



**Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali**

Dematerializzazione dei registri di carico e scarico ai sensi
dell'articolo 1-bis, comma 6 del DL 91/2014

Guida rapida alla tenuta del registro di carico e scarico
vitivinicolo

Indice

| | | |
|-------|--|----|
| 1 | INTRODUZIONE | 5 |
| 1.1 | PREMESSA | 5 |
| 1.2 | SCOPO | 5 |
| 1.3 | CAMPO DI APPLICAZIONE | 5 |
| 1.4 | RIFERIMENTI | 5 |
| 1.5 | REGISTRO DELLE MODIFICHE | 7 |
| 1.6 | ACRONIMI E GLOSSARIO | 7 |
| 2 | LE DISPOSIZIONI PER LA TENUTA DEL REGISTRO | 9 |
| 2.1 | I SOGGETTI OBBLIGATI ALLA TENUTA DEL REGISTRO | 9 |
| 2.2 | I SOGGETTI ESENTI | 9 |
| 2.3 | I PRODOTTI SOGGETTI A REGISTRAZIONE | 10 |
| 2.4 | LE OPERAZIONI OGGETTO DI REGISTRAZIONE | 10 |
| 2.5 | L'IMPRESA, LO STABILIMENTO E IL REGISTRO TELEMATICO | 12 |
| 2.6 | DETEZIONE E LAVORAZIONI PER CONTO TERZI | 13 |
| 2.7 | ENTRO QUANTO TEMPO EFFETTUARE LE REGISTRAZIONI | 14 |
| 2.8 | LE MODALITÀ DI TENUTA DEL REGISTRO | 20 |
| 2.9 | CHIUSURA DEL REGISTRO | 21 |
| 2.10 | STAMPA DEL REGISTRO TELEMATICO | 21 |
| 3 | LA GESTIONE DELLE ANAGRAFICHE DEL REGISTRO | 22 |
| 3.1 | COMPILARE L'ANAGRAFICA DEI SOGGETTI | 22 |
| 3.1.1 | <i>Una anagrafica unica per tutti gli stabilimenti</i> | 22 |
| 3.1.2 | <i>Come inserire un nuovo soggetto</i> | 22 |
| 3.1.3 | <i>Come ricercare un soggetto in Anagrafica</i> | 24 |
| 3.1.4 | <i>Modificare i dati di un soggetto</i> | 24 |
| 3.1.5 | <i>Cancellare un soggetto</i> | 25 |
| 3.1.6 | <i>Acquisire soggetti da file</i> | 25 |
| 3.2 | REGISTRARE L'ANAGRAFICA DELLE VIGNE | 27 |
| 3.2.1 | <i>Come censire una vigna</i> | 28 |
| 3.2.2 | <i>Ricercare un vigna censita in Anagrafica</i> | 28 |
| 3.2.3 | <i>Modificare la denominazione di una vigna</i> | 29 |
| 3.2.4 | <i>Cancellare una vigna</i> | 29 |
| 3.3 | GESTIRE I VASI VINARI | 30 |
| 3.3.1 | <i>Registrare un nuovo vaso vinario</i> | 30 |
| 3.3.2 | <i>Come ricercare un vaso vinario presente in Anagrafica</i> | 31 |
| 3.3.3 | <i>Modificare i dati di un vaso vinario</i> | 32 |
| 3.3.4 | <i>Cancellare un vaso vinario</i> | 33 |
| 3.3.5 | <i>Recipienti mobili</i> | 33 |
| 4 | REGISTRARE LE OPERAZIONI DI CARICO/SCARICO | 34 |
| 4.1 | COME FUNZIONA IL REGISTRO TELEMATICO | 34 |
| 4.1.1 | <i>Il registro unico</i> | 34 |

| | | |
|---------|---|-----|
| 4.1.2 | La sequenza delle operazioni | 34 |
| 4.1.3 | Operazioni preliminari | 35 |
| 4.2 | COME REGISTRARE L'OPERAZIONE NEL REGISTRO TELEMATICO | 35 |
| 4.3 | MODIFICARE O CANCELLARE UNA OPERAZIONE REGISTRATA..... | 37 |
| 4.3.1 | La ricerca della movimentazione | 37 |
| 4.4 | LE PRINCIPALI INFORMAZIONI PER UNA OPERAZIONE DI REGISTRO..... | 39 |
| 4.4.1 | Dati generali..... | 40 |
| 4.4.2 | Prodotti in scarico/prodotti in carico..... | 40 |
| 4.4.3 | La designazione del prodotto | 41 |
| 4.4.3.1 | Stato fisico..... | 42 |
| 4.4.3.2 | Annata | 43 |
| 4.4.3.3 | Varietà..... | 43 |
| 4.4.3.4 | Sottozona/Zona Amministrativa | 44 |
| 4.4.3.5 | Vigna | 44 |
| 4.4.3.6 | Menzioni tradizionali | 44 |
| 4.4.3.7 | Tenore di zucchero | 45 |
| 4.4.4 | La prima registrazione | 46 |
| 4.4.5 | Il Committente | 47 |
| 4.5 | OPERAZIONI GENERICHE | 48 |
| 4.5.1 | Giacenze iniziali | 48 |
| 4.5.2 | Acquisto o carico di prodotto nello stabilimento/deposito..... | 51 |
| 4.5.3 | Lo scarico di prodotto (uscita dallo stabilimento/deposito) | 55 |
| 4.5.4 | Registrazione autoconsumo | 58 |
| 4.5.5 | Perdite o cali | 60 |
| 4.5.6 | Superi | 62 |
| 4.6 | VINIFICAZIONE..... | 64 |
| 4.6.1 | Pigiatura e pressatura | 64 |
| 4.6.2 | Svinatura..... | 67 |
| 4.6.3 | Sfecciatura..... | 69 |
| 4.7 | ELABORAZIONE PRODOTTI | 72 |
| 4.7.1 | Elaborazione frizzanti naturali | 72 |
| 4.7.2 | Elaborazione vini frizzanti gassificati | 76 |
| 4.7.3 | Avviamento dei lieviti..... | 79 |
| 4.7.4 | Preparazione sciroppo zuccherino | 83 |
| 4.7.5 | Aggiunta sciroppo di dosaggio | 87 |
| 4.7.6 | Elaborazione vini spumanti..... | 92 |
| 4.7.7 | Elaborazione spumanti gassificati..... | 100 |
| 4.7.8 | Elaborazione vini liquorosi..... | 103 |
| 4.7.9 | Elaborazione Bevande Aromatizzate e Spiritose..... | 106 |
| 4.7.10 | Elaborazione succhi d'uva e mosti | 111 |
| 4.7.11 | Elaborazione mosti mutizzati con alcool e vini alcolizzati..... | 114 |
| 4.8 | PRATICHE ENOLOGICHE..... | 117 |
| 4.8.1 | Arricchimento | 117 |
| 4.8.2 | Altri arricchimenti..... | 120 |

