



HANDELS-, INDUSTRIE-,
HANDWERKS- UND LAND-
WIRTSCHAFTSKAMMER BOZEN

KONTROLLSTELLE FÜR WEINE

CAMERA DI COMMERCIO,
INDUSTRIA, ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA DI BOLZANO

ORGANISMO DI CONTROLLO VINI

MANUALE DI UTILIZZO DELL'APPLICATIVO INFORMATICO "GEREM"

CONTROLLI DI FILIERA VINI

DOC Alto Adige, DOC Lago di Caldaro

IGT Mitterberg

Sommario

IL SOFTWARE "GEREM"	4
BROWSER CONSIGLIATI	4
ACCESSO	4
SCHERMATA PRINCIPALE DI GEREM	5
CAMPI E SIMBOLI.....	5
FUNZIONALITA' DETTAGLIATE	6
CATEGORIA "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI	7
INFORMAZIONI	7
ALLINEA.....	9
RICLASSIFICA.....	10
TAGLIA	11
IMBOTTIGLIA	12
RICHIEDI PRELIEVO	13
DOLCIFICA.....	15
SPUMANTIZZA	15
TRASFERISCI.....	16
VENDI.....	17
CATEGORIA "GIACENZE VINI ATTI A DOP" IMBOTTIGLIATI	19
INFORMAZIONI	19
ALLINEA.....	19
RICLASSIFICA.....	19
RICHIEDI PRELIEVO	19
SBOTTIGLIA	21
TRASFERISCI.....	21
VENDI.....	21
CATEGORIA "GIACENZE VINI DOP" SFUSI.....	22
INFORMAZIONI	22
ALLINEA.....	23
RICLASSIFICA.....	23
TAGLIA (assemblaggio/coacervo).....	24
IMBOTTIGLIA	26
DOLCIFICA.....	26
DECERTIFICA	27
TRASFERISCI.....	28
VENDI.....	28
PUNTO VENDITA (vendita di sfuso a terzi)	28

CATEGORIA “GIACENZE VINI DOP” IMBOTTIGLIATI	29
INFORMAZIONI	29
SBOTTIGLIA	29
FASCETTE (attualmente non in uso per le DOC controllate dalla CCIAA di Bolzano)	29
TRASFERISCI	29
DECERTIFICA	29
ALLINEA.....	29
CATEGORIA “GIACENZE VINI IGP/VARIETALI” SFUSI	30
INFORMAZIONI	30
ALLINEA.....	30
RICLASSIFICA.....	30
TAGLIA	31
IMBOTTIGLIA	31
DOLCIFICA.....	31
SPUMANTIZZA	31
DOPPIO VITIGNO	32
TRASFERISCI	32
VENDI.....	32
PUNTO VENDITA.....	32
CATEGORIA “GIACENZE VINI IGP/VARIETALI” IMBOTTIGLIATI.....	33
SBOTTIGLIA	33
INFORMAZIONI	33
CATEGORIA “DOCUMENTI”	34
CATEGORIA “DICHIARAZIONE CARICHI 2017”	35
MVV	38

IL SOFTWARE "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 browser aggiornati all'ultima versione:

- GOOGLE CHROME



- MOZILLA FIREFOX



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

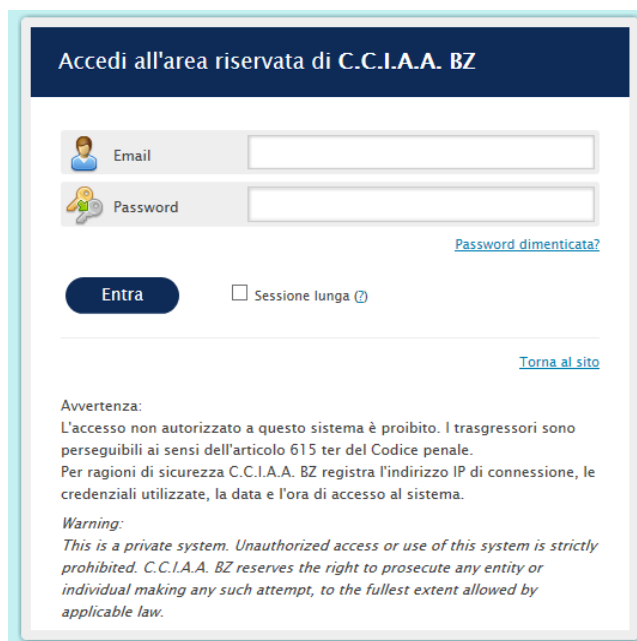
ACCESSO

Per accedere al sistema informatico GEREM utilizzare il link qui riportato

<https://agri.bz.camcom.it/>

o attraverso il link che trovate sul sito internet della Camera di commercio di Bolzano www.camcom.bz.it sotto Agricoltura, Organismo di controllo, applicativo informatico web.

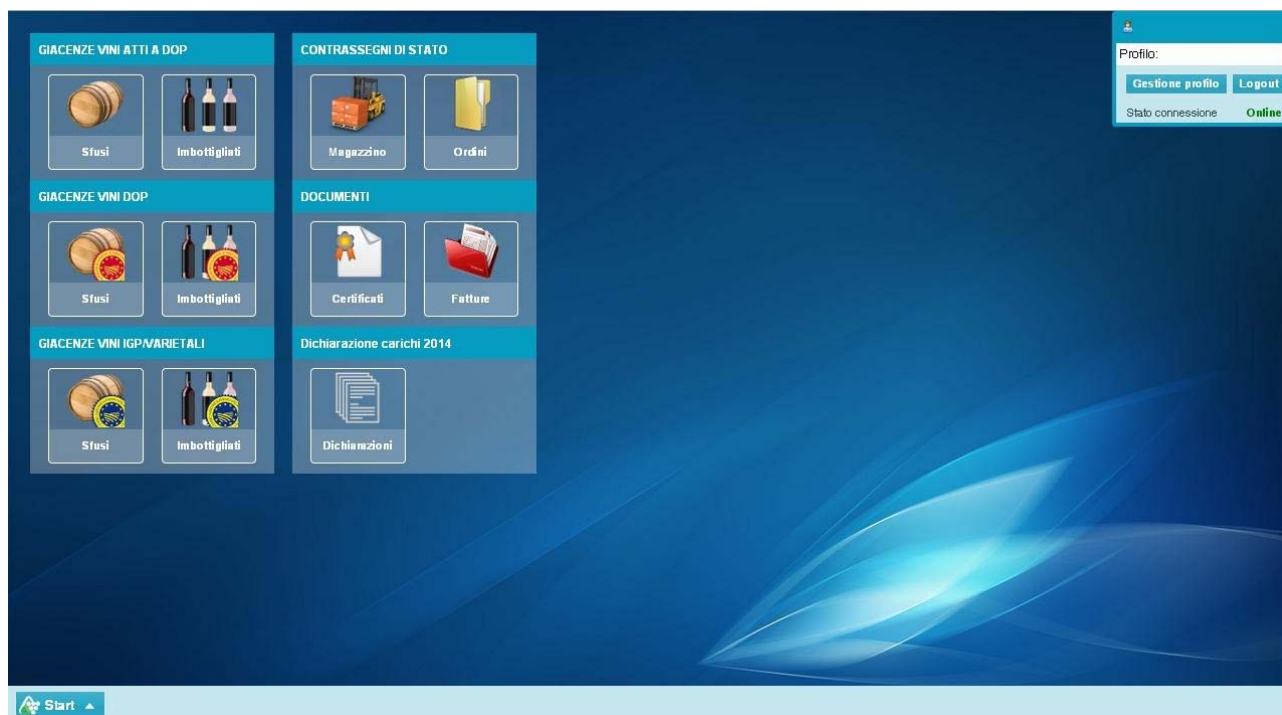
Inserire, nei relativi campi, le credenziali fornite dall'organismo di controllo (ODC), vale a dire le prime sei lettere del codice fiscale dell'utente **in maiuscolo**.



