

MANUALE GEREM

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

BROWSER CONSIGLIATI

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

- GOOGLE CHROME 

- MOZILLA FIREFOX 

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

ACCESSO

Per accedere al sistema informatico GEREM seguire la seguente procedura:

- entrare nella pagina principale del sito internet [www. ceviq.it](http://www.ceviq.it)
- cliccare su "Accesso all'area riservata"



[STRUTTURA](#) - [TRACCIABILITÀ](#) - [LEGISLAZIONE](#) - [PIANO DEI CONTROLLI VINI DOP E IGP \(ADEMPIMENTI GENERALI\)](#) - [MODULISTICA](#) - [CERTIFICAZIONE VINI DOP](#) - [RILASCIO DELLE FASCETTE PER VINI A D.O.C.G.](#) - [VINI VARIETALI](#) - [CERTIFICAZIONE IN AMBITO VOLONTARIO](#) - [PRODOTTI CERTIFICATI](#) - [DOCUMENTI](#) - [TARIFFARI IN VIGORE DAL 30 SETTEMBRE 2014](#) - [QUESTIONARIO](#) - [NEWS E CIRCOLARI](#) - [CONTATTI](#) - [LINK](#) - [ACCESSO ALL' AREA RISERVATA](#)



Inserire, nei relativi campi, le credenziali fornite dall' organismo di controllo (ODC).

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

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

Email

Password


[Password dimenticata?](#)

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.

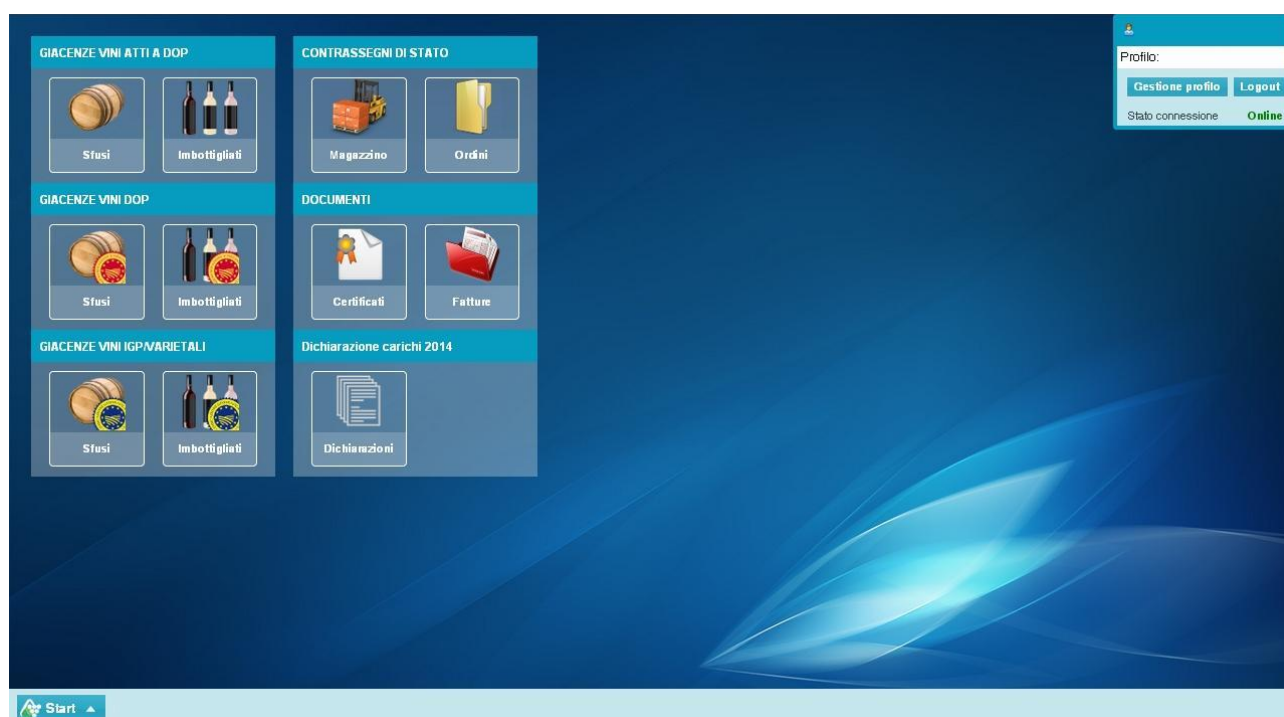
Warning:
This is a private system. Unauthorized access or use of this system is strictly prohibited. Ceviq s.r.l. reserves the right to prosecute any entity or individual making any such attempt, to the fullest extent allowed by applicable law.



NB: SOLO al primo accesso verrà richiesto la compilazione dei campi mancanti inerenti al proprio profilo (codice fiscale, azienda, n° telefono nella forma +39...).
I dati inseriti potranno essere comunque cambiati all'occorrenza successivamente.

SCHERMATA PRINCIPALE DI GEREM

GEREM si presenta come sotto indicato:



The screenshot shows the main dashboard of the GEREM system. It features a dark blue background with a light blue wave pattern at the bottom. The dashboard is organized into several sections:

- GIACENZE VINI ATTI A DOP:** Includes icons for 'Stusi' (barrels) and 'Imbottigliati' (bottled wine).
- GIACENZE VINI DOP:** Includes icons for 'Stusi' and 'Imbottigliati' with a red seal.
- GIACENZE VINI IGP/VARIETALI:** Includes icons for 'Stusi' and 'Imbottigliati' with a green seal.
- CONTRASSEGNI DI STATO:** Includes icons for 'Magazzino' (warehouse) and 'Ordni' (orders).
- DOCUMENTI:** Includes icons for 'Certificati' (certificates) and 'Fatture' (invoices).
- Dichiarazione carichi 2014:** Includes an icon for 'Dichiarazioni' (declarations).












In the top right corner, there is a user profile section with the text 'Profilo:' and two buttons: 'Gestione profilo' and 'Logout'. Below this, it shows 'Stato connessione' as 'Online'.

At the bottom left, there is a 'Start' button with a small icon.

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

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

CAMPI E SIMBOLI

SIMBOLOGIA	DESCRIZIONE
<p>GIACENZE VINI ATTI A DOP</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Sfusi</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Imbottigliati</p> </div> </div>	<p>La finestra riporta i due tasti da utilizzare quando si vuole accedere alle giacenze (proprie o presenti in conto lavoro) di vini atti a divenire DOP che siano allo stato sfusi o imbottigliato.</p>
<p>GIACENZE VINI DOP</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Sfusi</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Imbottigliati</p> </div> </div>	<p>La finestra riporta i due tasti da utilizzare quando si vuole accedere alle giacenze (proprie o presenti in conto lavoro) di vini DOP certificati che siano allo stato sfusi o imbottigliato.</p>
<p>GIACENZE VINI IGP/VARIETALI</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Sfusi</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Imbottigliati</p> </div> </div>	<p>La finestra riporta i due tasti da utilizzare quando si vuole accedere alle giacenze (proprie o presenti in conto lavoro) di vini IGP/varietali che siano allo stato sfusi o imbottigliato.</p>
<p>CONTRASSEGNI DI STATO</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Magazzino</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Ordini</p> </div> </div>	<p>La categoria "Contrassegni di Stato" presenta il tasto "Ordini" con il quale si può accedere alle funzionalità per la richiesta delle fascette DOCG nonché "Magazzino" per il carico delle fascette acquisite.</p>
<p>DOCUMENTI</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Certificati</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Fatture</p> </div> </div>	<p>Il campo "documenti" permette di accedere alla sezione "certificati" di prodotto. La sezione "Fatture" non presenta, per il momento, nessuna funzionalità.</p>
<p>Dichiarazione carichi 2014</p> <div style="text-align: center;">  <p>Dichiarazioni</p> </div>	<p>Il tasto permette di accedere alla funzionalità per il carico dei nuovi vini.</p>

FUNZIONALITÀ DETTAGLIATE

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

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

CATEGORIA “GIACENZE VINI ATTI A DOP” SFUSI

Dopo aver cliccato sul tasto



ci si ritrova nel seguente ambiente:



La schermata è divisa in due sezioni. A sinistra, un pannello di ricerca con i seguenti campi: ID (con operatori >= e <=), Azienda, Partita Iva, Deposito, Quantità (con operatori >= e <=, valore predefinito 0,0001), Vino, Annata (con operatori >= e <=), Bloccato (radio button sì/no), Conto lavoro (radio button sì/no), Spum./friz. (radio button sì/no), Codice manipolazione. A destra, un menu di funzioni con pulsanti: Informazioni, Allinea, Riclassifica, Trasferisci, Carica, Taglia, Imbottiglia, Dolcifica, Vend, Rettifica, Spumantizza/Frizzante, Richiedi prelievo, Decl. a IGT Venezia, Amministrazione. Sotto il menu, una tabella con intestazioni: ID Giacenza, Qtà hl, Vino, Anno, Manip..., Spum/f..., Deposito. In basso a sinistra, pulsanti 'applica' e 'rimuovi'.

