

NEWSLETTER VITIVINICOLA AGOSTO 2023

DICHIARAZIONE DI GIACENZA 2022/2023

Si ricorda che entro l'11 settembre 2023 occorre presentare la dichiarazione di giacenza dei mosti e dei vini presenti in cantina alla mezzanotte del 31 luglio 2023.

Le aziende con Deposito Fiscale, dovranno anche comunicare entro il 10 settembre 2023 alle dogane, il bilancio energetico. E' superato l'inventario fisico, ma permane l'obbligo del bilancio di materia e di quello energetico.

DICHIARAZIONE DI VENDEMMIA E PRODUZIONE VINICOLA 2023/2024

Con riferimento al comma 1, art. 3, del D.M. n. 7701 del 18 luglio 2019, sono tenuti a presentare la **dichiarazione di vendemmia** i seguenti soggetti:

- a) i produttori di uva da vino che effettuano la raccolta e, successivamente, la cessione totale dell'uva prodotta;
- b) i produttori di uva da vino che effettuano la raccolta e la vinificazione con utilizzo esclusivo di uve proprie;
- c) i produttori di uva da vino che effettuano la raccolta, la cessione parziale e la vinificazione con utilizzo esclusivo di uve proprie;
- d) i produttori di uva da vino che effettuano la raccolta delle uve e la vinificazione, con aggiunta di uve e/o mosti acquistati;
- e) i produttori di uva da vino che effettuano la raccolta, la cessione parziale e la vinificazione, con aggiunta di uve e/o mosti acquistati;
- g) i soggetti che effettuano l'intermediazione delle uve;
- h) le associazioni e le cantine cooperative;

Si precisa che la dichiarazione deve essere presentata anche se la produzione di uva nella campagna interessata sia stata uguale a zero.

Con riferimento al comma 1, art. 3, del D.M. n. 7701 del 18 luglio 2019, sono obbligati a presentare la **dichiarazione di produzione vino e/o mosto** i seguenti soggetti:

- a) i produttori di uva da vino che effettuano la raccolta e la vinificazione con utilizzo esclusivo di uve proprie;
- b) i produttori di uva da vino che effettuano la raccolta, la cessione parziale e la vinificazione con utilizzo esclusivo di uve proprie;
- c) i produttori di uva da vino che effettuano la raccolta delle uve e la vinificazione, con aggiunta di uve e/o mosti acquistati;
- d) i produttori di uva da vino che effettuano la raccolta, la cessione parziale e la vinificazione, con aggiunta di uve e/o mosti acquistati;
- e) i produttori di vino che effettuano la vinificazione esclusivamente con uve e/o mosti acquistati;
- f) le associazioni e le cantine cooperative.

Si precisa che i prodotti detenuti alla data del 30 novembre per “conto lavorazione” devono essere dichiarati dal soggetto che a tale data li detiene e non dall’effettivo proprietario.

Le **dichiarazioni di vendemmia** devono essere presentate all’Organismo pagatore competente entro il **15 novembre**.

Le **dichiarazioni di produzione** devono essere presentate all’Organismo pagatore competente entro il **15 dicembre**; la rettifica dei dati è consentita solamente entro la data sopracitata.

DOCUMENTI DI TRASPORTO PER LE UVE

Prodotto	Speditore	Trasportatore	Destinatario	Documento	Convalida	Trasmissione
Uve da vino pigiate o meno con tragitto non superiore ai 70 Km	Viticoltore dai propri vigneti	Il viticoltore stesso o un terzo per proprio conto	Cantina del Viticoltore	nessuno	No	No
		Il viticoltore stesso o un terzo diverso dal destinatario	Cantina cooperativa di cui è socio	DDT (vale come DDT il tagliando del peso che viene redatto all’arrivo con indicazione di mittente, destinatario, data, numero quantità e qualità) /MVV / MVV-E	No	No
		Il viticoltore stesso o un terzo diverso dal destinatario	Cantina del vinificatore acquirente	DDT o fattura accompagnatoria /MVV / MVV-E	No	No
		Un vettore incaricato dal destinatario	Cantina del vinificatore acquirente	MVV / MVV-E /DDT	Si	No
		Il viticoltore o il destinatario	Privato Consumatore	MVV / MVV-E /DDT	Si	No
Uve da vino pigiate o meno con tragitto superiore ai 70 Km	Viticoltore	Chiunque	Cantina del viticoltore	MVV / MVV-E	Si	No
			Cantina cooperativa di cui è socio	MVV / MVV-E	Si	No
			Cantina del vinificatore acquirente	MVV /MVV -E	Si	No
Vinaccia	Vinificatore	Chiunque	Distilleria riconosciuta	MVV /MVV-E bolletta di consegna tipo XAB	No	No
			Ritiro sotto controllo	Fax a ICQ che annuncia il ritiro sotto controllo per usi alternativi (entro quarto giorno antecedente il trasporto)		
Feccia	Vinificatore	Chiunque	Distilleria riconosciuta	MVV / MVV-E	No	Si
			Ritiro sotto controllo	Fax a ICQ che annuncia il ritiro sotto controllo per usi alternativi. (entro quarto giorno antecedente il trasporto)		
Si ricorda che l’emissione del MVV / MVV- E è sempre obbligatorio anche nei 70 Km di tragitto se il luogo di destinazione non è la vinificazione (mercati, depositi temporanei ect..)						