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

SCHERMATA PRINCIPALE DI GEREM




GEREM si presenta come sotto indicato:








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

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

CAMPI E SIMBOLI

SIMBOLOGIA	DESCRIZIONE
	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.
	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.
	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>CONTRASSEGNI DI STATO</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  Magazzino </div> <div style="text-align: center;">  Ordini </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>Attualmente non in uso per le DOC controllate dalla CCIAA di Bolzano</p>
<p>DOCUMENTI</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  Certificati </div> <div style="text-align: center;">  Fatture </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 2016</p> <div style="text-align: center;">  Dichiarazioni </div>	<p>Il tasto permette di accedere alla funzionalità per il carico dei nuovi vini.</p>

FUNZIONALITA' DETTAGLIATE

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

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

CATEGORIA "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI

Dopo aver cliccato sul tasto



ci si ritrova nel seguente ambiente:

La schermata è suddivisa in due sezioni:

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

All'accesso compare sempre precompilato il filtro Quantità \geq 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

ID Giacenza	Qtà hl	Vino	Anno	Manip...	Spum/f...	Deposito	Azienda
<input type="checkbox"/> 481846	1.000.0000	DOC Trentino Chardonnay Riserva Vi...	2016	0	no	[TN 1] Via Giuseppe Verdi, 1 - Ala	Azienda
<input type="checkbox"/> 481847	999.9250	DOC Teroldego Rotoliano	2016	0	no	[TN 1] Via Giuseppe Verdi, 1 - Ala	Azienda
<input type="checkbox"/> 481842	1.000.0000	DOC Trento Rosato	2016	0	no	[TN 1] Via Giuseppe Verdi, 1 - Ala	Azienda
<input type="checkbox"/> 481844	2.000.0000	DOC Trentino Chardonnay	2016	0	no	[TN 1] Via Giuseppe Verdi, 1 - Ala	Azienda
<input type="checkbox"/> 480315	2.0000	DOC Casteller	2016	0	no	[TN 1] Via Giuseppe Verdi, 1 - Ala	Azienda
<input type="checkbox"/> 480246	47.0000	DOC Casteller	2016	0	no	[TN 1] Via Giuseppe Verdi, 1 - Ala	Azienda
<input type="checkbox"/> 480247	1.0000	DOC Casteller	2016	0	no	[TN 1] Via Giuseppe Verdi, 1 - Ala	Azienda
<input type="checkbox"/> 481843	1.000.0000	DOC Trento Riserva	2016	0	no	[TN 1] Via Giuseppe Verdi, 1 - Ala	Azienda
<input type="checkbox"/> 483777	1.0000	DOC Trento	0	0	no	[TN 1] Via Giuseppe Verdi, 1 - Ala	Azienda
<input type="checkbox"/> 481821	999.0000	DOC Trento	2016	0	no	[TN 1] Via Giuseppe Verdi, 1 - Ala	Azienda

Selezionando il vino che si desidera consultare

Informazioni Allinea Riclassifica Taglia Imbottiglia Dolcifica Frizzante Richiedi prelievo Spumantizza Trasferisci Vendi

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 (compreso lo scarico della feccia, specificandolo nel campo note);
- Autoconsumo/ uso interno


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 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.

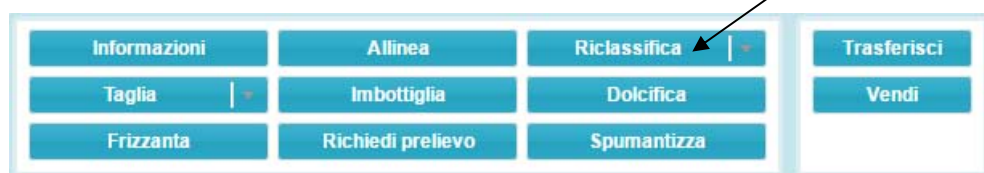
Confermare l'azione

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

Come detto, la giacenza verrà immediatamente aggiornata.

RICLASSIFICA

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



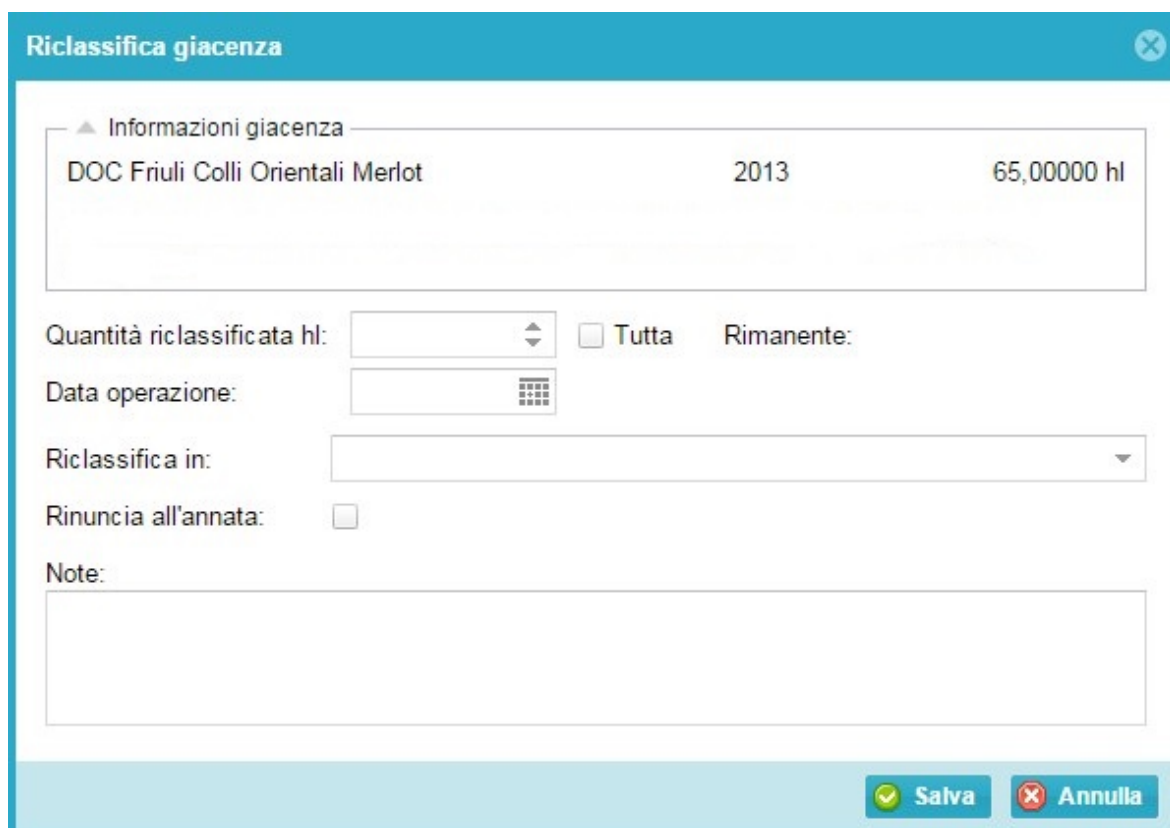
The screenshot shows a grid of buttons for wine management. The buttons are: Informazioni, Alinea, Riclassifica (with a dropdown arrow), Taglia (with a dropdown arrow), Imbottiglia, Dolcifica, Frizzanta, Richiedi prelievo, Spumantizza, Trasferisci, and Vendi. An arrow points to the 'Riclassifica' button.