La schermata è suddivisa in due sezioni:

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

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

Più nel dettaglio:

- **INFORMAZIONI**

Vini atti sfusi

ricerche

ID = ID >= ID <=

Azienda

Partita Iva

Deposito

Quantità = Quantità >= Quantità <=

Vino

Annata = Annata >= Annata <=

Bloccato si no

Conto lavoro si no

Spum./friz. si no

Codice manipolazione

ID Giacenza	Qtà hl	Vino ↑	Anno	Manip...	Spum/friz.
<input type="checkbox"/>	26284	25,0000	DOC Friuli Colli Orientali Cabernet Franc	2013	0 no
<input type="checkbox"/>	11661	20,0000	DOC Friuli Colli Orientali Cabernet Sauvignon	2012	0 no
<input type="checkbox"/>	26285	20,0000	DOC Friuli Colli Orientali Cabernet Sauvignon	2013	0 no
<input type="checkbox"/>	26279	25,0000	DOC Friuli Colli Orientali Friulano	2013	0 no
<input checked="" type="checkbox"/>	26286	65,0000	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	0 no
<input type="checkbox"/>	11665	20,0000	DOC Friuli Colli Orientali Refosco Dal Peduncul...	2012	0 no
<input type="checkbox"/>	26287	25,0000	DOC Friuli Colli Orientali Refosco Dal Peduncul...	2013	0 no
<input type="checkbox"/>	11666	25,0000	DOC Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla	2012	0 no
<input type="checkbox"/>	26281	10,0000	DOC Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla	2013	0 no
<input type="checkbox"/>	26282	45,0000	DOC Friuli Colli Orientali Sauvignon	2013	0 no
<input type="checkbox"/>	11667	20,0000	DOC Friuli Colli Orientali Sauvignon	2012	0 no
<input type="checkbox"/>	26277	4,5000	DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit	2013	0 no
<input type="checkbox"/>	11657	4,2500	DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit	2012	0 no
<input type="checkbox"/>	11655	2,2500	DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit	2010	0 no

Selezionando il vino che si desidera consultare

Informazioni Allinea Riclassifica Trasferisci Carica

Taglia Imbottiglia Dolcifica Vendi Rettifica

Spumantizza/Frizzanta Richiedi prelievo Decl. a IGT Venezia Amministrazione

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

Giacenza # 26286

Informazioni giacenza Movimenti

Vino: DOC Friuli Colli Orientali Merlot - 2013

Quantità: 65,0000 hl (= 6.500,0000 l)

Proprietario:

Deposito:

Composizione

Vini

DOC Friuli Colli Orientali Merlot:	100,0000 %
------------------------------------	------------

Annate

2013:	100,0000 %
-------	------------

Codici manipolazione

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

Giacenza # 26286				
Informazioni giacenza		Movimenti		
Causale	Var. hl	Saldo hl	Data	Operatore
Caricamento <i>DOC Friuli Colli Orientali Merlot - 2013</i>	+200,0000	200,0000	24/02/2014	
Richiesta prelievo <i>Richiedente: Flusso ID: 26286 → 29377</i>	-30,0000	170,0000	21/03/2014	
Imbottigliamento 3.996 b x 0,750 l <i>Lotto: L 174 Imbottigliato: 29,9700 Perdite: 0,0300 Flusso ID: 26286 → 52724</i>	-30,0000	140,0000	24/04/2014	
Imbottigliamento 3.998 b x 1,000 l <i>Lotto: L 314 Imbottigliato: 39,9800 Perdite: 0,0200 Flusso ID: 26286 → 81477</i>	-40,0000	100,0000	01/08/2014	
Imbottigliamento 1.332 b x 0,750 l <i>Lotto: L 404 Imbottigliato: 9,9900 Perdite: 0,0100 Flusso ID: 26286 → 93866</i>	-10,0000	90,0000	02/10/2014	
Imbottigliamento 3.328 b x 0,750 l <i>Lotto: L 494 Imbottigliato: 24,9600 Perdite: 0,0400 Flusso ID: 26286 → 113967</i>	-25,0000	65,0000	04/12/2014	

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



permette di generare un pdf della finestra di dialogo



permette di aggiornare la finestra di dialogo

- **ALLINEA**

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



Allinea giacenza ✕

▲ Informazioni giacenza

DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	65,00000 hl
-----------------------------------	------	-------------


Quantità persa hl: Rimanente:

Data operazione:

Motivo: Cali/perdite/rottura bottiglie Autoconsumo/ Uso interno

Note:

- Cali /perdite/rottura bottiglie
- Autoconsumo


In entrambi i casi si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione) e la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico e infine selezionare una delle due opzioni.

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

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

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

Confermare l'azione

 **Attenzione**
Proseguendo con questa operazione, la quantità della giacenza selezionata verrà allineata a 4,0000 hl

Come detto, la giacenza verrà immediatamente aggiornata.

- **RICLASSIFICA**

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

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



Riclassifica giacenza ✕

▲ Informazioni giacenza

DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	65,00000 hl
-----------------------------------	------	-------------


Quantità riclassificata hl: Tutta Rimanente:

Data operazione:

Riclassifica in:

Rinuncia all'annata:

Note:

Anche in questo caso si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, e a quale categoria si riclassifica (la tendina mostra tutte le scelte possibili a cui il vino può essere riclassificato, sia in orizzontale che a ricaduta)

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

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

Riclassifica giacenza

▲ Informazioni giacenza

DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	65,00000 hl
-----------------------------------	------	-------------

Quantità riclassificata hl: Tutta Rimanente:

Data operazione:

Riclassifica in:

Rinuncia all'annata:

Note:

- DOC Friuli Colli Orientali Merlot Riserva
- DOC Friuli Colli Orientali Rosso
- IGT Venezia Giulia Merlot
- IGT Venezia Giulia Rosso
- Varietale Italia
- Varietale Italia Merlot
- Vino Italia

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

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

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

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

- **TAGLIA**

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

Questa funzione serve a registrare le operazioni di taglio di annata e/o di varietà entro le percentuali prestabilite dai rispettivi Disciplinari di produzione.

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

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

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

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

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

giacenza	cert.	Vino	Anno	hl disp.	hl da tagliare
26286		DOC Friuli Colli Orientali Merlot → 100,000 %	2013 → 100,...	65,00000	65,0000
26287		DOC Friuli Colli Orientali Refosco Dal Peduncolo Ro...	2013 → 100,...	25,00000	25,0000
2 giacenze				90,000 hl	90,000 hl

Data operazione:

DOC Friuli Colli Orientali Merlot 2013 90 hl (taglio non possibile)

VINI

DOC Friuli Colli Orientali Refosco Dal Peduncolo Rosso 27.78%

DOC Friuli Colli Orientali Merlot 72.22%

ANNATE

2013 100%

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

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

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

Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla. Le giacenze verranno aggiornate e comparirà una nuova riga con le relative manipolazioni (7 e/o 8).