| | | |
|--------|--|-----|
| 4.8.3 | <i>Dolcificazione</i> | 123 |
| 4.8.4 | <i>Acidificazione</i> | 126 |
| 4.8.5 | <i>Disacidificazione</i> | 129 |
| 4.8.6 | <i>Miscelazione e taglio</i> | 133 |
| 4.9 | RICODIFICAZIONE | 136 |
| 4.9.1 | <i>Declassamento e riclassificazione</i> | 136 |
| 4.9.2 | <i>Certificazione</i> | 139 |
| 4.10 | CONDIZIONAMENTO | 141 |
| 4.10.1 | <i>Imbottigliamento</i> | 141 |
| 5 | CONSULTARE I DATI DEL REGISTRO | 146 |
| 5.1 | VISUALIZZARE LA GIACENZA DI STABILIMENTO | 146 |

BOLZA

1 INTRODUZIONE

1.1 Premessa

La guida è stata ideata pensando a un percorso virtuale attraverso i diversi servizi operativi disponibili utilizzando un approccio del tipo domanda-risposta.

Per ciascun servizio, è presente una descrizione dettagliata delle funzioni offerte, note tecniche e indicazioni per la sua corretta fruizione.

1.2 Scopo

Il manuale intende offrire le linee guida per l'utilizzo del servizio informatico di supporto alla tenuta del registro di carico e scarico del settore vitivinicolo.

Le procedure per accedere al servizio e le fasi preliminari per attivare il registro telematico sono illustrate nei documenti seguenti :

| Normativa | Titolo |
|---------------------|--|
| S-MIP-MRGA-K3-15001 | Regole tecniche per l'accesso al servizio in cooperazione applicativa tramite tecnologia web-service per la tenuta in forma dematerializzata dei registri nel settore vitivinicolo |
| S-MIP-MRGA-K3-15002 | Dematerializzazione dei registri di carico e scarico ai sensi dell'articolo 1-bis, comma 5 del DL 91/2014 – Modalità operative per l'attivazione del registro di carico e scarico vitivinicolo |
| S-MIP-MRGA-K3-15003 | Dematerializzazione dei registri di carico e scarico ai sensi dell'articolo 1-bis, comma 5 del DL 91/2014 – Guida rapida alla tenuta del registro di carico e scarico vitivinicolo |
| S-MIP-MRGA-K3-15004 | Dematerializzazione dei registri di carico e scarico ai sensi dell'articolo 1-bis, comma 5 del DL 91/2014 – Codifiche adottate dal registro di carico e scarico vitivinicolo |
| S-MIP-MRGA-K3-15005 | Norme per l'impostazione dei file XML nella trasmissione dei dati del registro di carico e scarico vitivinicolo tramite tecnologia web-service |

1.3 Campo di applicazione

Il documento è rivolto a tutti i soggetti obbligati alla tenuta del registro telematico di cui all'art. 2 del DM n. 293 del 20 marzo 2015 e fornisce i principali indirizzi e raccomandazioni per la tenuta dello stesso.

1.4 Riferimenti

Nel seguito vengono elencati i documenti che si ritengono utili alla migliore comprensione del manuale.

| Normativa | Titolo |
|--|---|
| Decreto MiPAAF n. 293 del 20 marzo 2015 | Disposizioni per la tenuta in forma dematerializzata dei registri nel settore vitivinicolo, ai sensi dell'articolo 1-bis, comma 5, decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito, con modificazioni, nella legge 11 agosto 2014, n. 116 |
| Decreto Legge 24 giugno 2014 n.91 | Decreto Legge 24 giugno 2014 n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014 n.116 recante disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea. |
| Regolamento (UE) n. 1308/2013 | REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio |
| Regolamento (CE) n. 436/2009 | REGOLAMENTO (CE) N. 436/2009 DELLA COMMISSIONE del 26 maggio 2009 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio in ordine allo schedario viticolo, alle dichiarazioni obbligatorie e alle informazioni per il controllo del mercato, ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo |
| Regolamento (Ce) n. 606/2009 | REGOLAMENTO (CE) N. 606/2009 DELLA COMMISSIONE del 10 luglio 2009 recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni |
| Regolamento (CE) N. 607/2009 | REGOLAMENTO (CE) N. 607/2009 DELLA COMMISSIONE del 14 luglio 2009 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti |
| Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61 | Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88 |
| Legge 20 febbraio 2006, n. 82 | Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'Organizzazione comune di mercato (OCM) del vino |
| Decreto ministeriale n. 7490 del 2 luglio 2013 | Decreto n.7490 del 02/07/2013 - Disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio e del regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione, per quanto concerne i documenti di accompagnamento che scortano taluni trasporti dei prodotti vitivinicoli |
| Decreto 13 agosto 2012 | Disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. |

| Normativa | Titolo |
|-----------|---|
| | 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo. |

1.5 Registro delle modifiche

Si riportano nel seguito le modifiche sul documento.

| N° Revisione | Descrizione | Autore | Data Emissione |
|--------------|-----------------|--|----------------|
| 1 | Prima emissione | G. Fregolent, L. Artico, R. Capecci, M. La Rocca, U. Pusateri, L. Striglio, P. Visonà, R. Vanzini | 10/02/2016 |

