

Firenze, 18 settembre 2018

Spett.li Aziende della Filiera Vino Chianti
docg

Dir-MAB/fr

Prot. 610/18 A/1 Circolare n. 35/18

Oggetto: report operativo convegno Assoenologi ed ICQRF a Montespertoli del 7 settembre u.s. – sintesi interventi - comunicazione.

In occasione del convegno annuale che si è tenuto a Montespertoli, ottimamente organizzato dalla **Sezione Toscana di Assoenologi**, erano presenti, graditi ospiti, i vertici Nazionali dell'ICQRF (Dr. Vaccari e Dott. Gerini) e Toscani/Umbri (Dott. Goglia). Erano altresì presenti in veste di relatori, il Dott. Lupi, la Dott.ssa Striglio e Dott. Baiocchetti, che hanno riassunto le principali disposizioni in vigore, di interesse degli operatori vitivinicoli, dato l'approssimarsi delle operazioni di vendemmia 2018, integrate con le ultime novità ed iniziative attualmente in cantiere, in materia di registro dematerializzato, compresa l'illustrazione di un esempio pratico di compilazione di un MVV elettronico (MVV-E). Di seguito cercheremo di riassumere schematicamente i principali argomenti trattati dai primi due relatori, rimandando, per ragioni di spazio, ad apposita ulteriore circolare, inerente l'MVV-E, illustrato dal terzo relatore.

A) ADEMPIMENTI DI INTERESSE DEI PRODUTTORI VITIVINICOLI:

a.1) quadro normativo: Reg. U.E. n. 273/2018 (Schedario, documenti, registri, etc.) – Reg. U.E. n. 274/18 (registri, dichiarazioni, certificazioni, etc.) – Reg. CE n. 555/08 (potenziale produttivo) – Reg. CE n. 606/2009 (pratiche enologiche) - Reg. CE n. 607/2009 (etichettatura);

a.2) definizioni: **“piccolo produttore” ai fini dell'utilizzo dell'MVV**, colui che, ai sensi del Reg. U.E. n. 273/2018 art. 2 -par. 3, ha **prodotto mediamente meno di 1.000 ettolitri di vino nelle ultime tre campagne** (prima erano 5 le campagne di riferimento su cui fare il calcolo);

a.3) documenti di accompagnamento:

-MVV cartaceo, oppure vecchio documento IT (se già vidimato entro il 31/12/16) fino al 31/12/2020;

-DDT/fattura accompagnamento quando previsto dalla normativa;

-MVV-E elettronico, oggi facoltativo, che dopo una prima fase sperimentale diverrà obbligatorio;

Vin Santo del Chianti. Chianti.

Colli dell'Etruria Centrale.

a.4) circolazione uve (art. 9, par. 1, lettera a) Reg. UE2018/273):

- dal vigneto alla propria cantina o ad altra cantina acquirente **ENTRO 70 chilometri: ESONERO DA MVV** a prescindere dal soggetto che effettua il trasporto (restano gli obblighi di natura fiscale DDT/FATTURA);
- dal vigneto alla propria cantina o ad altra cantina acquirente, a prescindere dal soggetto che effettua il trasporto, **OLTRE 70 chilometri:OBBLIGO EMISSIONE MVV o DOCUMENTO IT;**

a.5) circolazione prodotti vitivinicoli tra due impianti della stessa impresa (stessa ragione sociale e stessa partita IVA) con finalità di magazzinaggio, trasformazione, imbottigliamento, etc.:

- per il vino, vino ancora in fermentazione, mosto e mosto concentrato, mosto concentrato rettificato e succhi: **ESONERO** emissione documento fino a 70 chilometri di distanza e senza autorizzazione ICQRF (art.9, par.1, lettera a) Reg. UE 2018/273);
- per gli stessi prodotti di cui sopra, ma per distanze superiori ai 70 chilometri: **OBBLIGO** emissione documento accompagnamento;
- **nessuna emissione documento trasporto per:** trasporto di prodotti in recipienti (confezionati ed etichettati) di capacità inferiore a 10 litri. Per cessione di MCR, MC, e MCRs, esonero per quantitativi massimi di 5 litri; massimo 100 litri per gli altri prodotti; trasporto effettuato da privati di vini e mosti per uso familiare se il quantitativo non supera i 30 litri;