- **IMBOTTIGLIA**

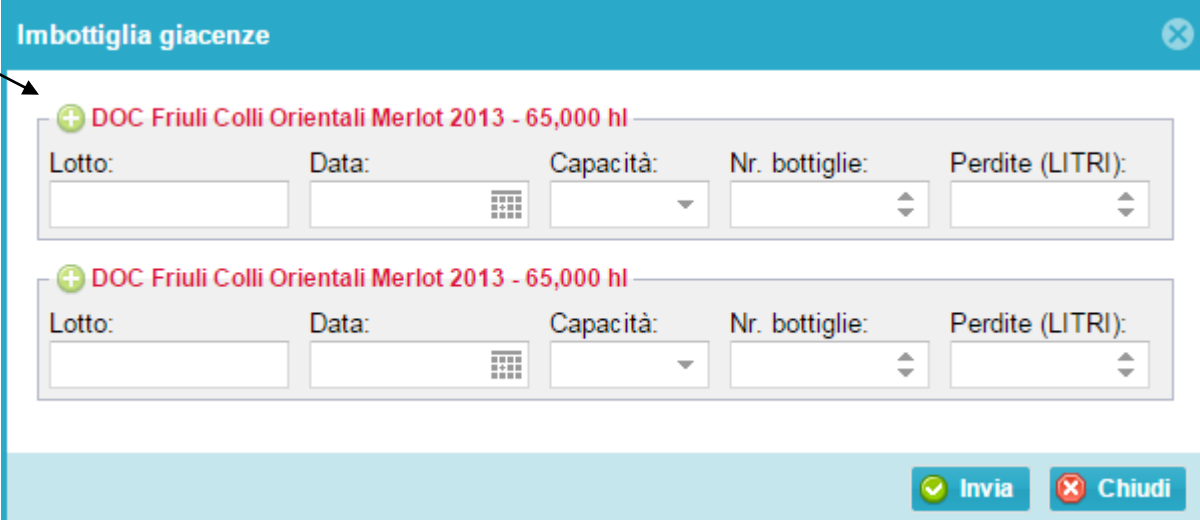
Si ricorda che trovandoci nella sezione vino Atto sfuso, l'operazione di imbottigliamento è da intendersi come confezionamento per l'affinamento e la futura richiesta di certificazione di vino già in bottiglia. Selezionare il vino che si desidera movimentare e cliccare sul tasto **Imbottiglia**

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


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

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

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



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



La giacenza verrà aggiornata immediatamente.


- **RICHIEDI PRELIEVO**

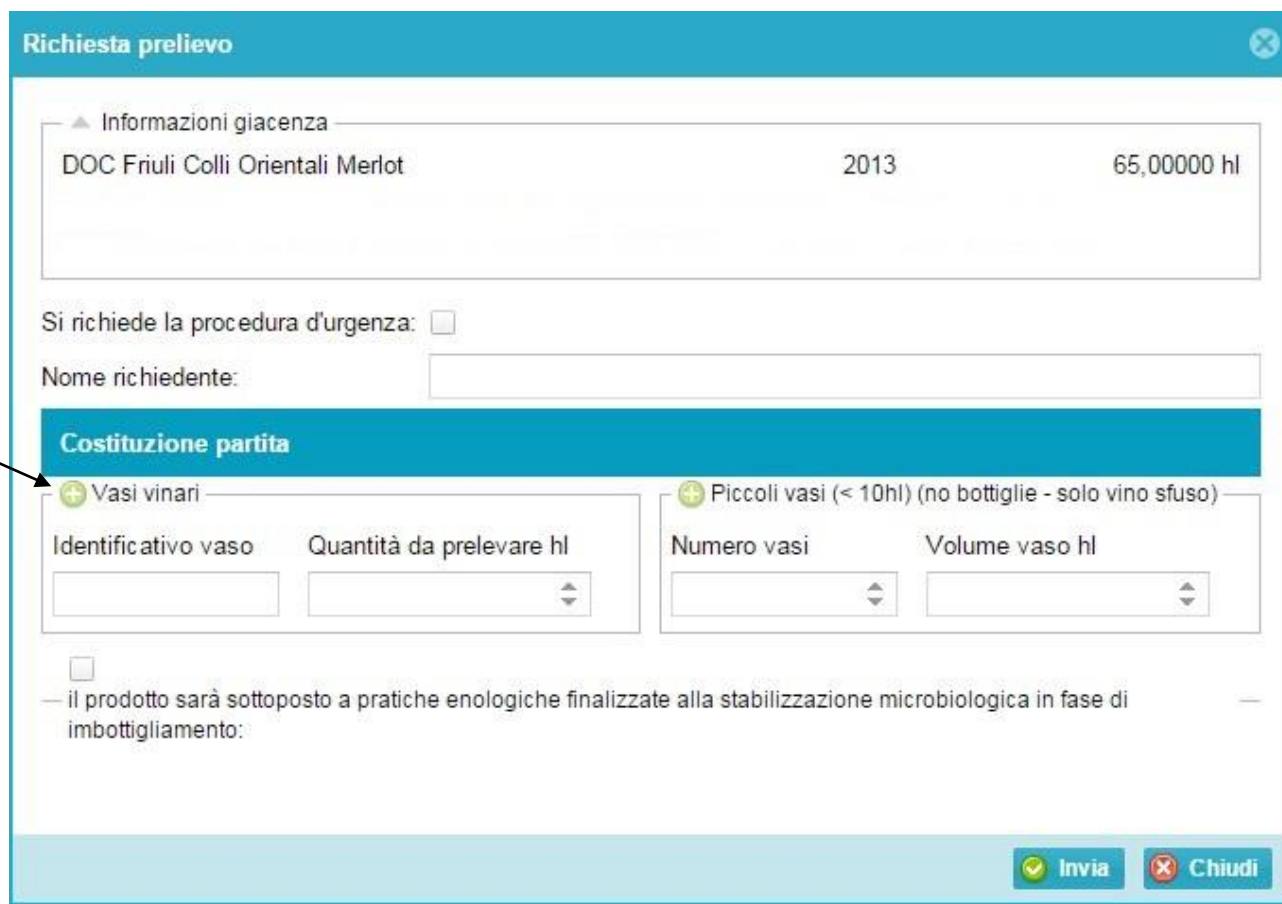
Una volta selezionato il vino che si desidera movimentare cliccare su tasto **Richiedi Prelievo**



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

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

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



Informazioni giacenza		
DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	65,00000 hl

Si richiede la procedura d'urgenza:


Nome richiedente:

Costituzione partita

Vasi vinari		Piccoli vasi (< 10hl) (no bottiglie - solo vino sfuso)	
Identificativo vaso	Quantità da prelevare hl	Numero vasi	Volume vaso hl
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

il prodotto sarà sottoposto a pratiche enologiche finalizzate alla stabilizzazione microbiologica in fase di imbottigliamento:

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

Se si hanno vasi di volume differente, utilizzare il tasto  verde per creare una nuova stringa.

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

Confermare l'azione

? **Attenzione**
 Proseguendo con questa operazione, la giacenza id **26286** verrà aggiornata con le seguenti caratteristiche:

Vino: DOC Friuli Colli Orientali Merlot - 2013
 Quantità: 65,0000 hl

Verrete contattati dal prelevatore assegnato per fissare l'appuntamento.
La giacenza rimarrà bloccata fino all'esito positivo della richiesta


Si **No**

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

- **DECL. A IGT VENEZIE**

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

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

si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, e a quale varietà si riclassifica (es. Merlot o Rosso).

Selezionare la casella se si desidera rinunciare all'annata.