1.6 Acronimi e glossario

Nel seguito vengono elencati tutti i termini e acronimi utilizzati nel documento al fine di definirne una descrizione rigorosa e non ambigua.

| Abbreviazione utilizzata | Descrizione |
|--------------------------|--|
| MIPAAF | Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali |
| ICQRF | Ispettorato Centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari |
| PIN | Personal Identification Number |
| SIAN | Sistema Informativo Agricolo Nazionale |
| DDT | Documenti di Trasporto |
| FAQ | Acronimo di Frequently Asked Questions termine inglese che significa domande poste frequentemente |
| Credenziali personali | Username e password |
| Username | Identificativo dell'utente: codice fiscale del responsabile legale o del delegato |
| Codice ICQRF | Codice identificativo assegnato dall'ICQRF che identifica univocamente lo stabilimento/deposito |
| Prodotti vitivinicoli | I prodotti elencati all'Allegato I, Parte XII del regolamento (CE) n. 1308/2013, ivi compresi le uve da tavola avviate alla trasformazione nonché i sottoprodotti, i mosti, i succhi e i fermentati alcolici ottenuti dalle uve stesse o dai derivati di esse. |
| Prodotti | I prodotti vitivinicoli contenuti in recipienti di volume nominale pari o |

| | |
|---|---|
| vitivinicoli confezionati | inferiore a 60 litri, nonché i mosti di uve concentrati e i mosti di uve concentrati rettificati, contenuti in recipienti fino a 5 litri, se allo stato liquido, oppure in confezioni fino a 8 chilogrammi, se allo stato solido, regolarmente etichettati e muniti, se previsto, di un dispositivo di chiusura a perdere recante in modo indelebile e ben visibile dall'esterno, il nome, la ragione sociale o il marchio dell'imbottigliatore, o, in alternativa, il Codice ICQRF attribuito allo stabilimento ove è avvenuto l'imbottigliamento. |
| Rivenditore al minuto di piccoli quantitativi | Il soggetto che effettua vendite: a) di vini e di mosti parzialmente fermentati, anche procedendo al loro confezionamento, in recipienti di volume nominale non superiore a 60 litri, con l'ulteriore limite di cessioni singole non superiori a 3 ettolitri ed a condizione che, nello stesso esercizio, non si detengano quantità superiori a 50 ettolitri di vino, escludendo dal computo i vini confezionati in recipienti di volume nominale fino a 5 litri, b) di mosto concentrato e mosto concentrato rettificato regolarmente confezionati da terzi inferiori o pari, per singola cessione, a 5 litri oppure a 5 chilogrammi |
| Designazione | L'insieme delle indicazioni previste dalla normativa dell'Unione Europea e nazionale atte ad individuare nella maniera più precisa il prodotto vitivinicolo nel registro telematico |
| Stabilimento | Il luogo in cui i prodotti vitivinicoli sono trasformati e manipolati per l'esercizio dell'attività professionale o a fini commerciali |
| Deposito | Il luogo in cui i prodotti vitivinicoli sono detenuti, senza che gli stessi prodotti siano sottoposti ad alcuna trasformazione o manipolazione |
| OCM | Organizzazione Comune dei Mercati dei prodotti agricoli |

2 LE DISPOSIZIONI PER LA TENUTA DEL REGISTRO

2.1 I soggetti obbligati alla tenuta del registro

I soggetti obbligati alla tenuta del registro sono **le persone fisiche e giuridiche e le associazioni di tali persone che, per l'esercizio della loro attività professionale o a fini commerciali, detengono un prodotto vitivinicolo.**

Tale obbligo è previsto anche per :

- ➔ I titolari di stabilimenti o di depositi che effettuano operazioni per conto di terzi i quali devono effettuare le registrazioni nel proprio registro telematico, distintamente per ciascun committente, indicando i vasi vinari utilizzati;
- ➔ I titolari di stabilimenti di produzione o di imbottigliamento dell'aceto i quali devono effettuare le registrazioni di carico e scarico e di imbottigliamento.
- ➔ I titolari di distillerie, i quali devono effettuare le registrazioni dei prodotti vitivinicoli introdotti e le successive utilizzazioni/lavorazioni
- ➔ I titolari di stabilimenti che elaborano bevande aromatizzate a base di vino i quali devono effettuare le registrazioni dei prodotti vitivinicoli introdotti e le successive utilizzazioni/lavorazioni.

2.2 I soggetti esenti

Non sono soggetti all'obbligo della tenuta del registro telematico:

- ➔ i **titolari di stabilimenti enologici di capacità complessiva inferiore a 50 ettolitri**, con annesse attività di vendita diretta o ristorazione. La dichiarazione di produzione vitivinicola e la dichiarazione di giacenza costituiscono documentazione sostitutiva dei registri;
- ➔ gli **esercenti l'attività di commercio all'ingrosso di prodotti vitivinicoli confezionati** che non effettuano alcuna trasformazione o manipolazione. Il complesso della documentazione accompagnatoria costituisce documentazione sostitutiva dei registri;
- ➔ **coloro che detengono in luoghi diversi dagli stabilimenti, dai depositi e dagli acetifici, i prodotti vitivinicoli tal quali, senza porre in essere alcuna trasformazione o manipolazione, per utilizzarli esclusivamente come ingredienti nella preparazione di alimenti e bevande** diversi dai prodotti vitivinicoli, quali mosti, vini e aceti, dai succhi di frutta, dai prodotti vitivinicoli aromatizzati e dalle bevande spiritose;
- ➔ i **vettori o gli spedizionieri** che detengono nei propri locali prodotti vitivinicoli confezionati. Il complesso della documentazione accompagnatoria costituisce documentazione sostitutiva dei registri;
- ➔ i **soggetti che effettuano attività di ricerca e sperimentazione**, che detengono, in impianti a ciò appositamente destinati, esclusivamente prodotti vitivinicoli

sottoposti a pratiche e trattamenti enologici sperimentali autorizzati;