a.6) arricchimento: pratica che può essere effettuata una sola volta, previa Delibera di Giunta della Regione Toscana che deve riconoscerne, la necessità. Quando si usa MC o MCR, l'aumento della massa, non può superare il 6,5%. Nella Zona CII un prodotto arricchito non può superare il 13% vol., fatta eccezione per le produzioni di vini a D.O.P. dove, per il 2018, la Regione Toscana ha autorizzato un tetto del 14% vol.. **Prima di effettuare l'arricchimento deve essere fatta PERVENIRE all'ICQRF** competente per territorio, **entro il secondo giorno antecedente a quello dell'operazione, con ogni mezzo** (telegramma, fax, mail, PEC, raccomandata, a mano), **apposita comunicazione** (contenente: nome, cognome, indirizzo dichiarante, codice fiscale, luogo dove avverrà operazione, la designazione dei prodotti da arricchire, procedimento adottato e natura del prodotto utilizzato, periodo di validità della dichiarazione, data redazione e firma del rappresentate legale o suo delegato). Può essere anche predisposta una dichiarazione complessiva, per tutte le operazioni previste entro il 31/12, da presentare **ENTRO IL SECONDO GIORNO ANTECEDENTE A QUELLO DELLA PRIMA OPERAZIONE;**

a.7) acidificazione: si può effettuare su uve, mosto, mosto parzialmente fermentato, vino nuovo ancora in fermentazione e vino. **Sui prodotti a monte de vino si può fare una sola volta. L'acidificazione può essere effettuata solo all'interno della stessa zona viticola e solo nell'azienda e nella zona viticola dove sono state vinificate le uve, entro il 31/12, mentre per il**

vino può essere effettuata tutto l'anno. Sui prodotti diversi dal vino: massimo 1,5 g/l espresso in acido tartarico, mentre sul vino massimo 2,5 g/l ai sensi dell'art. 53, par. 1 del reg. U.E. 2018/273. ***E' stato abrogato l'obbligo della dichiarazione di acidificazione all'ICQRF competente;***

a.8) tagli: il taglio è una pratica enologica, utilizzabile solo se tutti i componenti sono conformi ai regolamenti CE. ***È VIETATO IL TAGLIO DI UN VINO DELL'U.E. CON UNO DEI PAESI TERZI. L'arricchimento con MC o MCR NON È UN TAGLIO*** (art.7, par. 3 de Reg. 606/09). Le operazioni di taglio vanno obbligatoriamente annotate sui documenti MVV e documenti IT con:

- ***codice 6: se trattasi di vini provenienti da diversa unità geografica;***
- ***codice 7: se trattasi di vini provenienti da diversi vitigni;***
- ***codice 8: se trattasi di tagli di annata.***

NON È OBBLIGATORIO annotare la % di taglio anche se essa va comunicata al destinatario, per eventuale successivo ulteriore taglio. **Obbligatorio** annotare su MVV, ex DOCO e registri le zone viticole di provenienza dei vini oggetto di taglio.

Il taglio di un vino IGP: deve essere eseguito ***all'interno della zona di produzione tra partite di origine diversa (massimo 15%) e tra partite di vino della stessa origine ma di tipologie diverse (vitigno, vendemmia, etc.), mentre FUORI ZONA SOLO tra partite della stessa origine e stessa tipologia.***

Il taglio di annata: può essere realizzato **tagliando un vino D.O.P. di una determinata annata, con altro vino della stessa D.O.P. di annata diversa purché almeno l'85% provenga da quell'annata che si vuole rivendicare** (se non vietato dal disciplinare di produzione). **Per le riserve il 100% della partita** su cui si è effettuato il taglio di annata **deve aver completato l'affinamento obbligatorio previsto dal disciplinare di produzione.**

Taglio di un vino D.O.P. con indicazione del vitigno: può essere effettuato con altro vino della stessa D.O.P., di tipologia diversa, purché almeno l'85% provenga da quella D.O.P. che si vuole rivendicare (se non vietato dal disciplinare di produzione).