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

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

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

Decl. a IGT Venezia giacenza ✕

▲ Informazioni giacenza

DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	65,00000 hl
-----------------------------------	------	-------------

Hl riclassificati: Rimanente:
 Data operazione: ▼
 Varietà: ▼
 - ▼ Doppio vitigno?
 Rinuncia all'annata:

Note:

✔ Salva
✕ Annulla

- **DOLCIFICA**

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

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

Si apre la seguente finestra di dialogo. Si deve specificare la quantità di vino da dolcificare (cella “quantità dolcificata hl”) espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la quantità di MC/MCR aggiunto espresso in hl, la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico ed il valore di Titolo alcolico volumico % risultante dopo l'aggiunta di MCR. E' possibile riempire anche il campo **Note** dove annotare un'eventuale descrizione per una maggiore descrizione di ciò che è avvenuto.

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

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

Dolcifica giacenza

▲ Informazioni giacenza

DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	65,00000 hl
-----------------------------------	------	-------------

Quantità dolcificata hl: Tutta Rimanente:

MC/MCR aggiunto hl: Data operazione:

Caratteristiche chimico-fisiche


Titolo alc. vol. totale %:

Note:

- **SPUMANTIZZA/FRIZZANTA**

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

Informazioni	Allinea	Riclassifica	Trasferisci	Carica
Taglia	Indotiglia	Dolcifica	Vendi	Rettifica
Spumatizza/Frizzanta	Richiedi prelievo	Decl. a IGT Venezia		Amministrazione

si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la quantità di prodotto aggiunto (sempre espresso in hl), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, e specificando il nome del vino ottenuto in seguito all'operazione di Spumantizzazione/Frizzantatura (vedi esempio).

Selezionare la casella se si desidera rinunciare all'annata.

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

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

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

Spumantizza/Frizzanta giacenza

▲ Informazioni giacenza

DOC Friuli Grave Chardonnay	2013	10,00000 hl
-----------------------------	------	-------------

Volume vino base (hl): Tutta Rimanente:

Prodotto aggiunto (hl): Data operazione:

Vino ottenuto:

Rinuncia all'annata:

Note:


- **TRASFERISCI**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Trasferisci giacenza

▲ Informazioni giacenza

DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	65,00000 hl
-----------------------------------	------	-------------

Quantità trasferita hl: Tutta Rimanente:

Data operazione: Numero D.A.:

Motivo: Conto lavoro/deposito Rientro da conto lavoro/dep. Trasferimento interno

Azienda destinazione:


Deposito destinazione:

Note:

- **VENDI**

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

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

si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino oggetto di vendita, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico, il numero del Documento di Accompagnamento utilizzato e tramite il tasto **Carica D.A.** è possibile allegare il suddetto documento solo in versione pdf o jpeg.

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

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

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

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

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

Vendi giacenza

▲ Informazioni giacenza

DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	65,00000 hl
-----------------------------------	------	-------------

Quantità venduta: Tutta Rimanente:

Data operazione:

Numero D.A.: **Carica D.A.**

Destinatario:

Deposito destinatario:

Acquirente (se diverso dal destinatario):

Note:

CATEGORIA “GIACENZE VINI ATTI A DOP” IMBOTTIGLIATI

Appena cliccato sul tasto



ci si ritrova nel seguente ambiente:

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

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

Più nel dettaglio:

- **INFORMAZIONI**

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

- **ALLINEA**

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

- **RICLASSIFICA**

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

- **RICHIEDI PRELIEVO**

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

Richiesta prelievo

▲ Informazioni giacenza

DOC Friuli Colli Orientali Friulano 2012

Si richiede la procedura d'urgenza:

Nome richiedente:

Costituzione partita | Totale da prelevare: 14,9500 hl

Bottiglie (se si vuole richiedere un prelievo multi-formato, selezionare nella griglia più giacenze)

Capacità bottiglie	Numero lotto	Numero bottiglie
1,000 l	L 514	1495

il prodotto sarà sottoposto a pratiche enologiche finalizzate alla stabilizzazione microbiologica in fase di imbottigliamento:

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

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


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

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

Premere il tasto **Invia** per registrare l'operazione o **Chiudi** per chiudere la finestra senza registrare.

Una volta registrata l'operazione verrà visualizzato il seguente messaggio di avviso che si verrà contattati dal prelevatore per fissare l'appuntamento, quindi premere **Si**.

Confermare l'azione

 **Attenzione**
Proseguendo con questa operazione, la giacenza id **120312** verrà aggiornata con le seguenti caratteristiche:

Vino: DOC Friuli Colli Orientali Friulano - 2012
Quantità: 14,9500 hl

Verrete contattati dal prelevatore assegnato per fissare l'appuntamento.
La giacenza rimarrà bloccata fino all'esito positivo della richiesta

- **SBOTTIGLIA**

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

Sbottiglia giacenza

▲ Informazioni giacenza

DOC Friuli Colli Orientali Friulano	2012	14,95000 hl
-------------------------------------	------	-------------

Quantità sbottigliata hl: Tutta Rimanente:

Data operazione:

Note:

Attenzione: Questa funzionalità si riferisce esclusivamente agli sbottigliamenti realmente avvenuti e annotati a registro. Non è assolutamente da usare come rettifica per le comunicazioni di imbottigliamento errate.

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

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

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

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

- **DECL. A IGT VENEZIE**

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

- **TRASFERISCI**

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

- **VENDI**

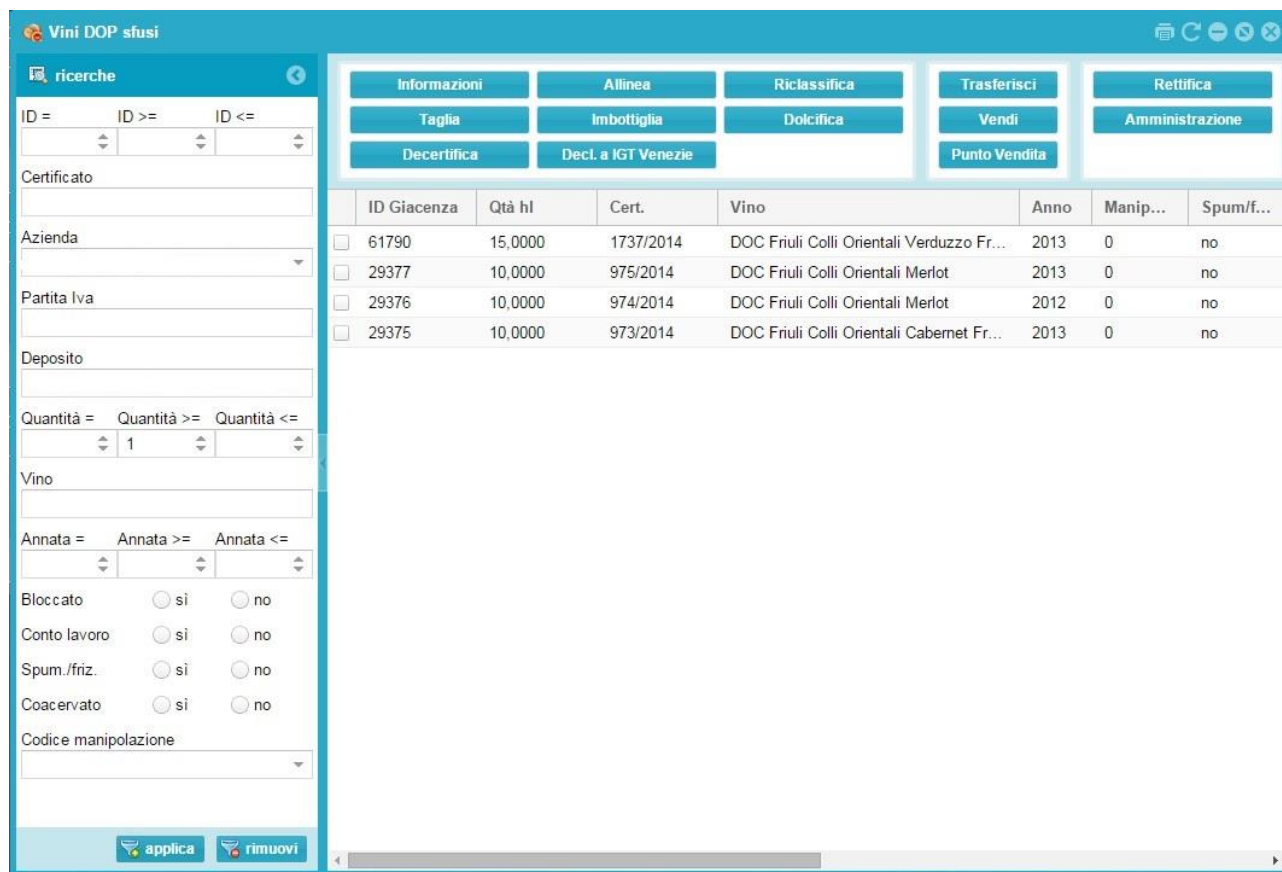
Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 17-18).