PERIODO VENDEMMIALE E DELLE FERMENTAZIONI (Art. 10 L. 238/2016)

Il periodo delle fermentazioni e delle rifermentazioni, ai sensi dell'art. 10, comma 1, della legge n. 238/2016 è fissato **dal 15 luglio al 31 dicembre**.

Ai sensi dei commi 3 e 4 del citato articolo 10 possono svolgersi in un periodo diverso da quello menzionato al comma 1, le fermentazioni e rifermentazioni che sono:

- consentite dai disciplinari di determinati prodotti a DOP e IGP; in tal caso, tuttavia, l'effettuazione della fermentazione/rifermentazione è subordinata ad una comunicazione da inviarsi immediatamente all'ufficio territoriale dell'ICQRF;
- effettuate in bottiglia o in autoclave per la preparazione dei vini spumanti, dei vini frizzanti, del mosto di uve parzialmente fermentato con una sovrappressione superiore a 1 bar e dei vini con la menzione tradizionale «vivace», nonché quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati;
- poste in essere in relazione alla produzione di particolari vini, ivi compresi i vini passiti e i vini senza IG, che, tuttavia, dovranno essere individuati con decreto annuale del Ministro, d'intesa con le regioni e le province autonome interessate.

PRATICHE ENOLOGICHE CAMPAGNA 2023/2024

- Acidificazione

E' consentito effettuare le operazioni di acidificazione sia sui prodotti a monte del vino sia sul vino da questi ottenuto, nei limiti ed alle condizioni stabilite dalla regolamentazione europea.

Restano validi i seguenti principi:

- la possibilità di acidificare prodotti a monte del vino appartenenti a categorie diverse, non rilevando che il prodotto a monte del vino da cui si parte sia già stato acidificato, purché esso appartenga ad una diversa categoria rispetto a quella da sottoporre all'analoga operazione; ad esempio, è possibile acidificare, purché in una volta sola (Art 11 del Reg. (UE) n. 2019/934), il mosto parzialmente fermentato ottenuto dalla trasformazione di un mosto di uve già sottoposto ad acidificazione.;
- la possibilità di acidificare il vino, anche in più soluzioni;
- il vincolo ad effettuare l'acidificazione nella stessa zona viticola in cui sono state raccolte le uve.

A seguito delle modifiche introdotte dal Reg. (UE) 2021/2117, non è più previsto l'obbligo di effettuare l'acidificazione dei vini solo nell'azienda di vinificazione.

Occorre riportare sui registri di cantina le operazioni di acidificazione e indicare sui documenti di trasporto che la partita risulta acidificata (Cod. Op. Vit 02).

- Operazioni di Arricchimento

Le operazioni di arricchimento sono svolte in conformità ai limiti ed alle prescrizioni stabilite dall'Unione europea.

La Regione Piemonte ha deliberato l'autorizzazione all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve, dei mosti e dei vini per la vendemmia 2023.

Nella zona viticola C2, in cui è inserito il Piemonte, il titolo alcolometrico volumico naturale può essere aumentato nella misura massima dell'**1,5 % vol.**

Il regolamento prevede che le aziende debbano notificare, alle loro autorità competenti o ai loro organismi, le operazioni di arricchimento prima che vengano effettuate.

La pratica di arricchimento può essere effettuata mediante l'aggiunta di MC o di MCR oppure con il metodo della concentrazione parziale, compresa l'osmosi inversa.

I SOTTOPRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE

Per sottoprodotti di vinificazione intendiamo le Vinacce e le Fecce.

Sono esonerati sia dall'obbligo di consegna dei sottoprodotti in distilleria che dall'obbligo del loro ritiro sotto controllo i soggetti che effettuano una qualsiasi trasformazione delle uve fino ad un massimo di 6.000 Kg o che producono nei propri impianti un quantitativo di vino o di mosto fino a 50 hl.

