

Firenze, 20 settembre 2019

Spett.li Aziende della Filiera Vino Chianti
docg

Dir-MAB/fr

Prot. 743/19 A/1 Circolare n. 53/19

Oggetto: report operativo convegno Assoenologi ed ICQRF a Montespertoli del 6 settembre u.s. – sintesi interventi - comunicazione.

In occasione del convegno annuale che si è tenuto a Montespertoli, ottimamente organizzato dalla **Sezione Toscana di Assoenologi** presieduta da Ivangiorgio Tarzariol, erano presenti i vertici Nazionali dell'ICQRF (Dr. Oreste Gerini) e degli Uffici Periferici ICQRF di Toscana ed Umbria. Erano presenti, in veste di relatori, la Dott.ssa Laura Striglio ed il Dott. Lupi, che hanno ottimamente riassunto le principali disposizioni in vigore, di interesse degli operatori vitivinicoli, dato l'approssimarsi delle operazioni di vendemmia 2019, integrate con le ultime novità normative comunitarie e nazionali. È stata altresì fatta una panoramica sul registro dematerializzato con gli ultimi aggiornamenti, compresa l'illustrazione della compilazione di un MVV elettronico (MVV-E). Di seguito cercheremo di riassumere schematicamente i principali argomenti trattati dai relatori, comunicando al contempo che le slides illustrate nella versione integrale, saranno consultabili sul sito consortile nella sezione *Consorzio/Circolari Modulistica/Comunicazioni* allegati alla presente circolare e *scaricabili attraverso il seguente link: http://www.consorziovinochianti.it/consorzio/#tab_4*

A) ADEMPIMENTI DI INTERESSE DEI PRODUTTORI VITIVINICOLI:

a.1) quadro normativo: Reg. U.E. n. 1308/2013 OCM – Reg. UE 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). **Ed a decorrere dal 7 dicembre 2019 il Reg. UE n. 934/2019 ed il Reg. UE n. 935/2019 (pratiche enologiche).**

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-E elettronico, oggi ancora facoltativo, che diverrà obbligatorio dal primo gennaio 2021;**
- **MVV cartaceo, oppure vecchio documento IT** (se con vidimazione iniziale effettuata entro il 31/12/16) **fino al 31/12/2020;**
- **DDT/fattura accompagnamento quando previsto dalla normativa;**

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

- dal vigneto alla propria cantina o ad altra cantina dell'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 dell'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). Restano gli obblighi fiscali e di tracciabilità del prodotto);
- 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 liquido e solido esonero per confezioni etichettate di capacità massima di 5 Kg/litri (max. 1 confezione), mentre occorre emettere il Ddt quando sono più confezioni da 5 kg/litri, ed emissione MVV o vecchio IT in tutti gli altri casi anche se confezionato in sacchi sigillati ed etichettati. ***Nessun documento per trasporto di prodotti vitivinicoli verso il consumatore finale fatto salvo quelli derivanti dagli obblighi di natura fiscale;***

a.6) arricchimento: pratica che può essere effettuata una sola volta, previa Delibera di Giunta della Regione Toscana che deve riconoscerne, la necessità. Per la vendemmia 2019 la Regione Toscana ha già concesso l'autorizzazione con DGRT n. 1055 del 05/08/2019. 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 2019, 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'inizio 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 rappresentante legale o suo delegato). In alternativa, può essere anche predisposta una **dichiarazione complessiva**, per tutte le operazioni previste entro il 31/12 di ogni anno, 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. ***È 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 PRODOTTO IN AMBITO U.E. CON UNO PROVENIENTE DAI 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 coacervo 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 rosso ed uno rosato 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 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;

a.10) etichettatura vini biologici: *deve essere prestata la massima attenzione affinché NELLO STESSO CAMPO VISIVO siano presenti: SIGLA E CODICE dell’OdC autorizzato dal MIPAAFT e CODICE OPERATORE CONTROLLATO nonché il “logo comunitario del regime biologico” e la dizione “Agricoltura Italia” (attualmente foglia verde comunitaria). Nel caso in cui l’azienda sia ancora in fase di “conversione” nello stesso campo visivo deve essere riportata la dizione “Agricoltura biologica in conversione” e riferimento all’OdC, **MA NON IL LOGO del REGIME***

BIOLOGICO. Sull’etichetta del vino biologico deve essere riportato (art. 7, DM 18 luglio 2018) nome/ragione sociale dell’operatore che ha effettuato la produzione o preparazione più recente, ivi inclusa l’etichettatura ed il codice operatore BIO relativo.

a.11) indicazioni obbligatorie in etichetta: a seguito dei molteplici casi di irregolarità rilevati dagli Enti ed Organismi di controllo in materia di etichettatura dei vini, si ritiene ricapitolare i principali obblighi: NELLO STESSO CAMPO VISIVO devono comparire, (senza quindi essere costretti a dover ruotare il recipiente) in caratteri CHIARI, LEGGIBILI INDELEBILI CHE RISALTINO RISPETTO AL FONDO SU CUI SONO STAMPATI E CHE SIANO NETTAMENTE DISTINGUIBILI DALL’INSIEME DELLE ALTRE INDICAZIONI SCRITTE E DEI DISEGNI. NON ULTIMO TUTTO CIO’ CHE VIENE RIPORTATO IN ETICHETTA E/O CONTROETICHETTA DEVE ESSERE VERITIERO, DIMOSTRABILE E TRACCIABILE DAL REGISTRO DI CANTINA E DAI DOCUMENTI AMMINISTRATIVI:

- 1) **Designazione categoria** (es. vino, vino varietale, etc.);
- 2) **Denominazione** della DOP/IGP (es. Chianti, Vin santo del Chianti, Bianco dell’Empolese, etc.);
- 3) **Menzione tradizionale** (IGP, DOP, IGT, DOC e DOCG in sigla o per esteso);
- 4) **% alcol effettivo** (si indica solamente in unità e mezze unità; es. in % vol – alcole effettivo – alc – tolleranze in etichetta +/- 0,5% vol, con altezza minima dei caratteri di 1,2 mm a prescindere dalla capacità del recipiente);
- 5) **provenienza** (es. Prodotto in Italia)
- 6) **imbottigliatore** (nome/ragione sociale e sede di chi effettua l’imbottigliamento)
- 7) **volume nominale preceduto dalla lettera “e” comunitaria (dell’altezza minima di 3 mm) con dimensione del carattere di: 3 mm per recipienti di volume compreso fra 51 e 200 ml; di 4 mm per recipienti di volume compreso fra 201 e 1.000 ml; di 6 mm per recipienti di volume superiore a 1.000 ml;**
- 8) **annata vendemmia**
anche in altra collocazione:
- 9) **Lotto**
- 10) **allergeni**

Fra le indicazioni obbligatorie deve figurare il nome e sede dell’imbottigliatore. Quindi in etichetta (art.46 del reg. 2019/33) dovrà comparire “Imbottigliato da nome ed indirizzo dell’imbottigliatore (nel caso di sede legale con indirizzo diverso dallo stabilimento si può optare per riportare Comune e Stato in cui si trovano i locali dove viene eseguito il confezionamento oppure la sede legale dell’imbottigliatore. Es. una impresa imbottigliatrice, con sede legale in Firenze e stabilimento in Reggello, potrà a scelta indicare: “Imbottigliato da Firenze-Italia-”, oppure “Imbottigliato da Reggello – Italia-.

Per produttore si intende: chi effettua o fa effettuare l'elaborazione delle **uve/mosto** in vino e delle uve/mosto/vino in vino spumante, etc.

Nel caso di imbottigliamento per conto di soggetto terzo, che non sia il proprietario del vino, questo soggetto può comparire in etichetta ma va specificato se trattasi di venditore, distributore o similari.

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. 19.971 di cui: da parte di aziende con oltre 1.000 ettolitri n. 14.650 ed aziende sotto i 1.000 ettolitri n. 1.648; in Toscana n. 3.458. Per le province interessate dalla Denominazione Vino Chianti docg, la provincia di Siena ha sorpassato Firenze con 1.173 stabilimenti con registri vitivinicoli attivi e Firenze è passata al secondo posto con n. 972, a seguire la provincia di Arezzo (n.285), a seguire la provincia di Pisa (n.202), a seguire la provincia di Pistoia (n.71), ed in ultimo la provincia di Prato (n.26). Sempre in ambito toscano l'utilizzo delle funzionalità telematiche evidenzia 1.921 MVV-e emessi e, n. 358 planimetrie di cantina registrate.

È stata infatti altresì ricordata, la 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 ripreso 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, e costituisce anche 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 ICQRF, la marca temporale ed il QR code;**
- 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.).

Al fine di fornire un esempio di tracciatura, e delle funzioni da utilizzare ai fini della dimostrazione dell'avvenuto affinamento obbligatorio in legno si può ipotizzare: 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 l'azienda in caso di controllo sarà soggetta a non conformità e sanzioni comminate dagli Enti preposti.

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) REGISTRO SIAN PRINCIPALI RECENTI IMPLEMENTAZIONI DI ALCUNE NUOVE FUNZIONALITA'

Nel corso del convegno sono state illustrate nuove funzionalità recentemente inserite sul registro SIAN quali la digitalizzazione degli obblighi dichiarativi che riguarda:

- le comunicazioni preventive previste dal testo Unico relative ad inizio attività, elaborazioni, preparazione di prodotti vitivinicoli;
- comunicazioni relative allo smaltimento dei sottoprodotti (DM 27/11/2008);
- dichiarazioni preventive pratiche enologiche ed elaborazioni previste dal DM 30 luglio 2003;
- dichiarazioni preventive di spumantizzazione e arricchimento.

Queste funzioni, che sono **ALTERNATIVE** alle attuali modalità tradizionali di invio cartaceo a mezzo mail, posta, fax e consegna diretta a mano, sono utilizzabili on-line ed anche da coloro che utilizzano altri sistemi, sono delegabili ad altro soggetto fisico oppure ad un CAA o impresa specializzata e possono altresì essere utilizzate anche da soggetti non obbligati alla tenuta del registro dematerializzato.