E successivamente la tipologia di riclassificazione:




The screenshot shows the 'Riclassifica' dropdown menu open, displaying two options: 'Riclassifica' and 'Passa a DO/IG controllate da altri ODC'.

- RICLASSIFICA: se il passaggio riguarda le DOC/IGT controllate dalla CCIAA di Bolzano;
- PASSA A DO/IG CONTROLLATE DA ALTRI ODC: se il passaggio riguarda le DOC/IGT non controllate dalla CCIAA di Bolzano (es: IGT Vigneti delle Dolomiti, DOC Valdadige).



The screenshot shows the 'Riclassifica giacenza' dialog box. It contains the following fields and controls:

- Informazioni giacenza:** DOC Friuli Colli Orientali Merlot, 2013, 65,00000 hl
- Quantità riclassificata hl:** Input field with a spinner, Tutta, Rimanente:
- Data operazione:** Input field with a calendar icon.
- Riclassifica in:** Dropdown menu.
- Rinuncia all'annata:**
- Note:** Text area.
- Buttons:** Salva (with a checkmark icon) and Annulla (with an X icon).

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, 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).

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

Per la riclassificazione a vino varietale con annata selezionare la voce Varietale Italia Bianco/Rosso, mantenendo la specifica dell'annata. Selezionare, invece, le specifiche varietà (es varietale Italia Chardonnay) per le sette tipologie di varietale ammesse dalla normativa.

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

Selezionare, 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 Alinea Riclassifica

Taglia Imbottiglia Dolcifica

Frizzanta Richiedi prelievo Spumantizza

Trasferisci

Vendi

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 del vino 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).

Taglio		Note			
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%

Salva Annulla

Se le quantità usate per il taglio sono corrette l'indicazione del vino sarà di colore verde. Per completare l'operazione va indicata la data coincidente a quella riportata sul registro. 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
Taglia	Imbottiglia	Dolcifica	Vendi
Frizzanta	Richiedi prelievo	Spumantizza	

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);
- tipo di recipiente;
- la capacità del recipiente;
- il numero di recipienti realizzati;
- il campo perdite, espresso in **litri**.

Se si sono prodotte, per quella tipologia di vino, più pezzature di recipienti o lotti diversi in date diverse 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, creando una stringa nell'apposita sezione dei vini imbottigliati.

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:

- il nome del richiedente
- numero di telefono di contatto;
- 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.

Richiesta prelievo ✕

▲ Informazioni giacenza

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

Si richiede la procedura d'urgenza:

Nome richiedente:

Costituzione partita

+ Vasi vinari

Identificativo vaso	Quantità da prelevare hl
<input style="width: 95%;" type="text"/>	<input style="width: 95%;" type="text"/>

+ Piccoli vasi (< 10hl) (no bottiglie - solo vino sfuso)

Numero vasi	Volume vaso hl
<input style="width: 95%;" type="text"/>	<input style="width: 95%;" type="text"/>

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

✔ Invia
✕ Chiudi

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

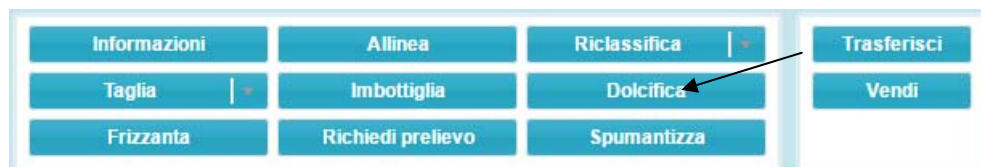
Verrete contattati dal prelevatore assegnato per fissare l'appuntamento.
La giacenza rimarrà bloccata fino all'esito positivo della richiesta


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.

DOLCIFICA

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



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

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

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

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

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

Dolcifica giacenza

▲ Informazioni giacenza

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

Quantità dolcificata hl: Tutta Rimanente:

MC/MCR aggiunto hl: Data operazione:

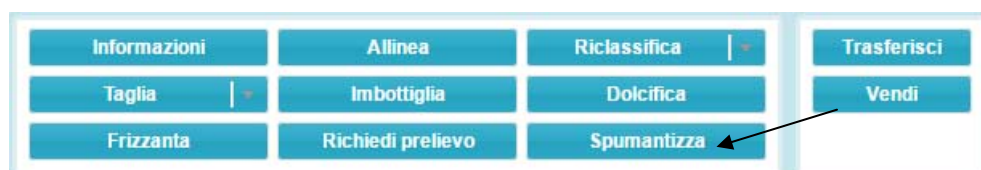
Caratteristiche chimico-fisiche

Titolo alc. vol. totale %:

Note:

SPUMANTIZZA

Una volta selezionato il vino che si desidera spumantizzare (**attenzione:** sono spumantizzabili le partite di vino che non presentano la dicitura "spumante") e cliccando sul tasto **Spumantizza**



si apre la seguente finestra di dialogo in cui inserire i dati relativi all'operazione in questione:


Spumantizza giacenza

▲ Informazioni giacenza

DOC Trento 2016 999,00000 hl
 Azienda di Prova CCIAA TN [TN 1] Via Giuseppe Verdi, 1 - Ala