CATEGORIA “GIACENZE VINI DOP” SFUSI

Appena cliccato sul tasto



ci si ritrova nel seguente ambiente:



La schermata è divisa in due sezioni. A sinistra, una barra di ricerca con filtri per ID, Certificato, Azienda, Partita Iva, Deposito, Quantità, Vino, Annata, Bloccato, Conto lavoro, Spum./friz., Coacervato e Codice manipolazione. A destra, una griglia di pulsanti per azioni (Informazioni, Allinea, Riclassifica, Taglia, Imbottiglia, Dolcifica, Decertifica, Decl. a IGT Venezia, Trasferisci, Vendi, Punto Vendita, Rettifica, Amministrazione) e una tabella con i dati delle giacenze.

	ID Giacenza	Qtà hl	Cert.	Vino	Anno	Manip...	Spum/f...
<input type="checkbox"/>	61790	15,0000	1737/2014	DOC Friuli Colli Orientali Verduzzo Fr...	2013	0	no
<input type="checkbox"/>	29377	10,0000	975/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	0	no
<input type="checkbox"/>	29376	10,0000	974/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2012	0	no
<input type="checkbox"/>	29375	10,0000	973/2014	DOC Friuli Colli Orientali Cabernet Fr...	2013	0	no

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

Più nel dettaglio:



Informazioni, Allinea, Riclassifica, Taglia, Imbottiglia, Dolcifica, Decertifica, Decl. a IGT Venezia, Trasferisci, Vendi, Punto Vendita.

- **INFORMAZIONI**

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

Giacenza # 61790 🖨️ ↻ ⏪ ⏩ ✖

Informazioni giacenza **Movimenti**

Vino: DOC Friuli Colli Orientali Verduzzo Friulano - 2013
 Quantità: 15,0000 hl (= 1.500,0000 l)
 Proprietario:
 Deposito:
 Certificato: 1737/2014 del 03/06/2014 (Scadenza: 02/06/2016)

Composizione	Parametri chimico/fisici
Vini	Titolo alc. vol. totale %vol.: 17,0800 (± 0,6400)
DOC Friuli Colli Orientali Verduzzo Friulano: 100,0000 %	Titolo alc. vol. effettivo %vol.: 12,6100 (± 0,1100)
Annate	Acidità totale g/l: 4,9000 (± 0,2000)
2013: 100,0000 %	Estratto non riduttore g/l: 21,5000 (± 11,1000)
Codici manipolazione	Estratto secco netto g/l: 22,5000 (± 11,1000)
	Glucosio + Fruttosio g/l: 76,0000 (± 4,0000)
	Anidride solforosa totale mg/l: 84,0000 (± 11,0000)
	Acidità volatile g/l: 0,1700 (± 0,0700)
	Densità relativa (a 20 °C): 1,0204 (± 0,0002)

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

Giacenza # 61790 🖨️ ↻ ⏪ ⏩ ✖

Informazioni giacenza **Movimenti**

Causale	Var. hl	Saldo hl	Data	Operatore
Richiesta prelievo <i>Richiedente:</i> Flusso ID: 26283 → 61790	+15,0000	15,0000	28/05/2014	
Esito certificazione <i>Certificato 1737/2014</i>	-	15,0000	03/06/2014	direzione@ceviq.it

- **ALLINEA**

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

- **RICLASSIFICA**

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

- **TAGLIA**

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

The screenshot shows the 'Vini DOP sfusi' application interface. On the left, there is a search panel with fields for 'ID =', 'ID >=', and 'ID <=' and a search button. Below the search fields are input fields for 'Certificato', 'Azienda', 'Partita Iva', and 'Deposito'. On the right, there is a menu with buttons for 'Informazioni', 'Allinea', 'Riclassifica', 'Trasferisci', 'Rettifica', 'Taglia', 'Imbottiglia', 'Dolcifica', 'Vendi', 'Amministrazione', 'Decertifica', and 'Decl. a IGT Venezia'. Below the menu is a table with the following data:

ID Giacenza	Qtà hl	Cert.	Vino	Anno	Manip...	Spum/f...
<input type="checkbox"/> 61790	15.0000	1737/2014	DOC Friuli Colli Orientali Verduzzo Fr...	2013	0	no
<input checked="" type="checkbox"/> 29377	10.0000	975/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	0	no
<input checked="" type="checkbox"/> 29376	10.0000	974/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2012	0	no
<input type="checkbox"/> 29375	10.0000	973/2014	DOC Friuli Colli Orientali Cabemet Fr...	2013	0	no

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

The screenshot shows the 'Taglio' dialog box. At the top, there are tabs for 'Taglio', 'Note', and 'Parametri coacervo'. Below the tabs is a table with the following data:

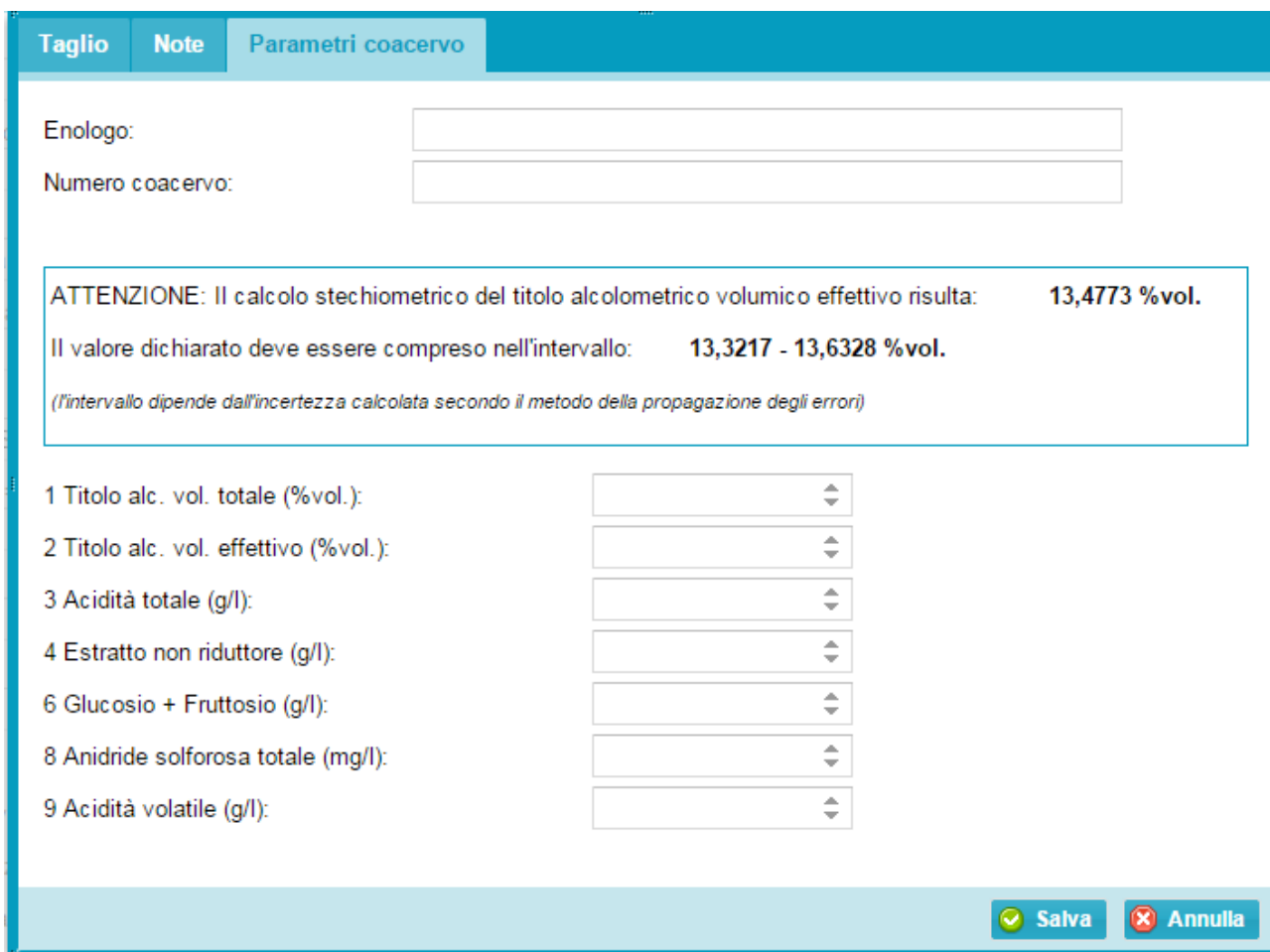
giacenza	cert.	Vino	Anno	hl disp.	hl da tagliare
29376	974/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot → 100,000 %	2012 → 100,00...	10,00000	1,0000
29377	975/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot → 100,000 %	2013 → 100,00...	10,00000	10,0000
2 giacenze				20,000 hl	11,000 hl