- ➔ i **rivenditori al minuto di piccoli quantitativi** di vini, di mosti parzialmente fermentati, di mosto concentrato e mosto concentrato rettificato
- ➔ i **rivenditori** di bevande da consumare esclusivamente sul posto;
- ➔ gli **operatori viticoltori non vinificatori** e quelli che vinificano esclusivamente uve di propria produzione senza procedere all'acquisto di altri prodotti, a condizione che non effettuino alcuna pratica enologica ed operazione di imbottigliamento. In tal caso l'obbligo della registrazione delle operazioni è assolto con la presentazione della dichiarazione di "raccolta uve e produzione vitivinicola e con l'annotazione delle entrate e delle uscite nel verso della dichiarazione.
- ➔ i **soggetti che non dispongono di stabilimenti e che detengono**, presso i propri depositi, per la successiva rivendita all'ingrosso o al minuto, **esclusivamente prodotti vitivinicoli confezionati da terzi**, compresi coloro che hanno fatto imbottigliare, oppure che hanno fatto vinificare o produrre ed imbottigliare, da terzi per loro conto, a partire da prodotti vitivinicoli propri o acquistati. In tal caso la tracciabilità è garantita dalla documentazione accompagnatoria e dai registri detenuti dai terzisti coinvolti.

2.3 I prodotti soggetti a registrazione

Oltre ai prodotti vitivinicoli riportati nella tabella CATEGORIE (cfr. documento di codice S-MIP-MRGA-K3-15004 – Codifiche adottate dal registro di carico e scarico vitivinicolo) sono oggetto di distinte registrazioni le operazioni di carico, scarico ed utilizzazione dei seguenti prodotti:

- ➔ saccarosio
- ➔ alcoli e acquavite di vino
- ➔ prodotti utilizzati per acidificare quali acido tartarico L (+), acido malico L(-), acido DL malico, acido lattico
- ➔ prodotti utilizzati per disacidificare quali tartrato neutro di potassio, bicarbonato di potassio, carbonato di calcio, tartrato di calcio, acido L (+) tartarico.

2.4 Le operazioni oggetto di registrazione

Le operazioni e le iscrizioni che devono essere riportate nel registro telematico sono le seguenti:

- a) fasi del processo di vinificazione che comprendono la pigiatura, la svinatura e la sfeccatura con trasformazione di un prodotto in altra categoria;
- b) fasi di elaborazione di vini spumanti e di vini spumanti gassificati
- c) fasi di elaborazione di vini frizzanti e di vini frizzanti gassificati
- d) elaborazione di vini liquorosi
- e) elaborazione di mosto di uve concentrato, di mosto di uve concentrato rettificato, mosto cotto e mosto mutizzato
- f) elaborazione di vini alcolizzati

- g) produzione di aceto
- h) entrate e uscite dallo stabilimento/deposito
- i) autoconsumo, perdite e superi
- j) distillazione
- k) arricchimento e concentrazione parziale
- l) acidificazione
- m) disacidificazione
- n) dolcificazione
- o) taglio
- p) riclassificazione e declassamento di un prodotto vitivinicolo
- q) certificazione di un prodotto vitivinicolo
- r) denaturazione
- s) dealcolizzazione parziale dei vini
- t) invecchiamento in legno
- u) imbottigliamento con o senza etichettatura
- v) produzione di bevande aromatizzate a base di vino
- w) trattamento con ferrocianuro di potassio
- x) trattamenti enologici diversi quali trattamento con carbone ad uso enologico, trattamento dei vini con membrane abbinato a carbone attivo, utilizzazione di pezzi di legno di quercia, elettrodialisi, trattamento mediante scambio di cationi per la stabilizzazione tartarica, aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC), impiego di copolimeri PVI/PVP, impiego di cloruro d'argento
- y) trattamenti sperimentali

ALTRE OPERAZIONI: TRAVASO ED ETICHETTATURA



Anche al fine di documentare e tracciare il periodo di affinamento in legno, previsto obbligatoriamente nella produzione di alcuni vini a dop, è stata introdotta l'operazione di travaso.

L'operazione di etichettatura effettuata in tempi successivi all'imbottigliamento è finalizzata a documentare l'apposizione dei dispositivi di etichettatura e delle fascette (contrassegni).

Le operazioni sono state raggruppate in sezioni, al fine di agevolare la loro individuazione al momento della registrazione come riportato nel seguito :

| | |
|----------------------|---|
| OPERAZIONI GENERICHE | ➡ Giacenze iniziali |
| | ➡ Acquisto/carico nello stabilimento/deposito |
| | ➡ Vendita/scarico dallo stabilimento/deposito |
| | ➡ Registrazione autoconsumo |

| | |
|--------------------------|--|
| | ➔ Perdite |
| | ➔ Declassamenti/Riclassificazione |
| VINIFICAZIONE | ➔ Pigiatura e pressatura |
| | ➔ Sfecciatura |
| | ➔ Svinatura |
| | |
| ELABORAZIONE PRODOTTI | ➔ Avviamento dei lieviti |
| | ➔ Aggiunta sciroppo di dosaggio |
| | ➔ Preparazione sciroppo zuccherino |
| | ➔ Elaborazione vini spumanti gassificati |
| | ➔ Elaborazione vini spumanti |
| PRATICHE ENOLOGICHE | ➔ Arricchimento |
| | ➔ Dolcificazione |
| | ➔ Taglio |
| RICODIFICAZIONE | ➔ Certificazione |
| CONDIZIONAMENTO | ➔ Imbottigliamento |
| | ➔ Etichettatura |

Ogni operazione è contraddistinta da un codice operazione.


2.5 L'impresa, lo stabilimento e il registro telematico

Un'impresa può essere titolare di più stabilimenti/depositi, ubicati in luoghi diversi, ad ognuno dei quali è associato un codice ICQRF.



Un'impresa deve attivare un registro telematico per ogni stabilimento/deposito dove detiene e lavora prodotti vitivinicoli per la propria attività imprenditoriale.

Lo stabilimento/deposito è inteso come un'unità produttiva, identificato da un codice univoco ICQRF, attribuito dagli Uffici territoriali dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (codice ICQRF).

