il SQNBA da un Organismo di Certificazione

Possono aderire a SQNBA tutti gli operatori del settore alimentare:

- che sono riconosciuti o registrati ai sensi della specifica normativa dell'Unione Europea e nazionale vigente;
- che adottano il sistema della catena di custodia (CoC) per il SQNBA nel rispetto dei requisiti dell'Allegato 2 del DM 0563467 del 24/10/2024;
- nella domanda di adesione per la CoC del SQNBA, devono riportare:
 - i dati e i riferimenti legali dell'Operatore del settore alimentare richiedente;
 - gli estremi relativi all'attività di riconoscimento dell'Operatore del settore alimentare (approval number) o di registrazione (protocollo e data della notifica di attività);
 - la fase o le fasi di interesse nella filiera coinvolta;
 - una breve descrizione dell'Operatore del settore alimentare, della sua organizzazione, delle attività svolte e del numero di animali/volumi trattati;

- l'impegno a rispettare i requisiti e le procedure definite in materia di certificazione SQNBA;
- di essere conformi ai requisiti della normativa vigente per il settore della rintracciabilità e di non avere in corso prescrizioni, ancora da chiudere, da parte delle autorità competenti, per il citato settore.
- la sua posizione e il suo ruolo nella catena produttiva;
- i prodotti alimentari inclusi nella CoC del SQNBA;
- l'elenco degli Operatori del settore alimentare coinvolti nella produzione (per le fasi di approvvigionamento, lavorazione, commercio e distribuzione), anche per le lavorazioni svolte in conto terzi;
- le modalità di gestione dei prodotti al fine di garantire la corretta separazione, identificazione e tracciabilità per prevenire possibili commistioni con prodotti non conformi ai requisiti previsti dal SQNBA. Nelle fasi di trasformazione dei prodotti certificati SQNBA, l'Operatore del settore alimentare deve dare evidenza dei metodi identificati per la separazione dei processi in ogni singola fase di trasformazione e durante lo stoccaggio.

Gli Operatori del settore alimentare possono richiedere una certificazione di gruppo; gli Operatori aderenti al gruppo svolgono fasi successive e consecutive per la realizzazione del prodotto, o svolgono la stessa attività. Nei casi in cui è richiesta la certificazione di gruppo deve essere indicata una persona fisica o giuridica che coordini le attività dell'intero gruppo e verifica l'efficacia del sistema di CoC di tutti gli aderenti. In questi casi deve essere previsto un accordo sottoscritto tra le parti che ne identifichi le responsabilità e i compiti, richiedendo espressa disponibilità degli aderenti a sottoporsi ai controlli dell'Organizzazione.

Se l'adesione al SQNBA avviene attraverso un Gruppo di Operatori del settore alimentare, lo stesso presenta la domanda indicando ogni Operatore del settore alimentare coinvolto secondo le modalità di cui sopra.

6.2 Sostenibilità dei Biocombustibili

CEVIQ svolge presso gli operatori economici che intendono aderire al sistema di Certificazione Nazionale, in accordo a quanto descritto dal Decreto Ministeriale del 07/08/2024, un'attività di verifica e certificazione illustrata nel REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DI SOSTENIBILITÀ DEI BIOCOMBUSTIBILI a seguito della quale, in presenza di tutte le condizioni e del rispetto dei requisiti previsti dalle altre norme di riferimento, può emettere un certificato di conformità all'azienda richiedente. Tale certificato autorizza l'operatore economico ad operare ai sensi del DM del 07/08/2024 e a rilasciare i relativi certificati di sostenibilità di cui all'art. 9 del DM del 07/08/2024. L'attività di CEVIQ comporta la verifica della veridicità delle dichiarazioni di sostenibilità rese dagli operatori, dei certificati di sostenibilità emessi dall'ultimo operatore della catena di consegna e della disponibilità delle informazioni sociali e ambientali sottostanti.

La certificazione rilasciata da CEVIQ ha validità quinquennale, decorrenti dalla data di completamento del comitato tecnico, condotto a seguito della conclusione, con esito positivo, della verifica iniziale di certificazione. Il mantenimento della certificazione è soggetto all'esito positivo delle attività di sorveglianza.

Le attività di CEVIQ per questo schema sono effettuate sulla base delle disposizioni di cui all'art. 7 del Decreto suddetto.

6.3 Sistema informatico

CEVIQ per la certificazione vino, agricoltura biologica e integrata si avvale della piattaforma informatica GEREM per gestire:

- i controlli presso i Viticoltori, Vinificatori, Intermediari Vino, Imbottiglieri assegnando gli ispettori;
- la documentazione relativa agli operatori Vinificatori, Intermediari Vino, Imbottiglieri, operatori biologici (anagrafiche, giacenze vino, movimentazioni, richieste di certificazione, richiesta e giacenze contrassegni, mappali, relazioni tecniche, etc.);
- gli esiti delle verifiche ispettive conformi e non conformi;
- le delibere del CDC e rispettivi esiti;
- l'archiviazione dei documenti inerenti ai controlli quali verbali ispettivi e checklist ed eventuale documentazione ad essi correlata;
- l'archiviazione della documentazione inerente alla certificazione quali rapporti di prelievo, esiti delle analisi ed esiti delle commissioni di degustazione e certificati di prodotto.

Per operare in GEREM ed utilizzare i servizi quali: richiesta contrassegni/certificati, movimentazione vino, registrazioni imbottigliamento, registrazione vendite e materie prime, etc. gli operatori devono fare richiesta scritta inviando una mail agli uffici di CEVIQ agli indirizzi comunicazioni@ceviq.it (VINO), biologico@ceviq.it (BIO) e sqnpi@ceviq.it (SQNPI) che faranno compilare loro un modulo di attivazione dei servizi informatici che deve essere sottoscritto dal legale rappresentante o delegato.

La sicurezza delle registrazioni è assicurata dal log informatico di tutti gli accessi e di tutte le operazioni, comprensivo dell'indirizzo IP dal quale le operazioni sono state effettuate.

6.4 Attività di controllo

6.3.1 Controlli ispettivi

CEVIQ, per l'esecuzione dei controlli, si avvale di personale ispettivo competente e qualificato e approvato dal MASAF. Per quanto riguarda la certificazione biologica CEVIQ si può avvalere, per la sola attività valutativa, anche di ispettori ingaggiati attraverso contratto di subappalto, approvato dal MASAF, che CEVIQ ha stipulato con altro OdC autorizzato ed accreditato.