Below the table, there is a 'Data operazione:' field with a calendar icon. Below that, there is a bar chart showing the blending of two wines. The chart has two bars: a dark red bar for 'VINI' and a green bar for 'ANNATE'. The 'ANNATE' bar is divided into two segments: a top segment for '2013 90.91%' and a bottom segment for '2012 9.09%'. The total height of the 'ANNATE' bar is '11 hl'. At the bottom right, there are 'Salva' and 'Annulla' buttons.

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

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

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



Taglio Note Parametri coacervo

Enologo:

Numero coacervo:

ATTENZIONE: Il calcolo stechiometrico del titolo alcolometrico volumico effettivo risulta: **13,4773 %vol.**
Il valore dichiarato deve essere compreso nell'intervallo: **13,3217 - 13,6328 %vol.**
(l'intervallo dipende dall'incertezza calcolata secondo il metodo della propagazione degli errori)

1 Titolo alc. vol. totale (%vol.):

2 Titolo alc. vol. effettivo (%vol.):

3 Acidità totale (g/l):

4 Estratto non riduttore (g/l):

6 Glucosio + Fruttosio (g/l):

8 Anidride solforosa totale (mg/l):

9 Acidità volatile (g/l):

Salva Annulla

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


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

- **IMBOTTIGLIA**

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

- **DOLCIFICA**

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

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

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

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

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



Informazioni giacenza		
DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013	10,00000 hl

Quantità dolcificata hl: Tutta Rimanente:

MC/MCR aggiunto hl: Data operazione:

Enologo:

Caratteristiche chimico-fisiche


Titolo alc. vol. totale %vol.: Estratto non riduttore g/l:

Glucosio + Fruttosio g/l:

Note:

- **DECERTIFICA**

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

si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino certificato da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro di carico e scarico.

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

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

Come già spiegato, una volta registrata l'operazione verrà chiesto di confermarla. Successivamente la giacenza verrà immediatamente aggiornata e resa disponibile nella sezione **Giacenze Vini Atti sfusi**.

NB. Se si intende tagliare un vino atto con un vino già certificato, quest'ultimo va decertificato con questa funzione.

Informazioni giacenza		
DOC Friuli Colli Orientali Cabernet Franc	2013	10,00000 hl

Quantità decertificata hl: Tutta Rimanente:

Data operazione:

Note:

- **DECL. A IGT VENEZIE**

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


- **TRASFERISCI**

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

- **VENDI**

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

- **PUNTO VENDITA (vendita di sfuso a terzi)**

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

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

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

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

Informazioni giacenza		
DOC Friuli Colli Orientali Cabernet Franc	2013	10,00000 hl

Quantità venduta hl: Rimanente:

Data operazione:

Note:

CATEGORIA “GIACENZE VINI DOP” IMBOTTIGLIATI

Appena cliccato sul tasto



ci si ritrova nel seguente ambiente:

Vini DOP imbottigliati

ricerche

ID = ID >= ID <=

Certificato

Lotto

Azienda

Partita Iva

Deposito

Quantità = Quantità >= Quantità <=

Vino

Annata = Annata >= Annata <=

ID Giace...	Qtà hl	Vol. l.	nr. rec.	Cert.	Lotto	Data	Vino	Anno
<input type="checkbox"/> 108464	8,9800	0,500	1.796	3016/2014	L 474	20/11/2014	DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit	2011
<input type="checkbox"/> 70509	14,9400	0,750	1.992	2073/2014	L 264	25/06/2014	DOC Friuli Colli Orientali Verduzzo Fr...	2013
<input type="checkbox"/> 11669	14,9700	0,750	1.996	12/2014	L503	13/12/2013	DOC Friuli Colli Orientali Verduzzo Fr...	2012
<input type="checkbox"/> 105659	24,9600	0,750	3.328	2941/2014	L 454	10/11/2014	DOC Friuli Colli Orientali Sauvignon	2013
<input type="checkbox"/> 81476	14,9700	0,750	1.996	2388/2014	L 314	01/08/2014	DOC Friuli Colli Orientali Sauvignon	2013
<input type="checkbox"/> 61776	2,4600	0,375	656	1735/2014	L 214	22/05/2014	DOC Friuli Colli Orientali Sauvignon	2013
<input type="checkbox"/> 61775	17,5200	0,750	2.336	1735/2014	L 214	22/05/2014	DOC Friuli Colli Orientali Sauvignon	2013
<input type="checkbox"/> 26291	19,9800	0,750	2.664	586/2014	L084	20/02/2014	DOC Friuli Colli Orientali Sauvignon	2013
<input type="checkbox"/> 113967	24,9600	0,750	3.328	3131/2014	L 494	04/12/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013
<input type="checkbox"/> 99233	9,9900	0,750	1.332	974/2014	L	23/10/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2012
<input type="checkbox"/> 93866	9,9900	0,750	1.332	2675/2014	L 404	02/10/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013
<input type="checkbox"/> 89491	4,9800	0,750	664	974/2014	L 384	15/09/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2012
<input type="checkbox"/> 81477	39,9800	1,000	3.998	2389/2014	L 314	01/08/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013
<input type="checkbox"/> 54202	19,9700	1,000	1.997	975/2014	L 134	22/04/2014	DOC Friuli Colli Orientali Merlot	2013

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

Più nel dettaglio:



- **INFORMAZIONI**

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

- **SBOTTIGLIA**

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

- **FASCETTE**

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

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

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

Fascette giacenza

▲ Informazioni giacenza

DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit	2011	8,98000 hl
---	------	------------

Fascette applicate

+ Applica nuove

Serie	Da	A
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Salva Annulla

- **TRASFERISCI**

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

- **DECERTIFICA**

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

- **ALLINEA**

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

CATEGORIA "GIACENZE VINI IGP/VARIETALI" SFUSI



Appena cliccato sul tasto

ci si ritrova nel seguente ambiente:

The screenshot shows the 'Vini IG e Varietali sfusi' application. On the left, there's a search panel with filters for Azienda, Partita Iva, Deposito, Quantità (0,001), Anno, and other options. The main area displays a table of wine inventory with columns: ID Giacenza, Qtà hl, Vino, Annata, Manip..., Spum./f..., and Deposito. The table lists various wine entries with their respective quantities and years. A top menu bar contains buttons for actions like 'Informazioni', 'Allinea', 'Riclassifica', 'Trasferisci', 'Carica', 'Taglia', 'Imbottiglia', 'Dolcifica', 'Vendi', 'Rettifica', 'Spumantizza/Frizzanta', 'Decl. a IGT Venezia', 'Doppio vitigno', 'Punto Vendita', and 'Amministrazione'.