L'impresa è identificata dal CUAA (codice fiscale).

| | |
|---|--|
|  | Ad ogni registro telematico è associato il Codice Fiscale di un operatore e il codice ICQRF, corrispondente allo stabilimento/deposito, presso il quale sono lavorati e/o detenuti i prodotti vitivinicoli oggetto di registrazione. |
|---|--|

Nella stessa unità locale utilizzata come stabilimento /deposito possono coesistere più unità produttive, gestite da imprese diverse.

| | |
|---|---|
|  | <h2 style="text-align: center;">ATTENZIONE</h2> <p>Deve essere considerato “stabilimento” o “deposito” anche uno o più recipienti di stoccaggio acquisiti a titolo d'uso/affitto/comodato e situati presso una unità locale di terzi utilizzata come stabilimento/deposito, indipendentemente dal fatto che la concessione riguardi o meno anche altre parti dello stabilimento stesso (attrezzature, impianti, uffici)</p> <p>In questo caso, l'operatore richiederà un codice ICQRF per gestire l'attività produttiva legata ai recipienti in uso e deve attivare lo specifico registro telematico per tutta la durata del contratto di concessione, dove saranno registrate le operazioni riguardanti i prodotti vitivinicoli lavorati e/o detenuti nei vasi vinari in uso/affitto/comodato.</p> |
|  | <p>L'impresa Bianchi (CUAA 000000000000) possiede uno stabilimento enologico sito in Via del Vino 1 - Firenze. In tale unità locale sono presenti 100 vasi vinari di diversa capienza e fattura.</p> <p>La ditta Bianchi opera da diverso tempo con Codice ICQRF FI/100 e ha affittato 10 vasi vinari all'impresa Verdi (CUAA 111111111111) con uso di tutte le altre attrezzature presenti in cantina. All'impresa Verdi sarà attribuito un codice ICQRF per l'unità produttiva localizzata in Via del Vino 1 – Firenze con riferimento ai 10 vasi vinari affittati (codice ICQRF FI/200).</p> <p>Entrambe le imprese dovranno attivare e utilizzare un proprio registro telematico associandolo al proprio codice ICQRF, dove riportare le operazioni relative ai prodotti vitivinicoli detenuti nei vasi vinari di pertinenza.</p> |

2.6 Detenzione e lavorazioni per conto terzi

Le operazioni su prodotti di terzi sono registrate nel registro telematico del contoterzista corrispondente al codice ICQRF dello stabilimento presso cui il prodotto del committente viene stoccato, movimentato e lavorato.

L'attività di contoterzismo implica che il prodotto lavorato sia di proprietà del committente.

Il contoterzista può detenere prodotti ed effettuare lavorazioni per conto di più

committenti, indicando di volta in volta il codice del committente (CUAA) e l'identificativo del recipiente di stoccaggio utilizzato.

Per ogni committente sono individuabili le diverse operazioni effettuate ed è gestito un conto distinto per ogni tipologia di prodotto oggetto di lavorazione e movimentazione.

| | |
|--|---|
| | <p>La ditta Bianchi effettuerà la vinificazione di uve della ditta Verdi, presso il proprio stabilimento identificato con codice ICQRF FI/100, dedicando i vasi vinari contraddistinti dai numeri 7, 8, 9.</p> <p>Al momento dell'introduzione delle uve nello stabilimento FI/100, l'operazione di entrata sarà registrata riportando nel campo committente gli estremi della ditta Verdi. Parimenti nella registrazione di tutte le operazioni successive ivi compresa la restituzione del prodotto dovrà essere valorizzato il campo "committente" ed indicato il numero di recipiente di stoccaggio utilizzato.</p> |
|--|---|

2.7 Entro quanto tempo effettuare le registrazioni

Le registrazioni delle diverse operazioni devono essere effettuate secondo le seguenti tempistiche:

- ➔ Entrate ovvero le introduzioni di prodotti vitivinicoli in uno stabilimento/deposito a qualsiasi titolo: entro il primo giorno lavorativo successivo a quello della ricezione
- ➔ Uscite di prodotti vitivinicoli a qualsiasi titolo da uno stabilimento/deposito: entro il terzo giorno lavorativo successivo a quello della spedizione
- ➔ Uscite/spedizioni di saccarosio, mosti concentrati, mosti concentrati rettificati, prodotti per la acidificazione e disacidificazione, alcoli e acquavite: entro il primo giorno lavorativo successivo a quello della spedizione. La loro utilizzazione nell'ambito di pratiche enologiche deve essere registrata il giorno stesso
- ➔ operazioni di aumento del titolo alcolometrico volumico dei prodotti vitivinicoli per le quali è stata inviata, una dichiarazione preventiva a tantum: preventivamente alla loro effettuazione;
- ➔ operazioni di aumento del titolo alcolometrico volumico dei prodotti vitivinicoli per le quali è stata inviata, una dichiarazione preventiva specifica contenente ora e giorno: immediatamente dopo la loro avvenuta effettuazione
- ➔ operazioni aventi per oggetto la produzione e la detenzione di mosti e/o vini con titolo alcolometrico totale inferiore a 8% in volume, non denaturati entro il giorno successivo all'ottenimento del prodotto.

- ➔ pratiche enologiche, elaborazioni, movimentazioni interne, trasformazioni, riclassificazioni, imbottigliamento, ad eccezione della pratica di aumento del titolo alcolometrico: entro il primo giorno lavorativo successivo a quello di effettuazione
- ➔ con periodicità mensile le spedizioni relative ad uno stesso prodotto vitivinicolo confezionato in recipienti fino a 5 litri.
- ➔ annualmente gli autoconsumi

Nella tabella riporta nel seguito sono schematizzate le tempistiche per ciascuna operazione.