Tutto il personale di CEVIQ, sia interno che esterno è tenuto a rispettare le prescrizioni contenute nel Codice Deontologico e a segnalare eventuali conflitti di interesse anche quelli futuri.

Gli ispettori sono incaricati tenendo conto di eventuali incompatibilità. Inoltre, viene assicurata la rotazione degli ispettori assicurando che lo stesso operatore non venga controllato per più di tre volte consecutive dallo stesso ispettore. Nel caso si raggiunga il limite massimo di tre volte, nel controllo ispettivo biologico, l'ispettore non può più recarsi presso quell'azienda per due anni consecutivi.

I soggetti aderenti al SQNBA sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze riportate nel Piano dei Controlli pubblicato dal MASAF.

6.3.2 Controlli analitici

CEVIQ per i controlli analitici si avvale di laboratori esterni accreditati UNI CEI EN ISO 17025 ed autorizzati dal MASAF al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, biologico e alimentare.

6.3.3 Controlli organolettici per il settore vitivinicolo

Gli esami organolettici sono eseguiti da Commissioni di degustazione, composte da Tecnici ed Esperti iscritti nelle liste regionali e i cui Segretari e Presidenti sono nominati dal Consiglio di Amministrazione di CEVIQ ogni tre anni (DM 12 marzo 2019, art. 7.3).

7 Verifiche ed Ispezioni svolte da CEVIQ per il settore vitivinicolo

7.1 Tipologia

CEVIQ, nell'ambito dei processi di rilascio dei pareri di conformità e della successiva sorveglianza, svolge le seguenti tipologie di verifiche:

- **Controllo Documentale** (disponibilità dei quantitativi di prodotto oggetto di movimentazione, coerenti ai fattori legati alla produzione conforme alle norme vigenti, disciplinari, decreti, ecc.).


Il controllo documentale corrisponde ad una "tracciabilità di processo" applicata alla filiera completa di produzione e viene effettuata presso l'ufficio di CEVIQ, interagendo con le aziende mediante il portale informatico "GEREM" per gli schemi VINO e BIOLOGICO (o altra modulistica prevista dalla normativa vigente per gli altri schemi).

Viene effettuato sulla totalità dei Vinificatori e sugli intermediari uve destinate alla vinificazione delle aziende che acquistano e/o vendono vini sfusi atti a DO o certificati a DO ed Imbottiglieri verificando la corrispondenza quantitativa sulle movimentazioni di carico e scarico delle uve/vino destinate a DO.

- **Controllo Ispettivo** presso le aziende

Per lo schema BIO – Vedasi il Regolamento specifico della certificazione <http://www.ceviq.it/index.php/area-tecnica/certificazione-biologica>.

Per lo schema SQNBA – vedasi i Piani dei controlli pubblicati presso il sito internet alla pagina: www.ceviq.it/benessere-animale

	ACCORDO DI CERTIFICAZIONE CEVIQ - PER IL RILASCIO ED IL MANTENIMENTO DELLE CONFORMITÀ E DELLA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO	AC	Rev.17
			23/02/2026
		Pag. 18 di 31	

7.2 Programmazione delle ispezioni, conferimento dell'incarico ad Ispettori

VINO – Per lo schema vino annualmente CEVIQ provvede – con l'eventuale presenza del Presidente del Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità (CSI) - all'estrazione del campione di aziende da sottoporre alle verifiche ispettive utilizzando una metodica di estrazione casuale e non casuale secondo i criteri previsti dal Piano dei Controlli.

Successivamente il responsabile di schema assegna le visite agli ispettori qualificati.

CEVIQ effettua attività di sorveglianza attraverso ispezioni programmate in modalità annunciate e non annunciate.

Gli operatori estratti per i controlli annunciati vengono avvisati dagli uffici di CEVIQ mediante PEC o mezzo raccomandata AR con un preavviso di almeno 7 (sette) giorni lavorativi rispetto alla data prevista per il controllo, che saranno soggetti alla visita ispettiva di controllo nell'anno. La notifica contiene anche il "Piano di Ispezione".

Per i controlli non annunciati previsti dal Piano dei Controlli non viene inviata nessuna comunicazione (DM del 03/03/2022).

L'ispettore incaricato della visita successivamente provvede a contattare l'azienda da controllare per pianificare l'ispezione. Qualora non pervenga da parte dell'azienda motivata riacusazione del nominativo dell'ispettore entro tre giorni dalla data della comunicazione, il nominativo dell'ispettore si intende confermato.

Durante i controlli l'operatore deve garantire la massima collaborazione all'ispettore incaricato.

Nel caso in cui l'operatore non fosse reperibile per il controllo o rifiutasse il controllo, l'ispettore informerà gli uffici di CEVIQ che provvederanno ad inoltrare all'operatore un nuovo sollecito di controllo. Nel caso l'operatore non si rendesse ancora disponibile, CEVIQ provvederà a darne comunicazione alle Autorità competenti.

Nel caso in cui l'operatore si rifiutasse di firmare il verbale emesso a fine controllo, il verbale verrà inviato via PEC o raccomandata AR per attestare l'avvenuto controllo.

BIO – Vedasi il Regolamento specifico della certificazione <http://www.ceviq.it/index.php/area-tecnica/certificazione-biologica>.

Per lo schema biologico i controlli seguono le classi di rischio cui appartengono le aziende e viene effettuato in ogni azienda almeno un controllo annuale. Nelle aziende con le caratteristiche riportate all'art.38.3 del Reg. UE 2018/848 tale controllo viene eseguito in forma documentale previa comunicazione all'azienda salvo impedimenti in capo all'operatore.

L'ispettore incaricato della visita provvede a contattare l'azienda da controllare per pianificare l'ispezione. Qualora non pervenga da parte dell'azienda motivata riacusazione del nominativo dell'ispettore entro tre giorni dalla data della comunicazione, il nominativo dell'ispettore si intende confermato.

Durante i controlli l'operatore deve garantire la massima collaborazione all'ispettore incaricato.

Nel caso in cui l'operatore non fosse reperibile per il controllo o rifiutasse il controllo, l'ispettore informerà gli uffici di CEVIQ che provvederanno ad inoltrare all'operatore un nuovo sollecito di controllo. Nel caso l'operatore non si rendesse ancora disponibile, CEVIQ provvederà a darne comunicazione alle Autorità competenti.