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

Più nel dettaglio:



- **INFORMAZIONI**

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

- **ALLINEA**

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

- **RICLASSIFICA**

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

Se si desidera togliere l'annata, mantenendo però la tipologia (ad es. da IGT VG Pinot grigio 2013 a IGT VG Pinot grigio senza annata) è sufficiente indicare la quantità, la data e spuntare **Rinuncia all'annata**.

Nel sistema informatico Gerem il vino generico (bianco, rosso o rosato) viene indicato come **Vino Italia**.

Vino spumante:

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

-
- **TAGLIA**

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

giacenza	cert.	Vino	Anno	hl disp.	hl da tagliare
24581		IGT Venezia Giulia Cabernet Franc → 100,000 %	2013 → 90,000 % 2011 → 10,000 %	16,97000	16,9700
24582		IGT Venezia Giulia Merlot → 100,000 %	2013 → 86,957 % 2011 → 13,043 %	69,00000	69,0000
2 giacenze				85,970 hl	85,970 hl

Data operazione:

IGT Venezia Giulia Merlot **2013** **85.97 hl (taglio non possibile)**

VINI

IGT Venezia Giulia Merlot 80.26%
IGT Venezia Giulia Cabernet Franc 19.74%

ANNATE

2013 87.56%
2011 12.44%

Aggiungi vino (generico) Aggiungi IGP altra zona

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

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

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

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

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

Aggiungi altra IGP ✕

IGP:

Varietà:

Annata:

Quantità hl:

AVVERTENZA: le caratteristiche del prodotto utilizzato nella frazione complementare del taglio, autodichiarate dall'Organizzazione, non sono soggette a controllo. L'utilizzo di vini Igt nella frazione complementare è soggetto a comunicazione, a cura dell'Organizzazione, al competente Organismo di certificazione.

Aggiungi

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

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

Taglio		Note				
giacenza	cert.	Vino	Anno	hl disp.	hl da tagliare	
24581		IGT Venezia Giulia Cabernet Franc → 100,000 %	2013 → 90,000 % 2011 → 10,000 %	16,97000	2,0000	
24582		IGT Venezia Giulia Merlot → 100,000 %	2013 → 86,957 % 2011 → 13,043 %	69,00000	69,0000	
		Vino Italia → 100,000 %	0 → 100,000 %	∞	1,0000	
3 giacenze				85,970 hl	72,000 hl	

Data operazione:

IGT Venezia Giulia Merlot 2013 72 hl

VINI

- Vino Italia 1.39%
- IGT Venezia Giulia Merlot 95.83%
- IGT Venezia Giulia Cabernet Franc 2.78%

ANNATE

- 2013 85.83%
- 2011 12.78%
- 0 1.39%

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

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

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

- **IMBOTTIGLIA**

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

- **DOLCIFICA**

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

- **SPUMANTIZZA/FRIZZANTA**

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

- **DECL. A IGT VENEZIE**

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

- **DOPIO VITIGNO**

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

Taglio		Note			
giacenza	cert.	Vino	Anno	hl disp.	hl da tagliare
24581		IGT Venezia Giulia Cabernet Franc → 100,000 %	2013 → 90,000 % 2011 → 10,000 %	16,9700	16,9700
24582		IGT Venezia Giulia Merlot → 100,000 %	2013 → 86,957 % 2011 → 13,043 %	69,0000	69,0000
2 giacenze				85,970 hl	85,970 hl

Data operazione:

IGT Venezia Giulia Merlot Cabernet Franc 2013 85.97 hl

VINI

ANNATE

IGT Venezia Giulia Merlot 80.26%

IGT Venezia Giulia Cabernet Franc 19.74%

2013 87.56%

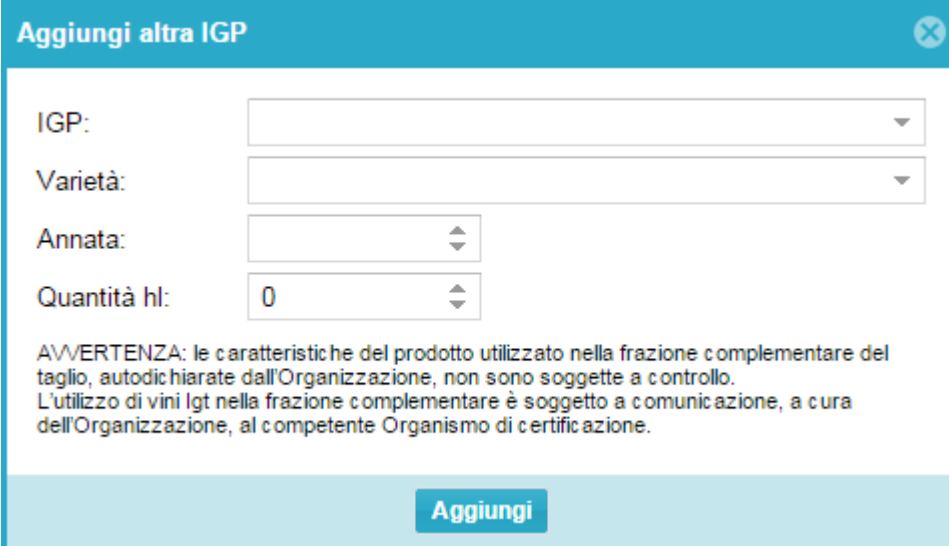
2011 12.44%

Aggiungi IGP altra zona Salva Annulla

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

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

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



Aggiungi altra IGP

IGP:

Varietà:

Annata:

Quantità hl:

AVVERTENZA: le caratteristiche del prodotto utilizzato nella frazione complementare del taglio, autodichiarate dall'Organizzazione, non sono soggette a controllo. L'utilizzo di vini Igt nella frazione complementare è soggetto a comunicazione, a cura dell'Organizzazione, al competente Organismo di certificazione.

Aggiungi

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

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

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

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

- **TRASFERISCI**

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

- **VENDI**

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

- **PUNTO VENDITA**

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

CATEGORIA “GIACENZE VINI IGP/VARIETALI” IMBOTTIGLIATI



Appena cliccato sul tasto

ci si ritrova nel seguente ambiente:

ID Giacenza	Qtà hl	vol. l.	nr. rec.	Lotto	Data	Vino	Anno	Manip...
<input type="checkbox"/> 120983	5,0000	5,000	100	50/2014	09/12/2...	IGT Venezia Giulia Bianco	2013	8
<input type="checkbox"/> 120982	10,0000	5,000	200	50/2014	09/12/2...	IGT Venezia Giulia Cabernet Franc	2013	8
<input type="checkbox"/> 120981	3,0000	5,000	60	50/2014	09/12/2...	IGT Venezia Giulia Refosco Dal Ped...	2013	8
<input type="checkbox"/> 120980	15,0000	5,000	300	50/2014	09/12/2...	IGT Venezia Giulia Merlot	2012	8
<input type="checkbox"/> 24886	10,0000	5,000	200	04/04	23/01/2...	IGT Venezia Giulia Cabernet Franc	2012	8
<input type="checkbox"/> 24887	10,0000	5,000	200	04/04	23/01/2...	IGT Venezia Giulia Merlot	2011	0
<input type="checkbox"/> 24888	5,0000	5,000	100	04/04	23/01/2...	IGT Venezia Giulia Refosco Dal Ped...	2011	0
<input type="checkbox"/> 65131	2,6000	5,000	52	19/14	05/06/2...	IGT Venezia Giulia Bianco	2012	0
<input type="checkbox"/> 77372	16,7500	5,000	335	28/14	03/07/2...	IGT Venezia Giulia Merlot	2011	0
<input type="checkbox"/> 77375	2,2500	5,000	45	28/14	03/07/2...	IGT Venezia Giulia Refosco Dal Ped...	2012	8
<input type="checkbox"/> 77376	10,0000	5,000	200	28/14	03/07/2...	IGT Venezia Giulia Bianco	2013	8
<input type="checkbox"/> 77377	10,0000	5,000	200	28/14	03/07/2...	IGT Venezia Giulia Cabernet Franc	2013	8
<input type="checkbox"/> 90007	9,9975	0,750	1.333	01/14	01/09/2...	IGT Venezia Giulia Merlot	2012	8
<input type="checkbox"/> 90009	9,9975	0,750	1.333	01/14	01/09/2...	IGT Venezia Giulia Bianco	2013	8
<input type="checkbox"/> 90010	9,9975	0,750	1.333	01/14	01/09/2...	IGT Venezia Giulia Cabernet Franc	2013	8
<input type="checkbox"/> 90011	7,9950	0,750	1.066	01/14	01/09/2...	IGT Venezia Giulia Verduzzo Friulano	2013	0