È VIETATO IL TAGLIO per ottenere un vino rosato, ***partendo da un vino rosso ed uno bianco senza D.O.P./I.G.P.. È INVECE CONSENTITO fare un taglio fra un vino bianco I.G.P. ed un vino rosso I.G.P. per ottenere un vino rosato I.G.P. (se non vietato dal disciplinare).*** ***È ALTRESÌ AMMESSO*** di poter fare un taglio fra un vino bianco ed uno rosso per ottenere un vino rosso; ***È ALTRESÌ AMMESSO*** di poter fare un taglio fra un vino rosato ed uno rosso per ottenere un vino rosso; ***È ALTRESÌ AMMESSO*** di poter fare un taglio fra un vino rosso ed uno rosato per ottenere un vino rosato;

a.9) detenzione, allontanamento e circolazione della FECCIA, VINACCIA ed altri prodotti: tutti i coloro che trasformano uve in vino sono obbligati alla ***consegna dei sottoprodotti in distilleria o al "ritiro sotto controllo"*** nei casi regolamentati. **Sono esonerati dalla consegna dei sottoprodotti in**

distilleria, o al “ritiro sotto controllo”, quei produttori che ottengono nei loro impianti un quantitativo di vino inferiore a 25 ettolitri.

Per produzioni inferiori a 1.000 ettolitri le VINACCE devono essere allontanate entro 90 giorni dalla fine del periodo vendemmiale (di norma il periodo vendemmiale scade il 31/12 di ogni anno), mentre la **FECCIA NON DENATURATA** deve essere consegnata entro 90 giorni dall'ottenimento.

Per produzioni superiori ai 1.000 ettolitri le VINACCE devono essere allontanate entro 30 giorni dalla fine del periodo vendemmiale, mentre la **FECCIA NON DENATURATA** deve essere consegnata entro 30 giorni dall'ottenimento.

Per lo smaltimento con la pratica del “ritiro sotto controllo”, si devono seguire le disposizioni contenute nel D.M. n. 7407, del 4 agosto 2010.

La denaturazione delle fecce, destinate alla distilleria (operazione che va indicata sui cartelli, registri e documenti), si ottiene con l'aggiunta di 5/10 gr/ettolitro di cloruro di litio PRIMA DELL'USCITA DALLA CANTINA, mentre per quelle destinate all'uso agronomico si ottiene con aggiunta di solfato ferroso nell'ordine di 100 gr/ettolitro PRIMA DELL'USCITA DALLA CANTINA. Per l'acqua e le sostanze residue di concentrazione (mosti/rigenerazione resine sfusa) si denaturano con cloruro di sodio nell'ordine di 50/70 gr/ettolitro, APPENA OTTENUTI.

- **CIRCOLAZIONE FECCE** devono essere accompagnate da: MVV prestampato non convalidato o MVV autoprodotta convalidato o DA IT preimpresso non convalidato. *Copia del documento deve essere inviata all'Ufficio ICQRF competente;*
- **CIRCOLAZIONE VINACCE** devono essere accompagnate da: MVV prestampato non convalidato o MVV autoprodotta convalidato o DA IT preimpresso non convalidato. *All'Ufficio ICQRF competente NON deve essere inviato nessun documento.*

Nei casi di “ritiro sotto controllo” (uso agronomico, uso agronomico indiretto, uso energetico, uso farmaceutico, uso cosmetico) si usa la dichiarazione di cui al DM 4/8/2010;

B) REGISTRO TELEMATICO ASPETTI APPLICATIVI E NUOVE FUNZIONALITA'

I dati comunicati, in occasione del convegno, in merito all'utilizzo del registro dematerializzato evidenziano che in Italia ne sono stati attivati n. 18.615 (in Toscana n. 3.085 pari al 16,57%) con volumi di prodotti vitivinicoli, a livello nazionale, presenti sul registro, pari a ettolitri 40.295.144 (in Toscana ettolitri 4.650.064 pari all'11,54%). Per le province interessate dalla Denominazione Vino Chianti docg, Firenze risulta essere la provincia Toscana con più registri attivati (n. 932), a seguire la provincia di Siena (n.887), a seguire la provincia di Arezzo (n.271), a seguire la provincia di Pisa (n.184), a seguire la provincia di Pistoia (n.69), ed in ultimo la provincia di Prato (n.31).

Dai dati estrapolati dal SIAN, per la Toscana, al 31 luglio 2018 le giacenze di vini D.O.P. assommano al 64% delle giacenze totali, il 27,5% riferito ai vini I.G.P., all'8% per i vini da tavola e varietali ed in ultimo uno 0,5% di mosti e vini nuovi in fermentazione.