Vino base
 Volume hl: Tutto Rimanente: Metodo classico: Alc. tot. %:

Prodotto aggiunto
 Saccarosio (kg): e/o: kg di M/MC MCR con la m. vol.:

Dettagli operazione
 Numero operazione: Data: 
 Vino ottenuto:
 Arricchimento speciale: Rinuncia all'annata:
 Numero(i) autoclave: Agitatore:

▲ Prodotto ottenuto (calcolo automatico)

Montegradi: 0 Gr. finale : 0 Aum. grado %: 0 Vol. ottenuto hl: 0

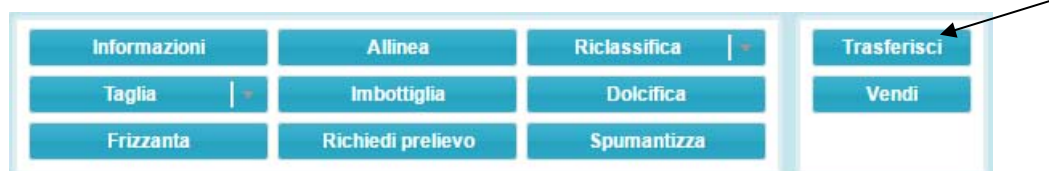
Note:

Si precisa che la data del tiraggio indicata inserendo l'operazione di spumantizzazione è valida ai fini del calcolo del periodo minimo di permanenza sui lieviti previsto dai disciplinari di produzione. Nel caso di tiraggi che si distribuiscono su più giornate, indicare nel campo data la data ultima di conclusione delle operazioni e nel campo note indicare, invece, l'effettivo range di date.

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

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



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

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

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

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

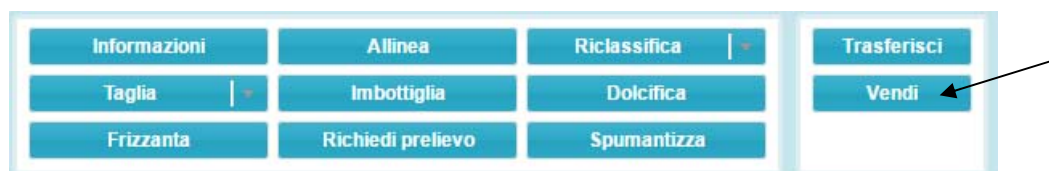
E' possibile riempire anche il campo **Note** dove annotare un'eventuale descrizione per una maggiore descrizione di ciò che è avvenuto.


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.

VENDI

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



si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino oggetto di vendita, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso), coincidente a quella riportata sul registro, 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 (si ricorda di allegare **anche la seconda pagina** del documento, dove è presente la convalida da parte dell'ICQRF).

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.

Si ricorda che le operazioni di vendita devono essere validate dagli operatori della struttura di controllo, i quali, controllano la congruità del dato inserito rispetto al documento di accompagnamento emesso dal venditore. È pertanto fondamentale, per lo sblocco dell'operazione e della partita, sia sul venditore che sull'acquirente, che il documento di accompagnamento venga tempestivamente caricato nel sistema.

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:

Salva

Annulla

CATEGORIA “GIACENZE VINI ATTI A DOP” IMBOTTIGLIATI

Appena cliccato sul tasto



ci si ritrova nel seguente ambiente:

La schermata è suddivisa in due sezioni. La sezione di sinistra contiene i filtri di ricerca, e la sezione di destra mostra una tabella con i dati dei vini imbottigliati.

ID Giacenza	Qtà hl	vol. l.	nr. rec.	Lotto	Data	Vino	Anno	Manip...	Spumif...	Deposito
491895	0,0750	0,750	10	lotto1	22/12/...	DOC Teroldego Rotaliano	2016	0	no	[TN 1] Via Giuseppe Verdi, 1 - Ala

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 pag 7-9).

ALLINEA

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

RICLASSIFICA

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

RICHIEDI PRELIEVO

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

Richiesta prelievo ✕

▲ Informazioni giacenza
2016

DOC Teroldego Rotaliano

Azienda di Prova CCIAA TN
[TN 1] Via Giuseppe Verdi, 1 - Ala

Nome richiedente:
Telefono di contatto:

Costituzione partita | Totale da prelevare: 0,0750 hl

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

Capacità bottiglie	Numero lotto	Numero bottiglie
0,750 l ▼	lotto1	10 ▲▼

✔ Invia
✖ Chiudi

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

- il nome del richiedente
- numero di telefono di contatto;

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.

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

Si
No

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.

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.

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



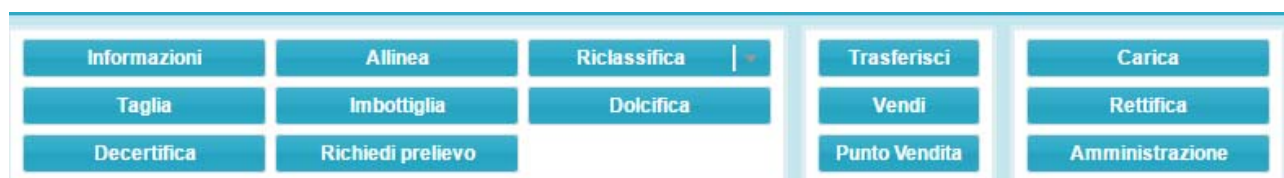
ci si ritrova nel seguente ambiente:



La schermata "Vini DOP sfusi" presenta un'interfaccia di ricerca e filtraggio. A sinistra, una colonna di filtri include campi per ID, Certificato, Azienda, Partita Iva, Deposito, Quantità (con un valore predefinito di 1), Vino, Annata, e opzioni radio per Bloccato, Conto lavoro, Spum./friz., e Coacervato. Un campo a discesa per il Codice manipolazione è presente in fondo. A destra, una colonna di campi di input è visibile. In basso, due pulsanti "applica" e "rimuovi" sono disponibili.

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:



La barra di azioni contiene i seguenti pulsanti:

Informazioni	Allinea	Riclassifica	Trasferisci	Carica
Taglia	Imbottiglia	Dolcifica	Vendi	Rettifica
Decertifica	Richiedi prelievo		Punto Vendita	Amministrazione

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 DOC Friuli Colli Orientali Verduzzo Friulano: 100,0000 %	Titolo alc. vol. totale %vol.: 17,0800 (± 0,6400) Titolo alc. vol. effettivo %vol.: 12,6100 (± 0,1100)
Annate 2013: 100,0000 %	Acidità totale g/l: 4,9000 (± 0,2000) 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 Certificato 1737/2014	-	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 pag 9).