Nel caso in cui l'operatore si rifiutasse di firmare il verbale emesso a fine controllo, il verbale verrà inviato via PEC o raccomandata AR per attestare l'avvenuto controllo.

SCHEMA ALIMENTARE CERTIFICATO E VOLONTARIO e ALTRI SCHEMI DI CERTIFICAZIONE– Tutti gli operatori richiedenti prodotti in certificazione vengono sottoposti ad attività ispettiva secondo quanto previsto dal Piano dei Controlli.

L'ispettore incaricato della visita provvede a contattare l'azienda da controllare per pianificare l'ispezione. Qualora non pervenga da parte dell'azienda motivata riacusazione del nominativo dell'ispettore entro tre giorni dalla data della comunicazione, il nominativo dell'ispettore si intende confermato.

Durante i controlli l'operatore deve garantire la massima collaborazione all'ispettore incaricato.

Nel caso in cui l'operatore non fosse reperibile per il controllo o rifiutasse il controllo, l'ispettore informerà gli uffici di CEVIQ che provvederanno ad inoltrare all'operatore un nuovo sollecito di controllo. Nel caso l'operatore non si rendesse ancora disponibile, CEVIQ provvederà a darne comunicazione alle Autorità competenti.

Nel caso in cui l'operatore si rifiutasse di firmare il verbale emesso a fine controllo, il verbale verrà inviato via PEC o raccomandata AR per attestare l'avvenuto controllo.

7.3 Controllo e certificazione per il settore vitivinicolo

7.3.1 Organizzazione, conduzione delle ispezioni e prelievo dei campioni vini DO/IG

L'ispettore incaricato, alla data prestabilita, esegue l'ispezione sulla base delle Procedure o Istruzioni operative di CEVIQ.

Nel corso dell'ispezione viene verificata la presenza degli elementi previsti dal Disciplinare di produzione e dal piano dei Controlli e si procede alla valutazione diretta e/o al prelievo dei campioni secondo le modalità definite.

All'inizio dell'ispezione, l'ispettore incaricato incontra il rappresentante dell'Impresa agricola (o un suo delegato) allo scopo di:

- a. illustrare la procedura di verifica e stabilire un clima di fiducia reciproca;
- b. definire un canale ufficiale di comunicazione tra gli auditor e la direzione;
- c. precisare i punti del Piano di Ispezione e rispondere a richieste su argomenti specifici riconfermando la riservatezza sui contenuti dell'ispezione;
- d. concordare i luoghi di effettuazione dell'ispezione e le modalità di svolgimento.

Il soggetto richiedente deve assicurare la disponibilità de:

- a. i documenti relativi al processo produttivo da verificare;
- b. le registrazioni che attengono all'applicazione del Disciplinare di Produzione da verificare;
- c. un'adeguata assistenza da parte del proprio personale;
- d. i dispositivi di protezione individuali eventualmente necessari.

Nel corso dell'ispezione CEVIQ può accettare la presenza di consulenti aziendali, purché sia rigorosamente rispettato un ruolo neutrale al fine di evitare qualsiasi interferenza nella dialettica dell'ispezione.

Eventuali osservatori presenti all'interno del Gruppo di ispezione, i quali forniscono preventivamente le loro generalità e credenziali, seguono le attività senza interferire direttamente nel lavoro.

Conclusa la fase di raccolta delle evidenze relativamente a quanto osservato direttamente nell'ambito dei siti dell'impresa agricola, ciascun rilievo è formalizzato su apposito verbale che viene lasciato in originale all'impresa stessa.

7.3.2 Controllo dei viticoltori

Il controllo ispettivo secondo il piano dei controlli e disciplinare applicabile per la specifica DO, consiste nella verifica:

- della persistenza delle condizioni per l'idoneità della rivendicazione con la verifica dell'osservanza delle disposizioni di tipo agronomico, previste dal relativo disciplinare di produzione (sesto d'impianto, forma di allevamento, varietà, etc.) e la corrispondenza con lo schedario vitivinicolo
- dell'osservanza della resa massima per ettaro secondo quanto indicato dal disciplinare di produzione

Tali verifiche si distinguono in:

- "verifiche di stima" (eseguite tra l'invasatura e la raccolta dell'uva): verifiche effettuate nel periodo di presenza del grappolo sulla pianta, finalizzata alla stima della resa potenziale del vigneto
- "verifiche di conferma della stima": verifiche condotte a seguito di rilevamento di valori critici di stima, finalizzate a ottenere una conferma del valore iniziale di stima. Tali verifiche devono essere condotte esclusivamente in prossimità della raccolta delle uve.

Ogni controllo ispettivo viene eseguito in presenza della parte o di un suo delegato, la cui delega viene consegnata agli uffici di CEVIQ.

7.3.3 Controllo degli intermediari uve

CEVIQ svolgerà le attività di controllo nel periodo di raccolta e di commercializzazione delle uve per la verifica dei requisiti di tracciabilità delle uve.

CEVIQ verificherà la documentazione attestante l'ingresso e l'uscita delle partite di uva gestite dall'intermediari, dando garanzia della conformità al disciplinare di produzione nonché alla normativa comunitaria.

7.3.4 Controllo dei vinificatori, degli intermediari dei vini sfusi destinati a DO e a IG o certificati a DO

7.3.4.1 Controllo documentale

CEVIQ verifica l'aggiornamento del carico contabile del vino sfuso in giacenza (atto a divenire DO, certificato a DO, ad IG) di ogni operatore e quindi dell'intera DO/IG.

All'ammissione del sistema dei controlli, l'operatore dovrà comunicare l'esatto quantitativo della giacenza di prodotto compilando a GEREM un'autodichiarazione. Successivamente, durante la

normale attività, il Vinificatore è tenuto a comunicare a CEVIQ ogni variazione del proprio carico di prodotto, quali:

- copia di documento di trasporto per qualsiasi partita di vino sfuso acquistato o venduto
- comunicazioni delle operazioni / movimentazioni di cantina (riclassificazioni, comunicazioni di declassamento, coacervo di partite, etc.)

Per questa tipologia di operatori il Piano dei Controlli non prevede la produzione di nuovi documenti, salvo la trasmissione (anche attraverso GEREM) di copia dei documenti di trasporto del prodotto acquistato/venduto e di copia dei documenti relativi a tagli, assemblaggi, riclassificazioni e quant'altro previsto per i vini DO e IG. Tutti i movimenti vengono registrati su GEREM dall'utente. L'azienda inserisce in GEREM il carico del vino ottenuto dalla vendemmia in forma di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà al momento della movimentazione delle partite e, comunque, entro il 15 dicembre di ogni anno.