| Operazioni di registro, pratiche e trattamenti enologici | Tipologia di azienda | | |
|---|---|--|---|
| | L'azienda si avvale di una contabilità computerizzata | L'azienda ha una produzione annua maggiore o uguale a 1.000 ettolitri (hl) di vino | L'azienda ha una produzione annua minore di 1.000 ettolitri (hl) di vino prevalentemente da uve di produzione aziendale |
| Arricchimento con una dichiarazione preventiva per più operazioni | Preventivamente all'effettuazione dell'operazione | Preventivamente all'effettuazione dell'operazione | Preventivamente all'effettuazione dell'operazione |
| Arricchimento con una dichiarazione preventiva per ogni operazione | Immediatamente dopo l'effettuazione dell'operazione | Immediatamente dopo l'effettuazione dell'operazione | 30 giorni |
| Entrate ⁽¹⁾ | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo a quello di ricezione | 30 giorni ⁽³⁾ |
| Uscite ⁽²⁾ | 30 giorni | Entro il terzo giorno lavorativo a quello di spedizione | 30 giorni |
| Produzione e detenzione di mosti e/o vini con gradazione < 8% vol, non denaturati | Entro il primo giorno successivo dell'ottenimento del prodotto | Entro il primo giorno successivo dell'ottenimento del prodotto | Entro il primo giorno successivo dell'ottenimento del prodotto |
| Acidificazione | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Disacidificazione | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Dolcificazione | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Taglio | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Imbottigliamento | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Distillazione | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Elaborazione di vini spumanti di ogni categoria, di vini frizzanti, di vini frizzanti gassificati | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Elaborazione di vini liquorosi | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Elaborazione di mosto di uve concentrato, rettificato o non rettificato | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Trattamento con carbone ad uso enologico | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Trattamento con ferrocianuro di potassio | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Elaborazione di vini alcolizzati | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Altri casi di aggiunta di alcole | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Trasformazione in un prodotto di un'altra categoria, in particolare in vino aromatizzato | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Trattamento mediante elettrodialisi o trattamento mediante scambio di cationi per la stabilizzazione tartarica del vino o trattamento mediante scambio di cationi per l'acidificazione | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC) ai vini | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Impiego di pezzi di legno di quercia nell'elaborazione dei vini | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Correzione del tenore alcolico dei vini | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Impiego sperimentale di nuove pratiche enologiche, col riferimento all'autorizzazione concessa dallo Stato membro | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Trattamento elettromembranario per l'acidificazione o la disacidificazione | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Gestione dei gas disciolti nei vini mediante contattori a membrana | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo all'effettuazione | 30 giorni |
| Uscita⁽²⁾ di saccarosio | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo alla spedizione | 30 giorni |
| Uscita⁽²⁾ di mosto di uve concentrato | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo alla spedizione | 30 giorni |
| Uscita⁽²⁾ di mosto di uve concentrato rettificato | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo alla spedizione | 30 giorni |
| Uscita⁽²⁾ di prodotti utilizzati per l'acidificazione | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo alla spedizione | 30 giorni |
| Uscita⁽²⁾ di prodotti utilizzati per la disacidificazione | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo alla spedizione | 30 giorni |
| Uscita⁽²⁾ di alcoli e acquaviti di vino | 30 giorni | Entro il primo giorno lavorativo successivo alla spedizione | 30 giorni |
| Utilizzo di saccarosio | 30 giorni | Il giorno stesso dell'utilizzazione | 30 giorni |

| | | | |
|---|---------------------|-------------------------------------|---------------------|
| Utilizzo di mosto di uve concentrato | 30 giorni | Il giorno stesso dell'utilizzazione | 30 giorni |
| Utilizzo di mosto di uve concentrato rettificato | 30 giorni | Il giorno stesso dell'utilizzazione | 30 giorni |
| Utilizzo di prodotti utilizzati per l'acidificazione | 30 giorni | Il giorno stesso dell'utilizzazione | 30 giorni |
| Utilizzo di prodotti utilizzati per la disacidificazione | 30 giorni | Il giorno stesso dell'utilizzazione | 30 giorni |
| Utilizzo di alcoli e acquaviti di vino | 30 giorni | Il giorno stesso dell'utilizzazione | 30 giorni |
| Spedizioni (uscite) di uno stesso prodotto vitivinicolo confezionato in recipienti ≤5 litri | Periodicità mensile | Periodicità mensile | Periodicità mensile |

(1) Si intendono quelle operazioni di carico che prevedono che il prodotto venga introdotto fisicamente nello stabilimento, quali: acquisti, trasferimento da deposito, consegne per conto lavorazione


(2) Si intendono quelle operazioni di scarico che prevedono che il prodotto venga estratto fisicamente dallo stabilimento, quali: vendite, trasferimento a deposito, resi per conto lavorazione

(3) Nel periodo vendemmiale possono registrare le introduzioni nello stabilimento delle uve e dei prodotti a monte del vino di propria produzione in forma riepilogativa

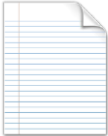
DEROGA

Per i **soggetti che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno**, prevalentemente con uve di produzione aziendale, i termini di registrazione delle operazioni sono fissati in trenta giorni ad eccezione delle pratiche di arricchimento preventivamente comunicate con dichiarazione una tantum e delle operazioni aventi per oggetto la produzione e la detenzione di mosti e/o di vini con titolo alcolometrico totale inferiore a 8 per cento in volume non denaturati.

Inoltre **nel periodo vendemmiale**, possono registrare le introduzioni in cantina delle uve e dei prodotti a monte del vino di propria produzione in forma riepilogativa, entro 30 giorni dalle introduzioni stesse.

| | |
|---|--|
|  | <h2 style="text-align: center;">DEROGA</h2> <p>Per i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata che sia in grado di giustificare le operazioni e le giacenze non ancora registrate sul registro, i termini di registrazione delle operazioni sono fissati in trenta giorni ad eccezione delle pratiche di arricchimento e delle operazioni aventi per oggetto la produzione e la detenzione di mosti e/o di vini con titolo alcolometrico totale inferiore a 8 per cento in volume non denaturati.</p> |
|---|--|