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

Più nel dettaglio:



- **SBOTTIGLIA**

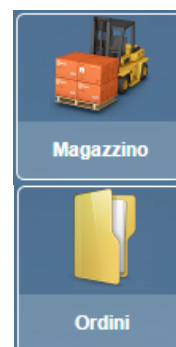
Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria “GIACENZE VINI DOP” SFUSI (vedi spiegazione pag 21).

- **INFORMAZIONI**

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

CATEGORIA “CONTRASSEGNI DI STATO”

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



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

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

Data	Numero	Azienda	Numero D...	Fascette	Stato	Data DDT	Ordinato a
15/12/2014	97/2014		97/2014	1.050	Spedito	15/12/2014	Ceviq s.r.l.
25/11/2014	81/2014		81/2014	3.800	Spedito	25/11/2014	Ceviq s.r.l.
05/11/2014	75/2014		76/2014	4.000	Spedito	05/11/2014	Ceviq s.r.l.
02/05/2014	30/2014		31/2014	4.000	Spedito	02/05/2014	Ceviq s.r.l.

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

Ordinare a: Organismo di controllo Consorzio di tutela

Acquirente: _____

Destinazione: Proprio deposito Conto lavoro

Deposito di destinazione: _____

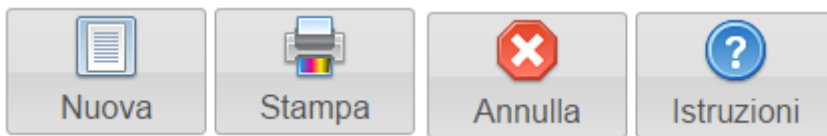
Luogo di consegna (solo per le spedizioni con il corriere e se diverso dal deposito di destinazione) _____

Email per l'avviso di ritiro: _____

Fascette richieste					
	DOP	Nr. cert.	Tipo	Capac...	Tot. fascette
1	DOCG Ramandolo	2769/2014	Adesive	0,500 ℓ	2.000
					2.000 fascette


Salva Chiudi finestra

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



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

Attenzione

 **ATTENZIONE:** si sta procedendo alla dichiarazione dei carichi da vinificazione. Tale comunicazione deve essere resa dal legale rappresentante (che dovrà allegare un documento di identità personale in corso di validità) attraverso la forma della dichiarazione sostitutiva di atto notorio. Ogni attestazione mendace sarà punita ai sensi del Codice Penale secondo come prescritto dagli articoli 75 e 76 del D. P. R. 445/2000.

I dati oggetto di dichiarazione saranno verificati sulla scorta della dichiarazione di vendemmia e di produzione vino, presentata al competente Organismo regionale entro i termini di Legge.

Il denunciante si dichiara informato in ordine a quanto sopra, ed autorizza la raccolta ed il trattamento dei dati nei limiti di quanto ciò sia strettamente necessario allo svolgimento delle funzioni istituzionali dell'Organismo di certificazione, ai sensi dell' art. 13 del D. Lgs 30.06.2003 n. 196.

Accetto **Non accetto**

Vendemmia 2014 - Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà

Azienda:

Destinazione carico: Proprio deposito Conto lavoro

Deposito: Cod. Icqrf:

Dichiarante

Cognome e nome: in qualità di:

Nato a: Il:

Documento d'identità

Tipologia: Numero:

Rilasciato da: Data rilascio:

Carica scansione documento

Provenienza uve: Produzione propria Uve acquistate Provenienza mista

Vini ? +

Vino: Qta (hl):


Salva **Annulla**

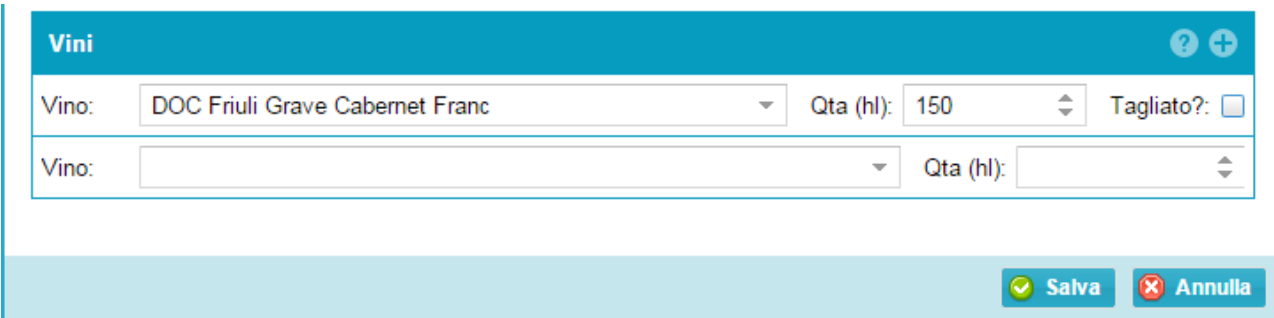
L'Azienda dovrà inserire nel campo **Azienda** la propria Ragione sociale, e specificare il **deposito**, che il portale propone in automatico, qualora ne esistesse più di uno, e il proprio **Codice Icqrf** (solo la parte numerica).

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

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

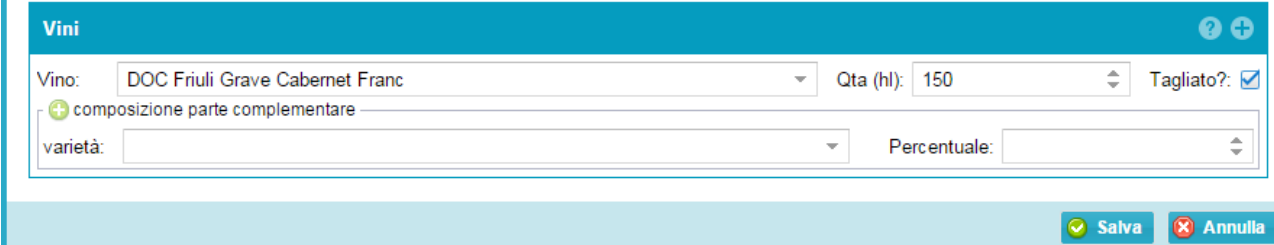
Attenzione: se l'azienda produce vini derivanti da tutte e tre le casistiche sarà necessario inserire 3 dichiarazioni separate.

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



The screenshot shows a form titled "Vini" with a header bar containing a question mark and a plus icon. Below the header, there are two rows of input fields. The first row is filled with "Vino: DOC Friuli Grave Cabernet Franc", "Qta (hl): 150", and "Tagliato?: ". The second row is empty. At the bottom right, there are two buttons: "Salva" (with a green checkmark icon) and "Annulla" (with a red X icon).

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



The screenshot shows the same "Vini" form, but now the "Tagliato?" checkbox is checked. Below the "Qta (hl)" field, a new section titled "composizione parte complementare" is visible, containing a "varietà:" dropdown menu and a "Percentuale:" spinner field. The "Salva" and "Annulla" buttons remain at the bottom right.

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

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

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

Il tasto **Istruzioni** spiega la procedura di compilazione della dichiarazione.

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