I sottoprodotti possono anche essere destinati ad usi alternativi rispetto alla consegna in distilleria, in questi casi le aziende devono comunicare agli enti competenti entro il quarto giorno antecedente le operazioni alternative (es. smaltimento in vigneto o in campo).

Per le aziende con **produzione inferiore a 1000 ettolitri** le vinacce ottenute fino al 31/12 devono essere consegnate o adibite ad uso alternativo entro il 30° giorno successivo al 31/12; per le vinacce ottenute dopo il 31/12 la consegna o l'uso alternativo deve essere effettuato entro il 30° giorno successivo all'ottenimento delle stesse. Per quanto riguarda le fecce la loro consegna o l'uso alternativo deve effettuarsi entro il 90° giorno successivo al loro ottenimento, purchè avvenga entro il 31/07 dell'anno successivo alla vendemmia.

Per le aziende con **produzione superiore a 1000 ettolitri** le vinacce ottenute fino al 31/12 devono essere consegnate o adibite ad uso alternativo entro il 30° giorno successivo al 31/12; per le vinacce ottenute dopo il 31/12 la consegna o l'uso alternativo deve essere effettuato entro il 30° giorno successivo all'ottenimento delle stesse. Per quanto riguarda le fecce la loro consegna o l'uso alternativo deve effettuarsi entro il 30° giorno successivo al loro ottenimento, purchè avvenga entro il 31/07 dell'anno successivo alla vendemmia.

Permane l'obbligo di effettuare l'operazione di denaturazione sulle fecce ottenute.

I documenti di accompagnamento riconosciuti per i sottoprodotti sono l'MVV cartaceo oppure l'MVV elettronico.

Si ricorda che gli MVV cartacei utilizzati per la consegna delle fecce devono essere inviati all'ICQRF competente entro 24 ore.

ETICHETTATURA DEI VINI

OBBLIGO DI INDICAZIONE DEI VALORI NUTRIZIONALI ED INGREDIENTI A PARTIRE DALL'8 DICEMBRE 2023

Con l'entrata in vigore del Regolamento UE 2021/2117, che ha modificato il precedente Regolamento sull'OCM Vino (n. 1308/2013), la Commissione Europea ha stabilito che anche i prodotti vitivinicoli dovranno indicare in etichetta i valori nutrizionali e l'elenco degli ingredienti.

A partire dall'8 dicembre 2023 le nuove disposizioni prevedono che per tutti i prodotti contenenti una quantità superiore a 1,20 % vol. di alcool vi sia l'obbligo di indicare la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti.

CHE COSA DESCRIVERE IN ETICHETTA

Per quanto riguarda la dichiarazione nutrizionale, l'etichetta o l'imballaggio potrà limitarsi a riportare il valore energetico, espresso mediante il simbolo "E". La restante parte della dichiarazione nutrizionale potrà essere fornita per via elettronica (es. QR-code), purchè l'etichetta riporti un'indicazione di dove trovarla, e la dichiarazione stessa non sia associata ad altre informazioni con fine commerciale. Anche la lista degli ingredienti può essere descritta e riportata in etichetta con strumenti digitali, purchè non vendano ad essa fornite informazioni di marketing o di tipo commerciale.

LE VARIAZIONI AL REGOLAMENTO EUROPEO

In precedenza la Commissione Europea non prevedeva deroghe e a partire dall'8 dicembre 2023 tutte le aziende avrebbero dovuto attenersi alle nuove disposizioni.

In base alle recenti pubblicazioni in Gazzetta Ufficiale Europea, il regolamento UE 2021/2117 è stato rettificato, disponendo che **i vini e i prodotti vitivinicoli aromatizzati prodotti prima del 8 dicembre 2023 possono proseguire ad essere immessi sul mercato senza indicare in etichetta la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, fino ad esaurimento scorte.**

Anche le etichette in giacenza possono essere adoperate fino ad esaurimento scorte, solo sui vini prodotti prima dell'8 dicembre 2023.

In questa ultima casistica rientrano tutti i vini in corso di invecchiamento, in quanto prodotti prima dell'8 dicembre 2023 e quindi etichettabili senza le nuove indicazioni nutrizionali.

Se per quanto riguarda i vini fermi la produzione è associata alla vinificazione, invece per i vini spumanti e frizzanti il termine "prodotto" crea diverse interpretazioni. **Rimangono infatti da chiarire alcune disposizioni relative all'etichettatura nutrizionale, per cui si attendono precisazioni le quali saranno tempestivamente comunicate.**

Per maggiori informazioni rivolgersi agli Uffici di Confagricoltura Cuneo

A cura di

*Ufficio vitivinicolo Confagricoltura Cuneo
0173/281929 int. 2*