Le deroghe temporali previste per le registrazioni sono consentite a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere controllate in qualsiasi momento sulla base di documenti giustificativi attendibili esibiti al momento del controllo

| | |
|---|--|
|  | <h2 style="text-align: center;">QUALI DOCUMENTI GIUSTIFICATIVI ?</h2> <ul style="list-style-type: none"> ➔ I documenti di accompagnamento, i documenti commerciali ufficialmente riconosciuti, le bollette introduzione uve emesse a seguito conferimento; ➔ Le dichiarazioni preventive di elaborazione e lavorazione previste dalla normativa e le comunicazioni relative al ritiro sotto controllo dei sottoprodotti; ; ➔ I cartelli identificativi dei prodotti detenuti in cantina apposti sui prodotti imbottigliati e sui recipienti; ➔ I dati presenti nello schedario viticolo ➔ I documenti di registrazione provvisoria approvati dall'Organismo competente a imprese specializzate. |
|---|--|

| | |
|---|--|
|  | <h2 style="text-align: center;">ATTENZIONE</h2> <p>Le sequenza delle registrazioni di operazioni correlate deve essere congruente con l'effettiva cronologia delle operazioni stesse.</p> <p>Qualora i termini di registrazione di due o più operazioni correlate siano diversi si applica il termine più restrittivo.</p> |
|---|--|

Nell'illustrazione e esemplificazione delle singole registrazioni (capitolo...), per ogni operazione è stata riportata la specifica tempistica ivi comprese le deroghe.

E' esclusa la responsabilità dell'operatore per eventuali ritardi nella registrazione delle operazioni nel Registro telematico conseguenti al malfunzionamento del sistema telematico, attestato dal SIAN o ad altre cause di forza maggiore che

impediscono l'utilizzo del sistema telematico, se tempestivamente comunicate all'Ufficio ICQRF competente per territorio.



RICORDA

Il registro telematico non effettua controlli sulla regolare tempistica delle operazioni registrate.

Non contiene blocchi né segnala contestualmente all'inserimento incongruenze, errori o registrazioni tardive



ATTENZIONE

Le registrazioni possono essere cancellate o rettificate.

Le modifiche e le cancellazioni effettuate entro i termini previsti per l'operazione non sono storicizzate, ad eccezione delle operazioni di arricchimento.

Diversamente le rettifiche apportate dopo i termini di registrazione previsti, sono verificabili.

2.8 Le modalità di tenuta del registro

Per la trasmissione dei dati relativi alle operazioni soggette a registrazione è possibile utilizzare una duplice modalità :

- ➔ il **sistema on-line** per la registrazione diretta delle operazioni
- ➔ il **sistema di interscambio** di dati in modalità web-service.

Nel primo caso l'operatore si autentica al portale internet del MIPAAF (<http://mipaaf.sian.it>) con le proprie credenziali personali e procede direttamente on-line alla registrazione delle diverse operazioni.

Nel secondo caso la modalità di trasmissione non prevede un intervento diretto dell'operatore in quanto il colloquio avviene in automatico tra il sistema informatico gestionale dell'operatore ed il SIAN.



L'operatore può optare anche per un sistema misto utilizzando per alcune operazioni la modalità on line e per altre la modalità web-service, fatta salva la sequenzialità delle singole operazioni.

2.9 Chiusura del registro

Il registro telematico deve essere chiuso al 31 luglio di ogni annuo riportando i saldi contabili di tutti i prodotti aventi la medesima designazione.

Il sistema effettua in automatico la chiusura dei conti il 31 di agosto, con i saldi riferiti al 31 di luglio e rende disponibile una funzione per predisporre il bilancio di cantina al fine di ricontrare i saldi contabili con le giacenze di cantina evidenziando eventuali differenze (perdite/superi).

2.10 Stampa del registro telematico

I registri telematici **NON** sono soggetti ad alcuna vidimazione preventiva né ad una stampa periodica obbligatoria.

Tuttavia, in fase di ispezione, qualora l'organismo di controllo lo richieda, l'operatore dovrà consentire la consultazione del registro mediante l'utilizzo del computer aziendale e la stampa di dati utili ai fini del controllo.

3 LA GESTIONE DELLE ANAGRAFICHE DEL REGISTRO

3.1 Compilare l'Anagrafica dei soggetti



L'anagrafica soggetti rappresenta la rubrica dei propri fornitori/clienti/committenti e prevede la registrazione, per ciascun soggetto, del codice, dell'identificativo fiscale (CUAA), della denominazione, dell'indirizzo della sede operativa

All'atto dell'inserimento di un nuovo soggetto occorre indicare un codice identificativo, che lo individua in modo univoco.

Per i soggetti localizzati in uno stato membro o in paesi terzi non è richiesto l'identificativo fiscale.

3.1.1 Una anagrafica unica per tutti gli stabilimenti

L'Anagrafica è unica per tutti gli stabilimenti dell'azienda e viene messa a disposizione e condivisa in tutti i registri telematici tenuti dall'impresa.

Pertanto se l'azienda ha più di uno stabilimento (e quindi più registri telematici come richiesto dalla normativa che prevede un registro per ciascun stabilimento) i soggetti censiti saranno resi disponibili in tutte le operazioni dove tale informazione è richiesta.

3.1.2 Come inserire un nuovo soggetto

Per inserire un nuovo soggetto in anagrafica è sufficiente selezionare la tipologia di soggetto da censire (IT-Italia, UE-Unione Europea, EX-Extra UE) e premere il pulsante NUOVO.

Registri dei Prodotti Vitivinicoli Utente Operatore: DCCCL67B19L483G

ANAGRAFICA SOGGETTO - RICERCA ? **HELP**

Impostare o i campi di ricerca o selezionare il paese per l'inserimento di un nuovo soggetto.