CEVIQ successivamente verificherà la congruenza di quanto dichiarato con la quantità riportata nella dichiarazione di produzione viticola e vinicola della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

7.3.4.2 Controllo ispettivo

Il controllo ispettivo viene eseguito a campione secondo quanto previsto dal Piano dei Controlli e prevede il controllo della:

- corrispondenza della consistenza delle giacenze fisiche e contabili del vino
- conformità delle operazioni di cantina in base a quanto stabilito dal disciplinare di produzione
- correttezza delle registrazioni previste dalla normativa applicabile
- corrispondenza dei parametri previsti dal disciplinare di produzione per DO e IG


Per il 30% del campione sorteggiato (verificato nel periodo tra la raccolta delle uve e la prima fermentazione - DM 3 marzo 2022), la verifica verte sull'accertamento della qualità dell'uva, la tracciabilità dei carichi e delle pesate, le operazioni enologiche, la corrispondenza della giacenza fisica e contabile del prodotto detenuto, l'identificazione del prodotto detenuto in cantina, i cartelli identificativi dei prodotti, la rispondenza con i requisiti tecnologici e di processo previsti dal Disciplinare di Produzione. I controlli sono mirati all'annata in corso di vendemmia.

Se l'operatore ha anche l'imbottigliatore la verifica della corrispondenza tra saldi contabili e fisici comprende sia il prodotto sfuso che quello imbottigliato.

7.3.5 Controllo degli imbottigliatori

7.3.5.1 Controllo documentale

CEVIQ deve verificare documentalmente la corrispondenza quantitativa dei carichi di vini atti a DO, o a DO e a IG.

	ACCORDO DI CERTIFICAZIONE CEVIQ - PER IL RILASCIO ED IL MANTENIMENTO DELLE CONFORMITÀ E DELLA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO	AC	Rev.17
			23/02/2026
		Pag. 22 di 31	

L'imbottigliatore, infatti, è tenuto a inviare a CEVIQ tutta la documentazione attestante variazioni di carico (documenti di trasporto, vendite/acquisti, riclassificazioni, coacervi, etc.) attraverso GEREM. I soggetti imbottigliatori devono rendicontare i quantitativi di vino a DO e IG imbottigliato non oltre 7 giorni lavorativi dalla data di conclusione delle operazioni di imbottigliamento (DM 7552/2018) mediante la specifica funzione di GEREM.

7.3.5.2 Controllo documentale per imbottigliatori presenti in Unione Europea

Come indicato dal DM 7552/2018, sono assoggettati al sistema di controllo anche gli imbottigliatori UE purché previsto dai piani di controllo delle DO e delle IG di competenza di CEVIQ. Tale imbottigliatore devono rispettare i medesimi obblighi degli imbottigliatori con sede in Italia. CEVIQ monitora gli imbottigliatori esteri attraverso il controllo della movimentazione del vino ricavata da GEREM in rapporto di contrassegni venduti e alle comunicazioni di imbottigliamento pervenute.

7.3.5.3 Controlli ispettivi/analitici

Secondo il piano dei controlli, il controllo ispettivo viene eseguito sui lotti estratti verificando:

- la corrispondenza tra i registri di cantina e il gestionale GEREM (tipologia del vino con eventuali menzioni previste dal Disciplinare, data di imbottigliamento, quantità imbottigliata, capacità delle bottiglie, il numero di lotto, certificato DOC, perdite eventuali);
- la sussistenza del carico di vino sfuso che ha generato il carico di vino imbottigliato, confrontando le registrazioni contabili con quelle comunicate attraverso GEREM e con il relativo Disciplinare di Produzione e la normativa nazionale e comunitaria;
- la corrispondenza della giacenza contabile con la giacenza fisica di magazzino e controllando il corretto utilizzo dei sistemi di etichettatura e confezionamento, compresi i contenitori, sulla base di quanto dettato dal Disciplinare di Produzione.


Se l'operatore è anche vinificatore la verifica della corrispondenza tra saldi contabili e fisici comprende sia il prodotto sfuso (atto e certificato) che quello imbottigliato.

Il controllo analitico è eseguito secondo il Piano dei Controlli e prevede il prelievo di campioni di prodotto già imbottigliato (solo per le DOC) per verificare la rispondenza del prodotto confezionato destinato al consumo con:

- la certificazione di cui l'art. 6 del DM 12/03/2019, anche a seguito degli esiti delle analisi di revisione del giudizio della Commissione di Degustazione di cui all'art. 7 del DM 12/03/2019 eventualmente richieste dall'interessato
- l'eventuale autocertificazione di coacervo presentata dall'azienda
- l'eventuale autocertificazione di dolcificazione eseguita in post certificazione (commi 2, 3, 5 DM 12/03/2019)

Il prelievo viene effettuato da un ispettore incaricato da CEVIQ in presenza di un rappresentante del soggetto controllato.

In caso di controllo in presenza, l'ispettore dovrà acquisire presso l'operatore eventuali verbali di verifica con provvedimenti mossi da eventuali Organi di controllo nei 12 mesi precedenti la verifica relativi al settore vitivinicolo.

	ACCORDO DI CERTIFICAZIONE CEVIQ - PER IL RILASCIO ED IL MANTENIMENTO DELLE CONFORMITÀ E DELLA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO	AC	Rev.17
			23/02/2026
		Pag. 23 di 31	

Tutte le attività precedentemente descritte sono riportate nelle procedure interne e nelle istruzioni operative di CEVIQ.

7.3.6 Controlli dei campioni di vino

Le prove analitiche dei campioni prelevati sia nell'ambito ispettivo che relativamente alla certificazione sono eseguite da laboratori di prova con cui CEVIQ ha in essere contratti di subappalto.

7.3.6.1 Detentori di vini IG Venezia Giulia

CEVIQ deve eseguire la verifica della giacenza del vino oggetto del prelievo (IG Venezia Giulia). L'ispettore procede al prelievo del campione composto da quattro aliquote, selezionando il lotto più rappresentativo: n. 1 aliquota viene lasciata alla parte, n. 1 aliquota viene inviata al laboratorio per le analisi previste e n.2 aliquote vengono conservate da CEVIQ fino alla chiusura dell'iter e per almeno sei mesi.