Le comunicazioni che devono essere presentate per ciascun stabilimento, dopo essere state compilate in via definitiva sono trasmesse all'ICQRF competente per territorio ed all'OdC interessato qualora detta comunicazione riguardi prodotti DOP/IGP.

VANTAGGI PER LE AZIENDE NELLA COMPILAZIONE DELLE COMUNICAZIONI ON LINE:

- 1) *precompilazione in automatico dei principali dati anagrafici (CUAA, ragione sociale, stabilimento, etc.);*
- 2) *semplice modalità di compilazione e possibilità di modifica dei dati prima della trasmissione all'Ufficio ICQRF;*
- 3) *controlli automatici sulla predisposizione;*
- 4) *comunicazione sempre disponibile anche dopo l'invio all'Ufficio ICQRF archiviata nel SIAN;*
- 5) *possibilità di annullare la comunicazione anche dopo l'invio;*
- 6) *completa dematerializzazione della comunicazione in formato digitale.*

LE COMUNICAZIONI PREVISTE DAL TESTO UNICO – LEGGE N.238/2016 - RIGUARDANO: a) *“Produzione mosto cotto”* DPMC (inizio attività di produzione di mosto cotto – art. 12); b) *“Istituzione centri temporanei raccolta sottoprodotti”* DCRS (da parte di distillerie ed utilizzatori per uso energetico art. 13); c) *“Detenzione vinacce per usi diversi dalla distillazione”* DVIN (comunicazione preventiva dell'industria che utilizza le vinacce con destinazione diversa dalla distillazione – art. 13); d) *Elaborazione prodotti a base di vini e mosti in stabilimenti promiscui* DPVM (comunicazione multipla per campagna per ogni elaborazione di prodotti quali mosti da uve

fresche mutizzati con alcool, vini liquorosi, prodotti aromatizzati a base di vino, bevande spiritose con uso di saccarosio, acquavite di vino, alcool, sostanze coloranti aromatizzanti – art. 14); **e) elaborazione vini e mosti presso spumantifici DVMS** (comunicazione multipla per campagna, per la produzione di frizzanti e per ogni elaborazione di prodotti quali mosti da uve fresche mutizzati con alcool, vini liquorosi, prodotti aromatizzati a base di vino, bevande spiritose con uso di saccarosio, acquavite di vino, alcool, sostanze coloranti aromatizzanti – art. 14); **f) detenzione mosti con titolo alcolometrico <8%vol DMO8** (destinati alla produzione di succo di uva - art. 17); **g) introduzione anidride carbonica DCO** (art. 18); **h) detenzione sostanze chimiche non ammesse DSCH** (acidi forti per lavaggio resine -uso depuratore – reagenti per laboratorio art.22); **i) avviamento lieviti e sciroppo di dosaggio DLSD** (in stabilimenti promiscui con uso di saccarosio o distillato odi vino - comunicazione per ogni operazione).

Altre comunicazioni previste dall'art. 5 del DM 27 novembre 2008: **comunicazione ritiro sottoprodotti** (comunicazione per campagna per destinazione di vinacce e fecce ad usi diversi dalla distillazione: agronomico – compostaggio – uso energetico – altro).

DICHIARAZIONI PREVENTIVE: **a) elaborazione mosto concentrato rettificato:** (comunicazione per ogni elaborazione); **b) dichiarazione preventiva pratiche enologiche:**(comunicazione preventiva per: dolcificazioni da effettuarsi in una campagna vendemmiale – per trattamenti con ferrocianuro – fitato di calcio – acido tartarico con validità 30 giorni).

Ricapitolando l'aspetto comunicazioni e loro tempistiche:

OPERAZIONE	TEMPISTICA
a) <u>Comunicazioni una tantum</u>	
produzione mosto cotto	prima inizio attività
istituzione centri temporanei raccolta sottoprodotti	prima dell'istituzione
sostanze chimiche non ammesse	prima dell'introduzione
b) <u>Comunicazioni una tantum per campagna</u>	
detenzione vinacce per usi diversi da distillazione	prima dell'introduzione
detenzione mosti con titolo <8% vol	prima dell'introduzione
c) <u>Comunicazioni multiple per campagna</u>	
ritiro sottoprodotti	almeno 4 giorni prima
dolcificazione	10 giorni prima
utilizzo ferrocianuro, fitato di calcio	48 ore prima

d) <u>Comunicazioni per ogni operazione</u>	
introduzione C02	giorno introduzione
elaborazione mosto concentrato	10 giorni prima
avviamento lieviti	5 giorni prima
elaborazione bevande a base di vini e mosti in stabilimenti promiscui	almeno 5 giorni prima
elaborazioni frizzanti, bevande a base di vini e mosti in spumantifici	almeno 5 giorni prima

D) RAVVEDIMENTO OPEROSO

Sono stati, in ultimo, ripercorsi sinteticamente i passaggi per accedere allo **strumento del “ravvedimento operoso”** (art. 84 Legge n. 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 già 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.

Gli Uffici del Consorzio sono a disposizione per ogni chiarimento sui temi trattati sottolineando come i documenti completi, presentati in occasione del convegno del 6 settembre c.m., 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