RICLASSIFICA

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

TAGLIA (assemblaggio/coacervo)

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 section with fields for 'ID =', 'ID >=', and 'ID <=' and a search button. Below this are fields for 'Certificato', 'Azienda', 'Partita Iva', and 'Deposito'. On the right, there is a menu with buttons for 'Informazioni', 'Allinea', 'Riclassifica', 'Trasferisci', 'Taglia', 'Imbottiglia', 'Dolcifica', 'Vendi', 'Decertifica', 'Decl. a IGT Venezia', 'Punto Vendita', 'Rettifica', and 'Amministrazione'. Below the menu is a table with columns: ID Giacenza, Qtà hl, Cert., Vino, Anno, Manip..., and Spum/f... The table contains four rows of data, with the second and third rows selected (checked).

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 Cabernet 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. It has three tabs: 'Taglio', 'Note', and 'Parametri coacervo'. The 'Taglio' tab is active, showing a table with columns: giacenza, cert., Vino, Anno, hl disp., and hl da tagliare. The table contains two rows of data, with the second row highlighted in pink. Below the table, there is a section for 'Data operazione:' with a date picker and a text input field. The text input field contains 'DOC Friuli Colli Orientali Merlot 2013 11 hl'. Below this is a graphical representation of a wine blend, showing a bar chart with two bars: a dark red bar labeled 'VINI' and a green bar labeled 'ANNATE'. The 'VINI' bar is labeled 'DOC Friuli Colli Orientali Merlot 100%'. The 'ANNATE' bar is labeled '2013 90.91%' and '2012 9.09%'. At the bottom right, there are 'Salva' and 'Annulla' buttons.

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

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.

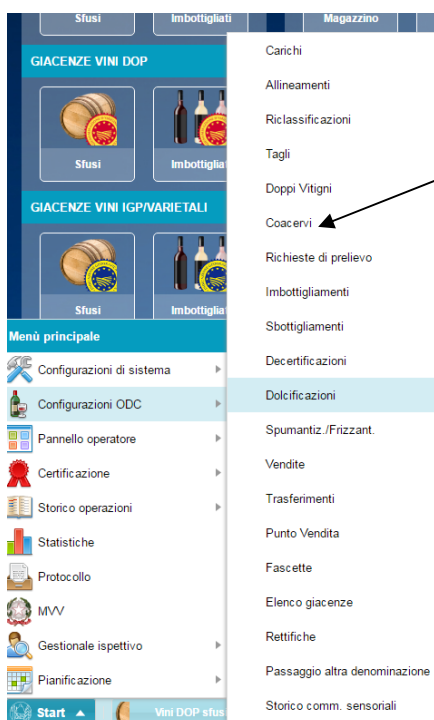
Prima di poter registrare l'operazione è necessario spostarsi nella linguetta **Parametri coacervo**, ed inserire il nome dell'Enologo, iscritto all'Albo, indicare il nome del coacervo così ottenuto e tutti i parametri chimico-fisici derivanti dall'unione delle masse, che dovrà rispettare la stechiometria 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:		<input type="text"/>
Numero coacervo:		<input type="text"/>
<p>ATTENZIONE: Il calcolo stechiometrico del titolo alcolometrico volumico effettivo risulta: 13,4773 %vol.</p> <p>Il valore dichiarato deve essere compreso nell'intervallo: 13,3217 - 13,6328 %vol.</p> <p><i>(l'intervallo dipende dall'incertezza calcolata secondo il metodo della propagazione degli errori)</i></p>		
1 Titolo alc. vol. totale (%vol.):		<input type="text"/>
2 Titolo alc. vol. effettivo (%vol.):		<input type="text"/>
3 Acidità totale (g/l):		<input type="text"/>
4 Estratto non riduttore (g/l):		<input type="text"/>
6 Glucosio + Fruttosio (g/l):		<input type="text"/>
8 Anidride solforosa totale (mg/l):		<input type="text"/>
9 Acidità volatile (g/l):		<input type="text"/>
<input type="button" value="Salva"/> <input type="button" value="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.

Una volta caricata la movimentazione selezionare dal tasto "Start" la sezione "storico operazioni" e successivamente "coacervi".



- Dalla pagina dei coacervi, selezionare il movimento di interesse e:
1. Scaricare il file riportante i dati analitici caricati in precedenza;
 2. Firmare il documento, anche digitalmente;

3. Caricare il file firmato, in formato .jpg e .pdf, utilizzando il tasto "carica documento firmato".

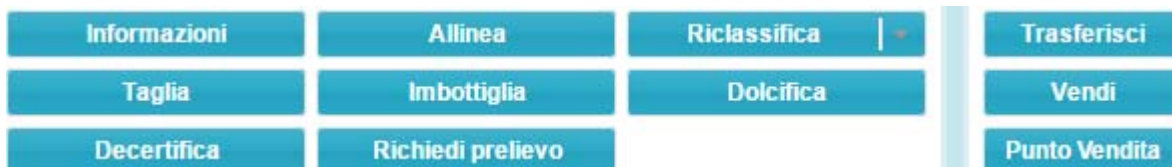
NB: si ricorda che per i vini certificati è consentito il solo taglio di annata!


IMBOTTIGLIA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 12-13).