Le bottiglie utilizzate per il prelievo dei vini sono di proprietà di CEVIQ e sono conservate presso i suoi magazzini.

7.3.7 Esiti dell'attività rispettive

A seguito dell'attività di controllo presso le aziende (viticoltori, vinificatori, intermediari e imbottigliatori) viene redatto un verbale ispettivo o di campionamento da parte dell'ispettore incaricato del controllo. Il verbale, insieme all'eventuale documentazione allegata, viene sottoscritto dall'operatore o un suo delegato che ne riceve una copia.

Il verbale viene successivamente trasmesso agli uffici di CEVIQ per il riesame e la delibera da parte del Comitato di Certificazione.

Il verbale viene redatto in forma elettronica e viene trasmesso all'operatore via mail dopo essere stato sottoscritto dalle parti su tablet.


8 Richiesta di certificazione per vini atti a DO

Il Vinificatore o Imbottigliatore che detiene la partita di vino atto a divenire a DO, sia sfuso che imbottigliato, per ottenere la certificazione della stessa deve farne richiesta compilando la richiesta su GEREM. Per fare questo l'operatore deve essere abilitato al portale GEREM (modulo di richiesta attivazione GEREM presente sul sito www.ceviq.it o richiedibile agli uffici scrivendo a comunicazioni@ceviq.it o ceviqsrl@legalmail.it).

CEVIQ prende in carico le richieste di certificazione e, dopo aver verificato la congruità mediante controllo documentale di tracciabilità, assegna il prelievo ad un ispettore che provvede all'esecuzione dello stesso presso l'operatore.

L'ispettore incaricato provvede al prelievo dei campioni di prodotto secondo le modalità indicate nelle Istruzioni Operative di CEVIQ. Vengono prelevate 6 aliquote di ogni campione, utilizzando 6 bottiglie di proprietà di CEVIQ nel caso di partite sfuse o prelevando 6 bottiglie di proprietà dell'azienda contenenti vino da certificare nel caso di partite già imbottigliate.

- una aliquota viene lasciata all'operatore come contro campione;
- una aliquota viene inviata per l'esecuzione dell'analisi chimica fisica al laboratorio;

	ACCORDO DI CERTIFICAZIONE CEVIQ - PER IL RILASCIO ED IL MANTENIMENTO DELLE CONFORMITÀ E DELLA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO	AC	Rev.17
			23/02/2026
		Pag. 24 di 31	

- due aliquote vengono utilizzate dalla Commissione di Degustazione per l'analisi sensoriale solo dopo accertamento della conformità delle analisi (una delle due utilizzata da solo nel caso di dubbio da parte della commissione);
- due aliquote vengono tenute per essere magazzini di CEVIQ per eventuali contestazioni per almeno sei mesi.

Al termine dell'attività di prelievo dei campioni, l'ispettore incaricato predispone apposito verbale sull'attività svolta. Detto verbale che è redatto per ciascuna tipologia merceologica di prodotto prelevato, viene fatto firmare dal delegato aziendale per accettazione.

L'esito positivo dall'analisi chimico fisica e della degustazione comporta, dopo delibera del Comitato di Certificazione, l'emissione del certificato di prodotto firmato dal Direttore di CEVIQ. Tale certificato viene messo a disposizione dell'azienda su GEREM, a cui può accedere solo mediante le credenziali di accesso.

La validità del certificato è quella prevista dalla normativa vigente.

Con riferimento ai prodotti vitivinicoli, la positiva certificazione della partita di vino è condizione per l'utilizzazione della denominazione ed ha validità per centottanta giorni per i vini a DOCG, di due anni per i vini a DOC, di tre anni per i vini DOC liquorosi.

Trascorsi i predetti periodi di validità, in assenza di imbottigliamento, per le relative partite sono applicabili le seguenti condizioni:

- entro il termine di un anno a decorrere dalla data di certificazione, i vini DOCG devono essere sottoposti ad una nuova certificazione organolettica; trascorso detto termine è da ripetere sia la certificazione analitica che quella organolettica;
- i vini a DOC devono essere sottoposti ad una nuova certificazione analitica e organolettica.

Il certificato scade in ogni caso con l'effettivo esaurimento della merce.

Durante il periodo di validità del certificato, il suo mantenimento è condizionato da:

- i risultati delle ispezioni di sorveglianza;
- il corretto uso dei certificati;
- il versamento del tariffario approvato dal MASAF.


Nel corso del periodo di mantenimento del certificato, le ispezioni a carico dei prodotti certificati sono eseguite con la frequenza prevista dal piano dei controlli.

Si tratta di prelievi a campione di prodotto effettuati presso i produttori e/o presso la distribuzione e vendita.

8.1 Analisi dei campioni

I campioni sono consegnati dall'ispettore ad un laboratorio incaricato, autorizzato ed accreditato, accompagnandoli con apposita lettera di trasmissione, la quale viene fatta sottoscrivere dalla persona incaricata del ritiro per conto del laboratorio.

Il laboratorio provvede quindi ad eseguire le prove e/o analisi secondo le convenzioni in essere con CEVIQ.

	ACCORDO DI CERTIFICAZIONE CEVIQ - PER IL RILASCIO ED IL MANTENIMENTO DELLE CONFORMITÀ E DELLA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO	AC	Rev.17
			23/02/2026
		Pag. 25 di 31	

CEVIQ assicura che il trattamento di detti campioni avvenga nel rispetto dell'anonimato e della massima riservatezza.

I risultati delle prove analitiche svolte sul prodotto sono trasmessi dal laboratorio incaricato a CEVIQ secondo modalità concordate.

9 Decisioni relative alla certificazione

In ottemperanza alla norma di accreditamento UNI CEN EN ISO/IEC 17065, l'attività di delibera di CEVIQ viene presa da un Comitato di Certificazione (CDC) nominato dal Consiglio Di Amministrazione. Il Comitato di Certificazione, nell'esecuzione delle proprie funzioni, segue la Procedura interna di CEVIQ PR05 (u.r.).