L'illustrazione è proseguita con riferimento alle operazioni di chiusura della campagna vitivinicola al 31 luglio 2018, ed alla presentazione su ARTEA della dichiarazione di giacenza, sempre riferita alla consistenza di cantina al 31/07/2018, ed in scadenza il 10/09/2018, con l'approfondimento di alcune casistiche e procedure legate alla possibile necessità di intervenire, per effettuare eventuali rettifiche, per la correzione dei dati a saldo, del registro dematerializzato, rispetto all'effettiva giacenza di cantina.

È stata altresì illustrata, una nuova funzione consistente nell'acquisizione, da parte del sistema, in formato grafico, delle planimetrie degli stabilimenti, in attuazione dell'art. 9, della Legge 12/12/2016 n. 238 che interessa gli stabilimenti di capacità complessiva superiore a 100 ettolitri. Nella planimetria, come nel passato, i soggetti interessati devono riportare l'ubicazione dei recipienti di capacità superiore ai 10 ettolitri, evidenziando un codice identificativo del recipiente e relativa capacità.

L'invio al SIAN del formato grafico delle planimetrie dei locali degli stabilimenti NON È OBBLIGATORIO PER COLORO CHE HANNO GIA' PRESENTATO IN FORMA CARTACEA DETTA DOCUMENTAZIONE. TRATTASI INFATTI ESCLUSIVAMENTE DI OPZIONE FACOLTATIVA OFFERTA ALLE CANTINE. SI RICORDA CHE LE PLANIMETRIE DELLE CANTINE E STABILIMENTI DEVONO ESSERE COSTANTEMENTE TENUTE AGGIORNATE. OGNI VARIAZIONE VA COMUNICATA AL COMPETENTE UFFICIO TERRITORIALE DELL'ICQRF nella forma cartacea o, inserendo il file grafico sul SIAN.

È stato altresì introdotto l'argomento dell'MVV-elettronico (MVV-E), compilato ed emesso mediante specifica funzionalità già presente, sul portale del SIAN on line o via web service, alternativo al documento cartaceo (MVV, DA IT, bollette). *L'aver utilizzato la procedura on line per la compilazione dell'MVV-E, comporta una serie di semplificazioni, fra cui l'esonero dall'inviare apposita copia al competente Ufficio ICQRF, l'MVV-E viene emesso con convalida, costituisce documento di certificazione di origine o della provenienza, della qualità e delle caratteristiche del prodotto vitivinicolo, nonché di certificazione per l'esportazione. Esso può essere compilato anteriormente alla data del trasporto senza limiti di tempo (avendo attenzione che deve essere indicata fin dall'inizio la data di spedizione, l'ora di partenza del mezzo, gli elementi identificativi del mezzo che non possono essere successivamente corretti). In ultimo, non necessita che la copia cartacea dell'MVV-E segua il mezzo, qualora, in alternativa (solo in Italia) si disponga di un supporto elettronico mobile (cellulare, palmare, smartphone, tablet, etc.) ove esso sia disponibile e consultabile e che sia trasmesso al destinatario a mezzo mail o a mezzo funzione SIAN.*

In sintesi, le operazioni da eseguire per la compilazione dell'"MVV-E" sono:

- 1) compilazione senza limiti temporali della bozza dell'MVV-E sempre modificabile in quanto bozza;**

- 2) *dopo aver inserito tutte le informazioni richieste (compresa data ed ora di partenza) occorre procedere alla validazione dell'MVV-E che a questo punto conterrà anche il codice MVV, la marca temporale ed il Qcode;*
- 3) *se il documento non fosse stato compilato correttamente per intero e necessitasse di correzioni/integrazioni o, la partenza non dovesse avvenire entro un'ora da quella indicata, dovrà essere annullato e ricompilato;*

Particolare attenzione è stata dedicata alla descrizione di una serie di procedure informatiche operative, sul registro dematerializzato, finalizzate a tracciare il rispetto di alcuni obblighi discendenti ad es. dai disciplinari di produzione nonché a supporto della veridicità di quanto riportato sulle etichette (es. maturato/affinato in legno per mesi etc.).