DOLCIFICA

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

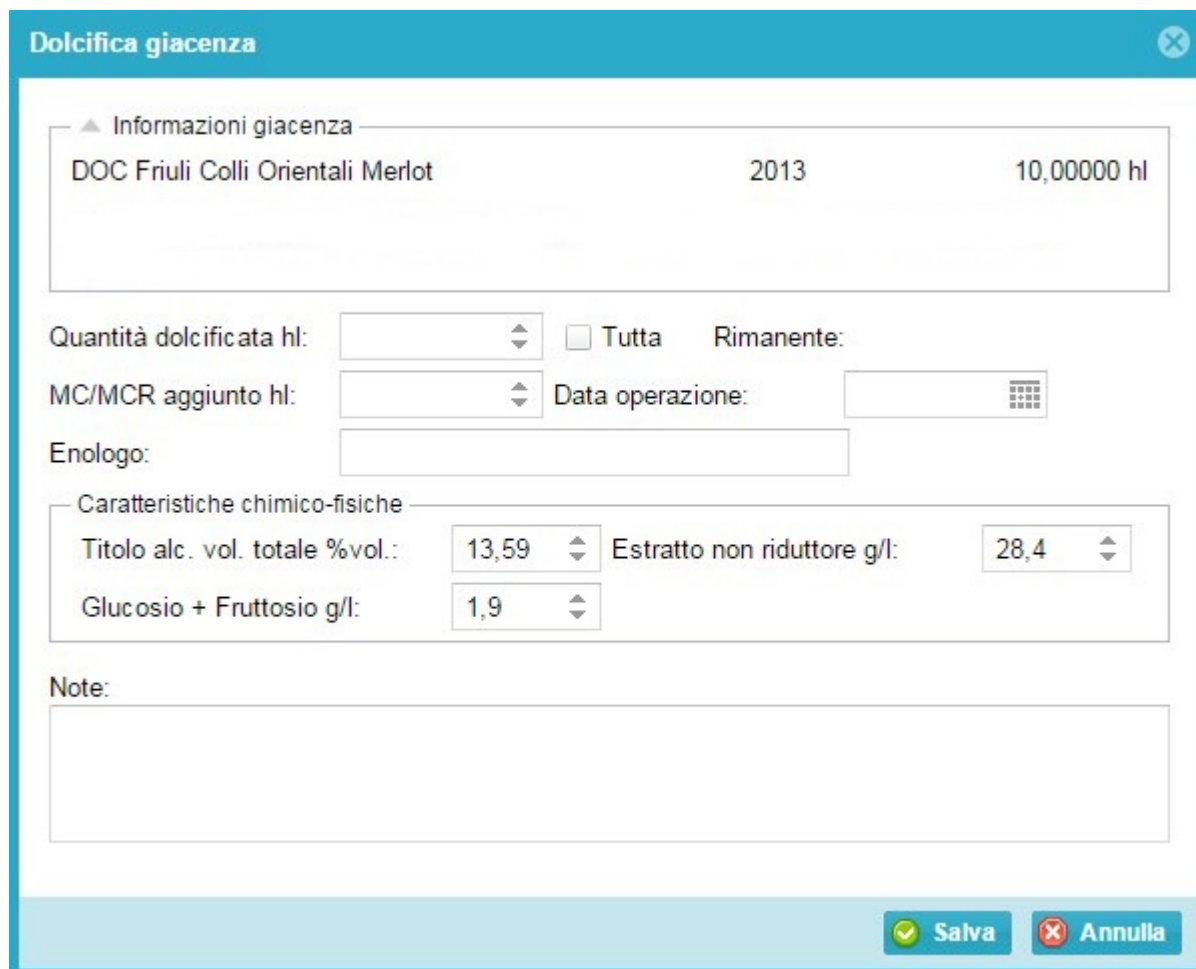


si apre la seguente finestra di dialogo, dove si dovrà specificare la quantità di vino da movimentare, sempre espressa in ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione), la quantità di MC/MCR aggiunto espresso in hl, la data di avvenuta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

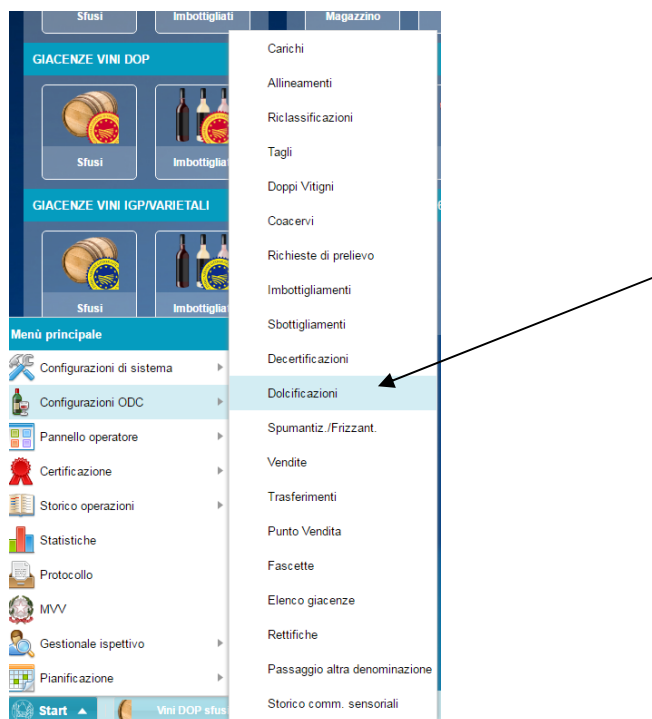
E' possibile riempire anche il campo **Note** dove annotare un'eventuale descrizione per una maggiore spiegazione di ciò che è avvenuto.

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.




Una volta caricata la movimentazione selezionare dal tasto "Start" la sezione "storico operazioni" e successivamente "dolcificazioni".



Dalla pagina delle dolcificazioni, selezionare il movimento di interesse e:

1. Scaricare il file riportante i dati analitici caricati in precedenza;
2. Firmare il documento, anche digitalmente;
3. Caricare il file firmato, in formato .jpg e .pdf, utilizzando il tasto "carica documento firmato".

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.

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:


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 ettolitri (il programma in automatico calcola la quantità rimanente in seguito alla registrazione di tale operazione) e la data di avvenuta operazione (cliccando sull'icona  si apre il calendario del mese in corso).

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

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

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

Punto Vendita giacenza

▲ Informazioni giacenza

DOC Friuli Colli Orientali Cabernet Franc	2013	10,00000 hl
---	------	-------------

Quantità venduta hl: Rimanente:

Data operazione:

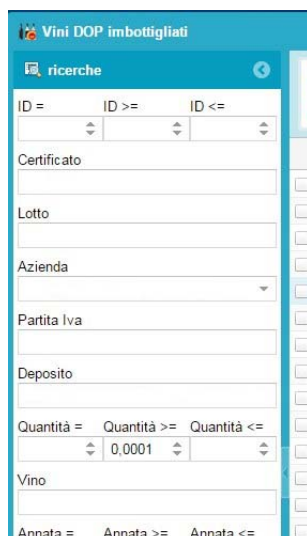
Note:

CATEGORIA "GIACENZE VINI DOP" IMBOTTIGLIATI

Appena cliccato sul tasto



ci si ritrova nel seguente ambiente:



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 7-9).

SBOTTIGLIA

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

FASCETTE (attualmente non in uso per le DOC controllate dalla CCIAA di Bolzano)

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 27).

ALLINEA

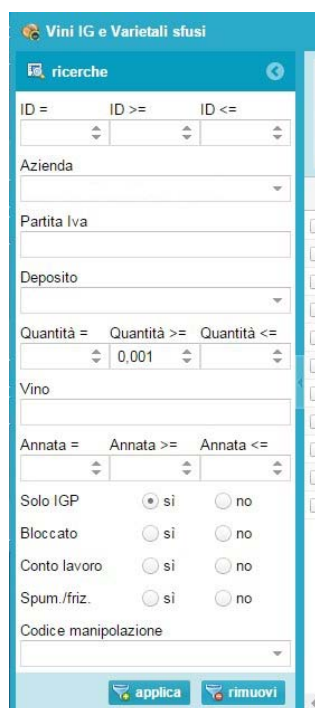
Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pag 9).