Il CDC delibera mediante votazione che deve essere unanime almeno di tre voti:

- in merito alle non conformità emerse durante l'attività di controllo ispettivo/documentale;
- in merito alle non conformità non previste dal piano di controlli, stabilendo e confermando la gravità di trattamento ed azione correttiva;
- l'emissione dei certificati di conformità/attestazioni di idoneità, di non idoneità chimica, di rivedibilità organolettica e di non idoneità organolettica;
- le azioni da intraprendere in riferimento ad eventuali Non Conformità, sia di carattere generale che particolare, che possono emergere dai controlli ispettivi.

10 Revoca della certificazione

La certificazione del prodotto si verifica in seguito ad un'operazione di taglio o una partita di vino atto e una di vino certificato. Tale operazione comporta la perdita della certificazione acquisita. In questo caso, tuttavia, il detentore della partita di vino in questione può richiedere una nuova certificazione per la partita di vino ottenuta in seguito al suddetto taglio.

La sospensione di un operatore, per motivazioni varie, può avvenire su indicazione dell'Autorità Competente.

11 Non Conformità e loro classificazione nel settore vitivinicolo


Per quanto riguarda le Non Conformità si applica quanto previsto dal Piano dei Controlli in vigore (DM 02/08/2018 n.7552, DM 03/03/2022 e successive modifiche ed integrazioni).

Il Piano dei controlli adottato per ogni DO/IG prevede una classificazione dei rilievi predefinita.

Per ogni non conformità identificata si dovrà specificare se lieve o grave.

Non conformità "lievi": Sono tutte le difformità che possono essere risolte attraverso delle azioni di adeguamento, integrazione della documentazione o riconducibile a semplici errori formali. Non ingenerano presupposti di non conformità per la materia e per il prodotto. Risolvibili con azioni correttive. La materia prima e/o il prodotto e la tracciabilità non ne risultano irreparabilmente condizionati.

In tale situazione CEVIQ, in seguito alla delibera del CDC e nei tempi e nelle modalità previste dalla normativa, si impegna a comunicare la non conformità lieve all'operatore. CEVIQ propone la modalità di risoluzione della non conformità e si accerta che l'azione di risoluzione venga messa in

	ACCORDO DI CERTIFICAZIONE CEVIQ - PER IL RILASCIO ED IL MANTENIMENTO DELLE CONFORMITÀ E DELLA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO	AC	Rev.17
			23/02/2026
		Pag. 26 di 31	

atto dall'azienda nei tempi previsti dalla normativa eventualmente anche con un nuovo sopralluogo ispettivo.

In questo caso è prevista la possibilità per l'operatore di presentare Ricorso avverso tale decisione. In mancanza di risoluzione della non conformità lieve questa viene elevata grave e comunicata all'Organismo di Vigilanza preposto.

Non Conformità “gravi”: si intendono le irregolarità che ingenerano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto. Non appaiono sanabili e condizionano in modo irreparabile la materia prima e/o il prodotto destinato a DO e IG e la sua tracciabilità. Possono essere anche irregolarità già considerate lievi, ma non risolte con azioni correttive. Viene riportata l'indicazione grave quale conseguenza del non soddisfacimento del requisito previsto dalla normativa vigente nazionale e comunitaria.

In tale situazione CEVIQ, in seguito alla delibera del CDC e nei tempi e nelle modalità previste dalla normativa, si impegna a comunicare la Non Conformità grave sia l'operatore che all'Organismo di Vigilanza preposto.

Anche in questo caso è prevista la possibilità di presentare Ricorso avverso a tale decisione.

Per quanto riguarda la certificazione dei vini a DO, ovvero la non rispondenza dei requisiti del Disciplinare di Produzione o della normativa, sono distinguibili tre tipi di non conformità:

Non idoneità chimico fisica: irregolarità derivata dal mancato rispetto di parametri chimico fisici del prodotto. Tale irregolarità interrompe l'iter di certificazione che può proseguire solo dopo l'effettuazione di una seconda analisi, se richiesta dall'interessato, e con esito positivo finale.

Rivedibilità organolettica: irregolarità che genera presupposti di non conformità per il prodotto derivata dal mancato rispetto dei requisiti sensoriali che interrompe l'iter di certificazione. A seguito dell'attuazione, da parte dell'azienda, di trattamenti tali da eliminare le cause di rivedibilità organolettica il prodotto può ripetere l'iter di certificazione ripartendo dall'analisi chimico fisica.

Non idoneità organolettica: irregolarità che in genere genera la non conformità per il prodotto derivata dal mancato rispetto dei requisiti sensoriali del prodotto; in questo caso genera il prodotto non è certificabile. La non idoneità organolettica è generata anche in caso di seconda rivedibilità del prodotto.

Secondo DM l'azienda può chiedere ricorso alla commissione di appello compilando il relativo modulo come da DM 12 marzo 2019.

12 Rilievi e loro classificazione nel settore biologico

Si applica quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs. 323651 del 18/07/2024 e D.Lgs 148/2023 e successive modifiche ed integrazioni).

Argomento trattato nel regolamento di certificazione dei prodotti biologici (u.r.).

13 Rilievi e loro classificazione nel settore alimentare

Si applica quanto previsto dal Piano dei Controlli e dai Regolamenti regionali e nazionali in vigore e successive modifiche ed integrazioni.

Argomento trattato nei regolamenti e piani di controllo specifici per il settore alimentare DOP/IGP/STG/marchi regionali e certificazioni volontarie.

14 Rilievi e loro classificazione nello schema SQNBA

Si applica quanto previsto dai Piani di Controllo nazionali in vigore e successive modifiche ed integrazioni.

Argomento trattato nei piani di controllo specifici per lo schema SQNBA.

15 Rilievi e loro classificazione nello schema Sostenibilità dei Biocombustibili

Argomento trattato nel Regolamento per la Certificazione di Sostenibilità dei Biocombustibili (u.r.).

16 Procedura per il rilascio del certificato di Conformità nel settore biologico

Argomento trattato nel Regolamento di Certificazione dei prodotti biologici (u.r.).

17 Procedura per il rilascio del certificato di Conformità nel settore alimentare

Argomento trattato nei regolamenti specifici per il settore alimenti DOP/IGP/STG e marchi regionali.

18 Procedura per il rilascio del certificato di Conformità nello schema SQNBA

Argomento trattato nei Decreti nazionali e piani di controllo specifici per lo schema SQNBA in vigore.

19 Procedura per il rilascio del certificato di Conformità nello schema Sostenibilità dei Biocombustibili

Argomento trattato nel Regolamento per la Certificazione di Sostenibilità dei Biocombustibili (u.r.).