In particolare, è stato preso ad esempio della tracciatura, e delle funzioni da utilizzare ai fini della dimostrazione dell'avvenuto affinamento obbligatorio in legno: il caso del vino Chianti Colli Fiorentini Riserva, per la quale tipologia dovrà essere data evidenza e traccia del passaggio obbligatorio in legno. Ciò si potrà ottenere mediante un primo passaggio da contenitore d'acciaio o di cemento ad un contenitore in legno, dove il vino deve permanere almeno per mesi 6 (*da disciplinare*). Al termine del periodo minimo dei sei mesi, detta partita potrà poi ritornare eventualmente nell'acciaio oppure passare direttamente alla fase di imbottigliamento, etc..

Anche per le etichette che riportano che il vino contenuto nella bottiglia ha subito una maturazione o affinamento in legno si deve procedere con il tracciare questi passaggi in modo da essere coerenti e riportare dichiarazioni veritiere e tracciabili, altrimenti scattano sanzioni.

Altra procedura illustrata è stata quella relativa alla tracciabilità sul registro dematerializzato per le aziende che intendono rivendicare in etichetta che il prodotto è stato sottoposto alla pratica del **“governo all'uso toscano”**. In pratica, si deve tracciare, fino dal carico delle uve in vendemmia, che deve essere fatto separatamente rispetto alle altre uve, per poi procedere, nelle fasi successive all'appassimento, alla pigiatura e diraspature di dette uve, ottenendo il mosto relativo da assemblare, con il vino da sottoporre al governo, ottenendo alla fine un vino nuovo in fermentazione. In ultimo, dovranno essere in ordine di tempo separate ed eliminate vinacce e fecce, ottenendo così, al termine del processo, un vino con possibilità di utilizzare senza problemi la menzione **“governo all'uso toscano”**.

C) RAVVEDIMENTO OPEROSO

Sono stati, in ultimo, ripercorsi i passaggi per accedere allo **strumento del ravvedimento operoso** (art. 84 Legge 238/2016) ribadendo che esso può essere attivato dall'azienda interessata consentendole di regolarizzare spontaneamente violazioni, irregolarità o omissioni **con il versamento di sanzioni ridotte** (importi pari a 1/5, 1/6 e 1/8 del minimo della sanzione prevista e comunque l'importo non può essere inferiore a 50 euro), **purché non siano iniziate ispezioni, verifiche, o redatto verbale dall'Organo di Controllo**. Il ravvedimento operoso può essere applicato nei casi di:

- *errori o omissione presentazione dichiarazioni di produzione, giacenza, tenuta dei registri e documentazione accompagnatoria;*
- *planimetrie per acetifici e depositi di aceto;*
- *comunicazioni preventive (centri temporanei raccolta sottoprodotti, elaborazioni spumanti, vini aromatizzati liquorosi, detenzione vinacce per usi diversi dalla distillazione, fermentazioni consentite oltre il periodo vendemmiale).*

Nel caso un produttore voglia presentare una domanda di ravvedimento operoso, deve innanzitutto procedere a regolarizzare l'errore, procedere al pagamento della sanzione, entro il primo giorno lavorativo successivo alla regolarizzazione dell'errore (mediante pagamento tramite bonifico alla Tesoreria Provinciale del Tesoro (IBAN diversi in funzione del tipo di violazione commessa), ed in ultimo inviare al competente Ufficio ICQRF mediante PEC o altro sistema equivalente, la quietanza, con motivazione, entro 3 giorni dal pagamento.

D) PROSSIMI APPUNTAMENTI E FUNZIONI CHE SARANNO ATTIVATE A BREVE SUL REGISTRO DEMATERIALIZZATO

Sono in corso di elaborazione informatica tutta una serie di dichiarazioni e comunicazioni che interesseranno il settore. Fra quelle di più immediato e maggior interesse per le aziende ricordiamo:

- *Dichiarazione preventiva di arricchimento;*
- *Dichiarazione preventiva spumantizzazione;*
- *Dichiarazioni preventive (dolcificazione, ferrocianuro di potassio, etc.);*
- *Comunicazione ritiro sottoprodotti;*
- *Elaborazione prodotti a base di vini e mosti;*
- *Detenzione vinacce per usi diversi.*

Gli Uffici del Consorzio sono a disposizione per ogni chiarimento sui temi trattati sottolineando come i documenti completi, presentati in occasione del convegno del 7 settembre u.s. sono consultabili sul sito consortile nella sezione *Consorzio/Circolari Modulistica/Comunicazioni* alla voce *Documenti*.

Con l'occasione si porgono i migliori saluti.

Marco Alessandro Bani
Direttore