CATEGORIA "GIACENZE VINI IGP/VARIETALI" SFUSI



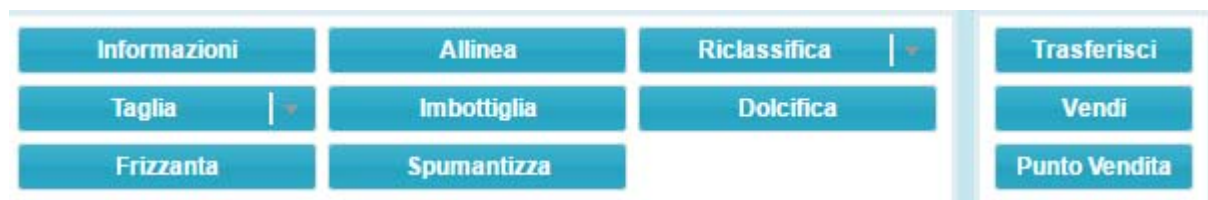
Appena cliccato sul tasto

ci si ritrova nel seguente ambiente:



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

Più nel dettaglio:



INFORMAZIONI

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

ALLINEA

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

RICLASSIFICA

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

Se si desidera togliere l'annata, mantenendo però la tipologia (ad es. da IGT Mitterberg Pinot bianco 2016 a IGT Mitterberg Pinot bianco 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**.

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

ANNATE

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

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.

E' possibile riempire anche il campo **Note** dove annotare un'eventuale descrizione per un maggiore dettaglio 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.

Non è consentito agli utenti esterni di caricare in autonomia le movimentazioni di taglio con vino generico e di taglio con prodotti fuori zona. Per la comunicazione di tali operazioni inviare la modulistica cartacea.

IMBOTTIGLIA

Questa sezione risulta identica a quella presente nella categoria "GIACENZE VINI ATTI A DOP" SFUSI (vedi spiegazione pagg 12-13).

DOLCIFICA

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

SPUMANTIZZA

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

DOPPIO VITIGNO

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

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

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.

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 28).

CATEGORIA "GIACENZE VINI IGP/VARIETALI" IMBOTTIGLIATI

Appena cliccato sul tasto



ci si ritrova nel seguente ambiente:



Vini IG e Varietali imbottigliati

ricerche

ID = ID >= ID <=

Lotto

Azienda

Partita Iva

Deposito

Quantità = Quantità >= Quantità <=

0,0001

Vino

Annata = Annata >= Annata <=

Solo IGP si no

Bloccato si no

Conto lavoro si no

Spum./friz. si no

Codice e manipolazione

applica rimuovi

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

Più nel dettaglio:



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 7-9).

CATEGORIA "DOCUMENTI"

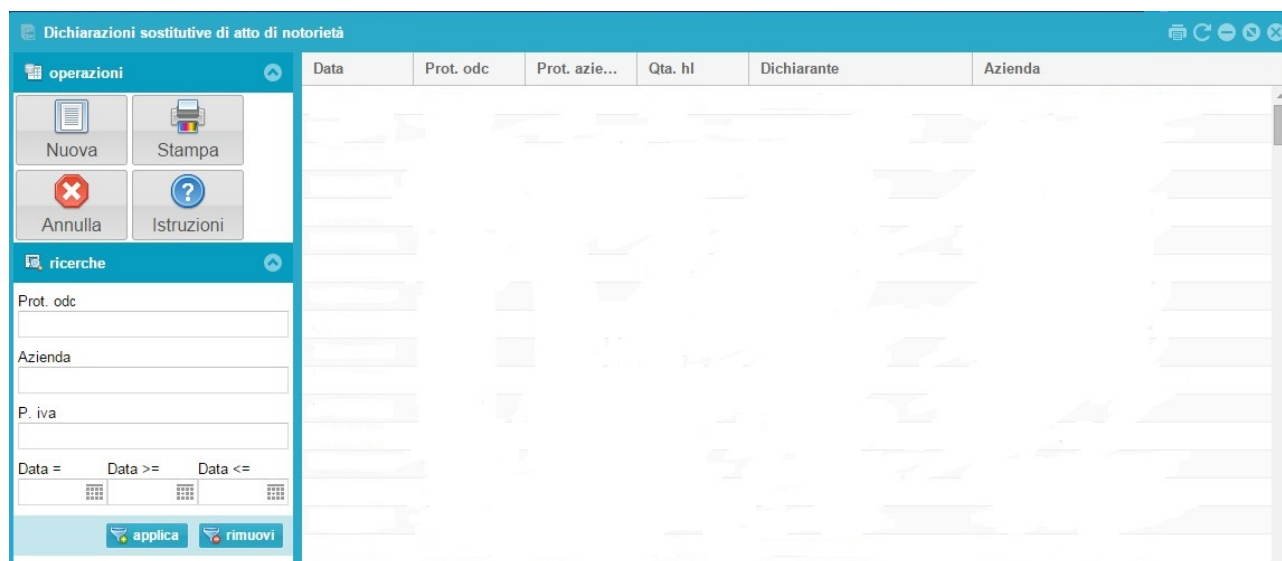
Nella sezione **Certificati** si trovano tutti i certificati di prodotto emessi dall'OdC da luglio 2017 ad oggi dell'azienda, che è possibile visualizzare in ogni momento selezionando il certificato (scritta in azzurro) ed eventualmente stamparlo.



Certificati							
ricerche	Tipo	Numero	Data	Quantità hl	Vino	anno	Azienda
EAN	Certificato	3249/2014	30/12/2014	10,0000	DOC Friuli Colli Orientali Friulano	2013	
	Certificato	3248/2014	30/12/2014	25,0000	DOC Friuli Colli Orientali Friulano	2013	

CATEGORIA “DICHIARAZIONE CARICHI 2017”

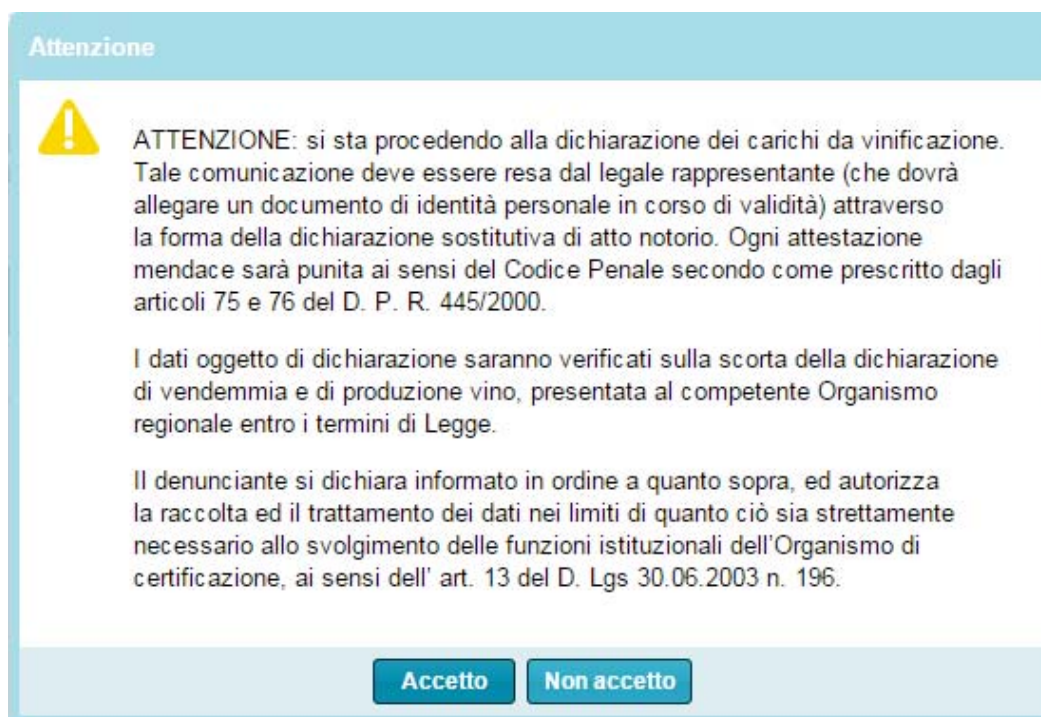
La dichiarazione di produzione 2017, oltre alla presentazione tramite il proprio CAA sul portale ABACO-SITI/SIAP, deve essere inserita dalle Aziende sul Gerem tramite la funzione Dichiarazione Carichi 2017, selezionando l'apposita sezione **Dichiarazioni**.