20 Modifiche alle condizioni di certificazione

Le modifiche che possono influenzare la certificazione possono riguardare:


- I Disciplinari di Produzione dei vini DO e IG controllati
- I Piani di Controllo
- La normativa nazionale e comunitaria
- I Regolamenti, le Procedure e le istruzioni operative di CEVIQ
- I Tariffari
- Le richieste dell'operatore
- Le Norme di Accreditamento.

21 Rinuncia alla certificazione

L'Organizzazione può rinunciare alla certificazione facendo esplicita comunicazione di indirizzata a CEVIQ.

22 Rilievi e provvedimenti sanzionatori

In caso vengano rilevate irregolarità CEVIQ emette rilievi ma non emette provvedimenti sanzionatori in quanto non previsto dalla normativa vigente.

	ACCORDO DI CERTIFICAZIONE CEVIQ - PER IL RILASCIO ED IL MANTENIMENTO DELLE CONFORMITÀ E DELLA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO	AC	Rev.17
			23/02/2026
		Pag. 28 di 31	

23 Gestione della documentazione ed obblighi di riservatezza

CEVIQ garantisce la riservatezza di tutti gli atti (documentazione, lettere, comunicazioni, ecc.) e/o informazioni dei quali il suo personale, sia permanente che esterno, venga a conoscenza nel corso dell'espletamento delle proprie funzioni.

CEVIQ assicura che tutto il personale coinvolto nei processi di certificazione sia a conoscenza delle regole riguardanti la riservatezza e cura la conservazione degli Accordi di Riservatezza firmati dal personale interessato.

L'accesso e la consultazione dei documenti relativi alla certificazione sono riservati solo alle funzioni di CEVIQ coinvolte nell'iter di certificazione, all'Organizzazione cliente e all'Ente di Accreditamento e alle altre autorità competenti.

Nel caso in cui informazioni relative al soggetto richiedente debbono essere divulgate per obblighi di legge, CEVIQ ne darà preventivo avviso all'Organizzazione stessa.

24 Utilizzo del certificato e del marchio di conformità

Il parere di conformità emesso da CEVIQ ed i certificati emessi, sono impiegati per indicare con sufficiente certezza che il prodotto verificato è conforme al disciplinare di produzione e regolamenti comunitari.

Le disposizioni sull'utilizzo del certificato di conformità e sui riferimenti alla certificazione sul prodotto venduto sono quelle previste dalla legge attualmente vigente.

Nell'ambito della sorveglianza sul prodotto confezionato e certificato CEVIQ ne verifica la conformità.

Qualora l'uso dei marchi di certificazione venga giudicato non corretto, CEVIQ – in caso sia possibile - fa adottare le Azioni Correttive adeguate alle circostanze per ripristinare le prescrizioni del presente regolamento e di legge.


CEVIQ, in relazione all'entità della trasgressione, e con particolare riguardo alla salvaguardia del consumatore, può comunque:

- a) fornire istruzioni immediate (emissione di nota di provvedimenti di varia gravità e relativa richiesta di Azioni Correttive) all'Organizzazione che abbia usato qualsiasi riferimento alla certificazione (certificato, marchio, ecc.) in modo improprio;
- b) segnalare le non conformità gravi alle autorità competenti.

L'utilizzo del marchio di CEVIQ srl e/o di contenuti riguardanti l'Organismo di certificazione, a seguito di precisa autorizzazione, è utilizzabile solo all'interno di documentazione tecnica quale schede tecniche dei vini e materiale divulgativo, sviluppati in forma cartacea e/o all'interno di siti internet, al preciso scopo di informare sull'attività di certificazione effettuata da CEVIQ in riferimento ai prodotti per i quali si propongono le informazioni suddette.

25 Uso del marchio ACCREDIA

CEVIQ concede l'utilizzo del marchio ACCREDIA ai soggetti richiedenti la certificazione, esclusivamente in abbinamento al Marchio di CEVIQ, come mostrato nella figura di seguito riportata ed in conformità alla normativa vigente ed al Regolamento RG-09 di ACCREDIA (ultima revisione consultabile e scaricabile dal sito www.accredia.it).

	ACCORDO DI CERTIFICAZIONE CEVIQ - PER IL RILASCIO ED IL MANTENIMENTO DELLE CONFORMITÀ E DELLA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO	AC	Rev.17
			23/02/2026
	Pag. 29 di 31		



Il Marchio ACCREDIA utilizzabile è costituito da due cerchi concentrici, contenenti il pittogramma e la denominazione ACCREDIA unitamente all'indicazione dello schema di accreditamento.

Esso non comprende né le sigle degli schemi di accreditamento e numeri di registrazione, né i riferimenti agli Accordi MLA/MRA.

Per la suddetta composizione del marchio ad uso degli utenti dei servizi di certificazione accreditati:

- il marchio ACCREDIA deve essere posizionato a destra di quello di CEVIQ e non può avere maggiore rilevanza dello stesso;
- deve essere riportata l'indicazione dello schema specifico all'interno del cerchio del marchio ACCREDIA.

Oltre alle confezioni ed agli imballaggi contenenti il prodotto regolarmente certificato è consentito l'utilizzo del Marchio ACCREDIA, congiuntamente a quello di CEVIQ srl, esclusivamente su carta intestata e documenti in genere (ad eccezione di qualsiasi documentazione tecnica riguardante ai prodotti realizzati).

Non è consentito l'utilizzo del Marchio ACCREDIA, né del marchio di CEVIQ srl, né, tantomeno, del marchio congiunto, in alcun tipo di documentazione tecnica che possa richiamare in qualche modo il prodotto, quando l'impresa richiedente la certificazione, è in possesso di un Sistema di gestione certificato (es.: dichiarazioni di conformità ai fini della marcatura CE).

Il Marchio ACCREDIA non può essere utilizzato in modo da lasciar intendere che ACCREDIA abbia certificato o approvato il sistema di gestione aziendale, o il prodotto o il personale di un intestatario della certificazione accreditata, o in altra maniera comunque fuorviante.

Nei casi in cui le dimensioni del prodotto e dell'imballaggio/confezione non consentano il rispetto dei vincoli dimensionali sopra riportati:

- al prodotto o all'imballaggio/confezione può essere applicato un talloncino riprodotto la Figura sopra riportata, anche ridotta in modo da rispettare le proporzioni e purché visibile, oppure
- l'intestatario della certificazione (licenziatario del marchio di CEVIQ) può adottare le misure necessarie ad assicurare che, al momento della vendita all'ingrosso o al dettaglio del prodotto, sia esposto un cartello riprodotto la Figura sopra riportata (o soluzione equivalente), anche ingrandita rispetto alle dimensioni massime di cui in figura, sempre nel rispetto delle proporzioni.