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



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



Vendemmia 2016 - Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà

Sono il: proprietario detentore per conto terzi

Azienda proprietaria:

Deposito: Cod. Icqrf:

Dichiarante

Cognome e nome: in qualità di:

Nato a: Il:

Documento d'identità

Tipologia: Numero:

Rilasciato da: Data rilascio:

Vini

Vino: Qta (hl):

Dopo aver definito il ruolo dell'azienda (proprietario o detentore per conto terzi), 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.

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

Vini

Vino: Qta (hl): Tagliato?:

Vino: Qta (hl):

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 la tipologia di vino e la sua percentuale (riproporzionata alla quantità sfecciata finale).

Vini

Vino: Qta (hl): Tagliato?:

composizione parte complementare

varietà: Percentuale:

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 generato il proprio carico di cantina 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.

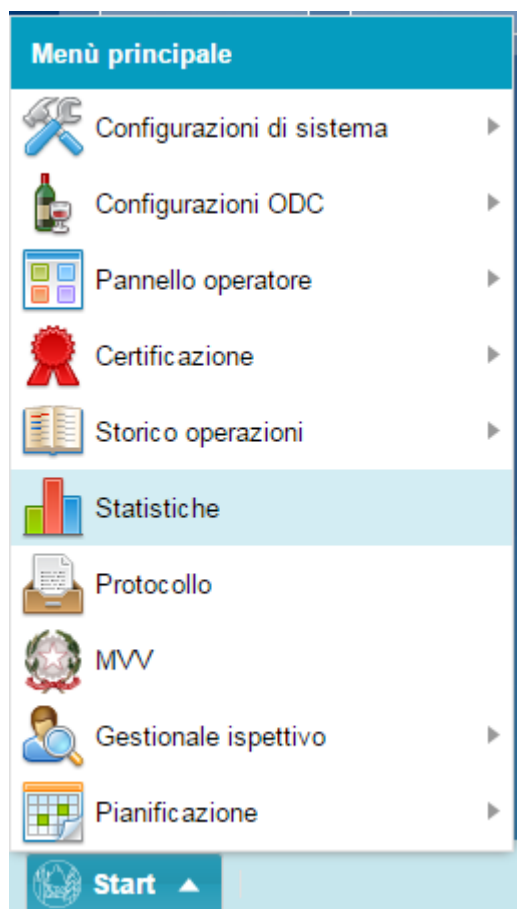
I vini inseriti in dichiarazione vengono automaticamente caricati nelle rispettive sezioni dei vini atti a DOP o dei vini IGP/varietali.

MVV

Attraverso il programma Gerem è possibile creare e stampare i documenti di accompagnamento dei prodotti vitivinicoli, detti MVV.

La creazione attraverso il portale permette di adempiere agli obblighi di legge (compresa la vidimazione elettronica attraverso la casella Pec dell'ICQRF competente per territorio) e, contemporaneamente, assolvere anche l'obbligo di comunicazione alla struttura di controllo.

A tale funzionalità vi si accede dal menù "Start", sezione "MVV"



La schermata per la creazione degli MVV appare come segue:

The screenshot shows the "MVV" application window. On the left, there is a sidebar with "operazioni" and "ricerche" sections. The "operazioni" section contains buttons for "Nuovo", "Stampa", "Annulla", "Istruzioni", and "Tempi di convalida". The "ricerche" section contains input fields for "Numero", "Speditore", "Destinatario", "Venditore", and "Acquirente", along with date filters. At the bottom of the sidebar are "applica" and "rimuovi" buttons. The main area displays a table with the following columns: "Data", "Numero", "Stato convalida", "Stato trasmissione", "Tipo", "Speditore", and "Destinatario".

Con il tasto “nuovo” si accede alla schermata di creazione del documento, nella quale si compilano i campi previsti. Si ricorda che la convalida attraverso la casella di posta Pec è immediata (tempo medio di convalida pari a 107 secondi):

Informazioni relative al compilatore
 Cognome e nome: in qualità di:

1d Numero di riferimento
 Progressivo contabilità:

2 Speditore

 SEED:

5 Destinatario
 Seleziona dalla rubrica o
 SEED:

x1 Acquirente (se diverso dal destinatario)
 Seleziona dalla rubrica o

15 Trasportatore (se diverso dallo speditore)
 Seleziona dalla rubrica

18 Data e ora inizio trasporto
 Data: Ora:

3 Luogo di partenza

7 Luogo di consegna

x2 Tipologia movimento

16 Altre indicazioni che si riferiscono al trasporto
 Mezzo di trasporto: Conducente:
 Targa/Matricola/Nome/...: Targa rimorchio (se presente):

17 Prodotti

Cod. N. C.	Cod. cat. vt.	Cod. zona vt.	Cod. manip.	DESIGNAZIONE PRODOTTO	Tit. alcol.	Dens.	Nr. colli	Nr. imbal.	Unità misura	Quantità

17.2d Altre informazioni

17i Attestati

ATTENZIONE:

- Cliccando sul numero previsto per ogni campo l'operatore accede ad una finestra di informazioni utili per la compilazione del campo stesso;
- È possibile programmare nel tempo l'invio dell'MVV e la contestuale vidimazione compilando la
 - **x3** Pianificazione convalida
 - Schedulare la convalida per il giorno
 sezione
- Se non viene schedulato l'invio, con il tasto “salva” il documento è automaticamente caricato ed inviato.

La stampa del documento è possibile selezionandolo dalla schermata riepilogativa e cliccando il tasto “Stampa”.