26 Reclami

Il Responsabile dell'azienda o suo delegato presso la quale, in sede di ispezione, siano state rilevate non conformità, nel caso non concordi con la valutazione del personale tecnico incaricato, deve riportare e sottoscrivere nel verbale di ispezione le motivazioni del suo dissenso.

Un reclamo può essere formulato nei confronti dell'attività di CEVIQ anche relativamente ad altri aspetti gestionali; in tal caso lo stesso è trasmesso alla Sede centrale di Pradamano in forma scritta, inviandolo via PEC a ceviqsrl@legalmail.it. Può essere formulato utilizzando il modello disponibile sul sito di CEVIQ (<https://www.ceviq.it/reclami/>).

Eventuali spese sono a carico della parte soccombente.

I reclami pervenuti dagli operatori mediante comunicazione scritta vengono gestiti mediante apposita Procedura interna PR-02 Procedura di gestione reclami – NC- AP (u.r.) che può essere in qualsiasi momento richiesta agli uffici (comunicazioni@ceviq.it).

Se il reclamo rappresenta un'ipotesi di ricorso, il Direttore procede come descritto nella procedura apposita "PR08 Ricorsi e contenzioso" pubblicata sul sito di CEVIQ (<https://www.ceviq.it/ricorsi/>) e come descritto nel § dedicato.

27 Ricorso

L'Operatore ha la facoltà di presentare ricorso avverso le valutazioni, le decisioni ed i provvedimenti adottati dal Comitato di Certificazione di CEVIQ entro il termine perentorio - ed a pena di decadenza - di giorni 30 (trenta) dalla ricezione della notifica della decisione di CEVIQ, secondo le modalità riportate nella Procedura "PR08 Ricorsi e contenzioso" pubblicata sul sito di CEVIQ (<https://www.ceviq.it/ricorsi/>).

Le spese del ricorso saranno pagate dalla parte soccombente secondo quanto stabilito dai relativi tariffari.

23.1 Ricorso a verso l'esito negativo delle analisi chimico fisica del campione di vino atto a DO

L'operatore, nel caso di esito negativo dell'analisi chimica o fisica del campione di vino prelevato e fini della certificazione può presentare ricorso avverso tale esito secondo art. 6 del DM 12/03/ 2019 commi 4, 5 e 6.


L'operatore deve presentare l'istanza scritta, possibilmente mezzo PEC, entro 7 giorni dalla data di ricezione della comunicazione dell'esito della prova da parte di CEVIQ.

Cinico una volta ricevuta la richiesta provvede ad inviare un'aliquota del campione prelevato fra quelle conservate ad un secondo laboratorio autorizzato dal MASAF tra quelli con contratto di subappalto con CEVIQ, diverso da quello che ha effettuato l'analisi di prima istanza.

In caso l'analisi del secondo laboratorio confermi l'esito negativo c'è informa l'azienda entro tre giorni dalla data di ricezione delle analisi che il campione non è idoneo.

In caso l'analisi secondo laboratorio rilevi l'esito positivo il campione in oggetto può proseguire l'iter di certificazione.

Le spese delle analisi sono a carico della parte soccombente.

	ACCORDO DI CERTIFICAZIONE CEVIQ - PER IL RILASCIO ED IL MANTENIMENTO DELLE CONFORMITÀ E DELLA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO	AC	Rev.17
			23/02/2026
		Pag. 31 di 31	

Tale tipologia di ricorso non è di competenza del Comitato Ricorsi.

28 Salute e sicurezza

L'operatore è tenuto a fornire agli ispettori di dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui verrà eseguita la visita ispettiva e sulle misure di prevenzione e di emergenza in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

29 Contenzioso

Qualsiasi controversia inerente all'interpretazione e all'esecuzione del presente Accordo di certificazione è definita possibilmente in via bonaria.

Tutte le controversie aventi ad oggetto rapporti sociali, promosse da o contro i soci, da o contro la società, ivi comprese quelle relative ai rapporti con organi sociali, dovranno essere oggetto di un tentativo preliminare di conciliazione, secondo il regolamento del servizio di conciliazione della Camera di Commercio di Udine con gli effetti previsti dagli artt. 38 ss D. Lgs. 5/2003.

Le parti si impegnano a ricorrere alla conciliazione prima di iniziare qualsiasi procedimento giudiziale o arbitrale.

In caso il tentativo di conciliazione risulti fallito, diverrà esclusivamente competente il Foro di Udine.

30 Condizioni economiche

Le tariffe che regolano le prestazioni di CEVIQ sono definite tenendo conto dei costi gestionali ed amministrativi relativi alle attività previste per lo sviluppo del processo di certificazione e applicazione del Piano dei Controlli, sono indicate nei Tariffari di CEVIQ approvati dal MASAF e riportati sul sito www.ceviq.it.

I compensi relativi all'attività di rilascio della certificazione sono dovuti a CEVIQ anche in caso di mancata emissione del parere di conformità a seguito dell'assenza dei requisiti di conformità.

Il mancato pagamento dei compensi spettanti comporta in via preliminare l'inoltro di un sollecito contenente la specifica richiesta di pagamento di quanto dovuto entro un termine massimo in giorni lavorativi pianificato e comunicato a cura di CEVIQ.

VINO DO/IG: In caso di conferma della volontà di non assolvere in modo totale o parziale, agli obblighi pecuniari relativi allo svolgimento dell'attività di certificazione e/o controllo per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto, CEVIQ provvederà ad inoltrare apposita segnalazione all'Ufficio ICQRF territorialmente competente.

PRODOTTI BIOLOGICI ED ALIMENTARI, SQNBA e BIOCMBUSTIBILI: In caso di conferma della volontà di non assolvere in modo totale o parziale, agli obblighi pecuniari relativi allo svolgimento dell'attività di certificazione e/o controllo, CEVIQ eseguirà quanto previsto dalla normativa vigente.

In generale gli obblighi economici sono contenuti nei singoli tariffari ed applicati secondo l'Istruzione Operativa IO-06 gestione pagamenti e fatturazione (u.r.).