OPERATORE / STABILIMENTO

Operatore: Codice Fiscale: Indirizzo:

Stabilimento/Deposito: Indirizzo Stabilimento:

PARAMETRI RICERCA

Codice Soggetto: Codice Fiscale Soggetto:

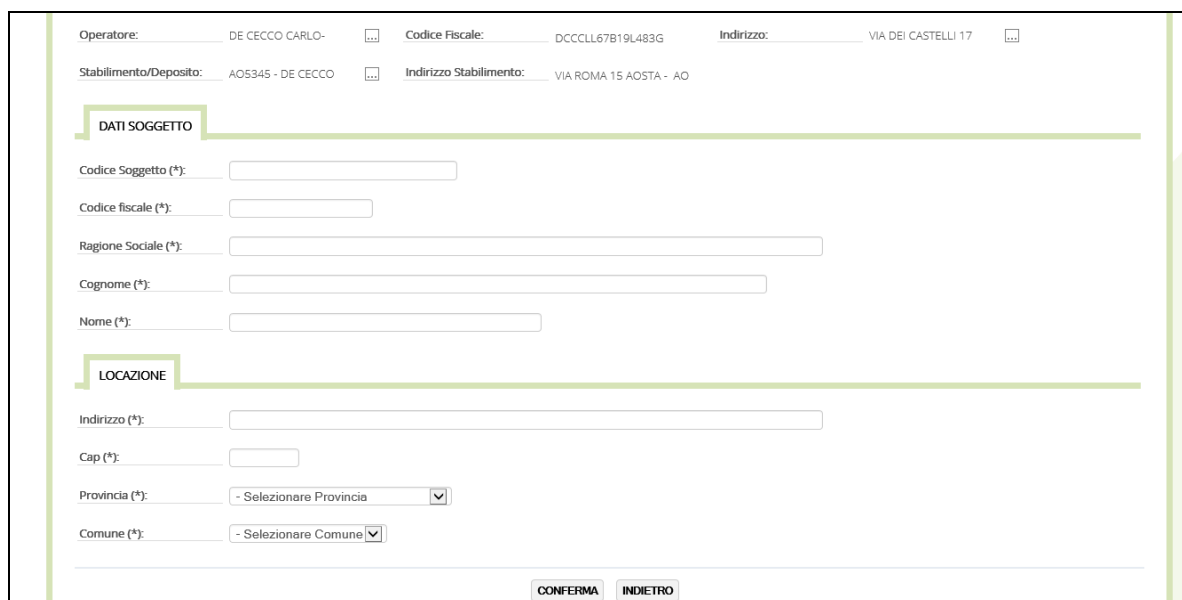
Ragione Sociale:

Cognome:

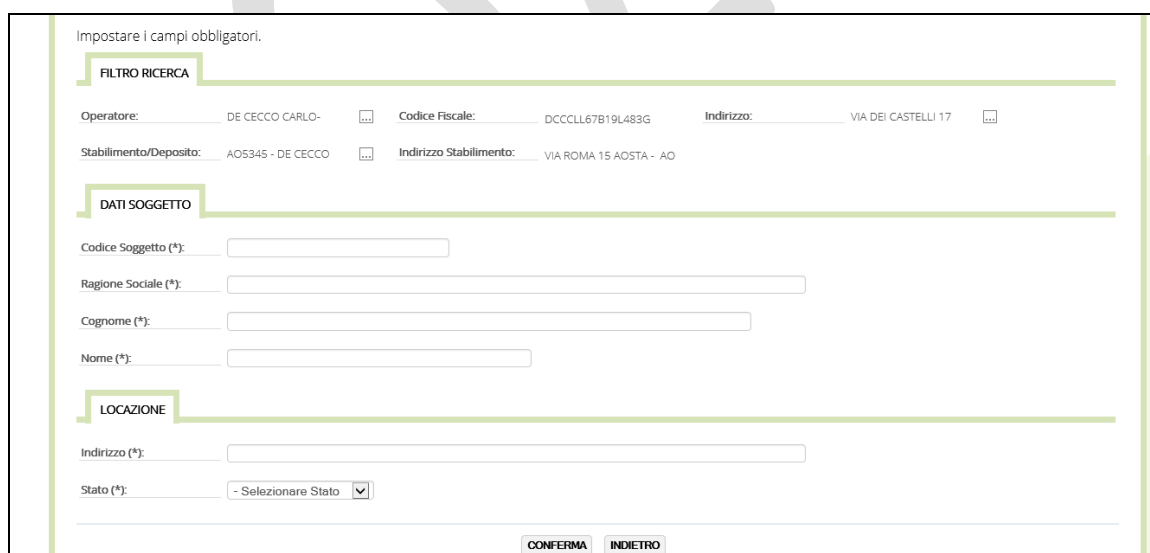
Nome:

Provenienza: ☐ IT - Italia ☐ UE - Unione Europea ☐ EX - Stato Terzo

In risposta si ottiene una maschera dove indicare i dati identificativi del soggetto (codice soggetto, nominativo, ragione sociale) e la localizzazione (nell'esempio essendo un soggetto nazionale viene richiesto anche il Codice Fiscale, la provincia e il comune).



Nel caso di soggetti stranieri (sia UE che extra-UE) non è richiesto il Codice Fiscale in quanto sostituito dalla denominazione della ditta e come localizzazione viene richiesto l'indirizzo e lo stato estero.




Il **CODICE SOGGETTO** rappresenta l'identificativo utilizzato dall'azienda per individuare in modo univoco un soggetto presente nella propria anagrafica ed è stato inserito per aiutarvi a rintracciare in modo semplice e diretto i vostri fornitori/clienti.

Generalmente va indicato il CODICE CLIENTE che l'azienda utilizza nel proprio gestionale per identificare il fornitore/cliente

3.1.3 Come ricercare un soggetto in Anagrafica

Ricercare un soggetto in Anagrafica è molto semplice, la maschera di ricerca consente l'impostazione di diversi criteri di selezione (Codice fiscale, codice soggetto, ragione sociale, tipologia di soggetto ecc.).

Alla selezione del pulsante CERCA si ottiene l'elenco di tutti i soggetti che soddisfano i criteri indicati.

Registri dei Prodotti Vitivinicoli

Utente Operatore: DCCCL67B19L483G

RICERCA SOGGETTO

OPERATORE / STABILIMENTO

Operatore: DE CECCO CARLO- Codice Fiscale: DCCCL67B19L483G Indirizzo: VIA DEI CASTELLI 17

Stabilimento/Deposito: AOS345 - DE CECCO Indirizzo Stabilimento: VIA ROMA 15 AOSTA - AO

CRITERI DI RICERCA

Provenienza: IT

Totale soggetti: 2 - visualizzazione da 1 a 2.

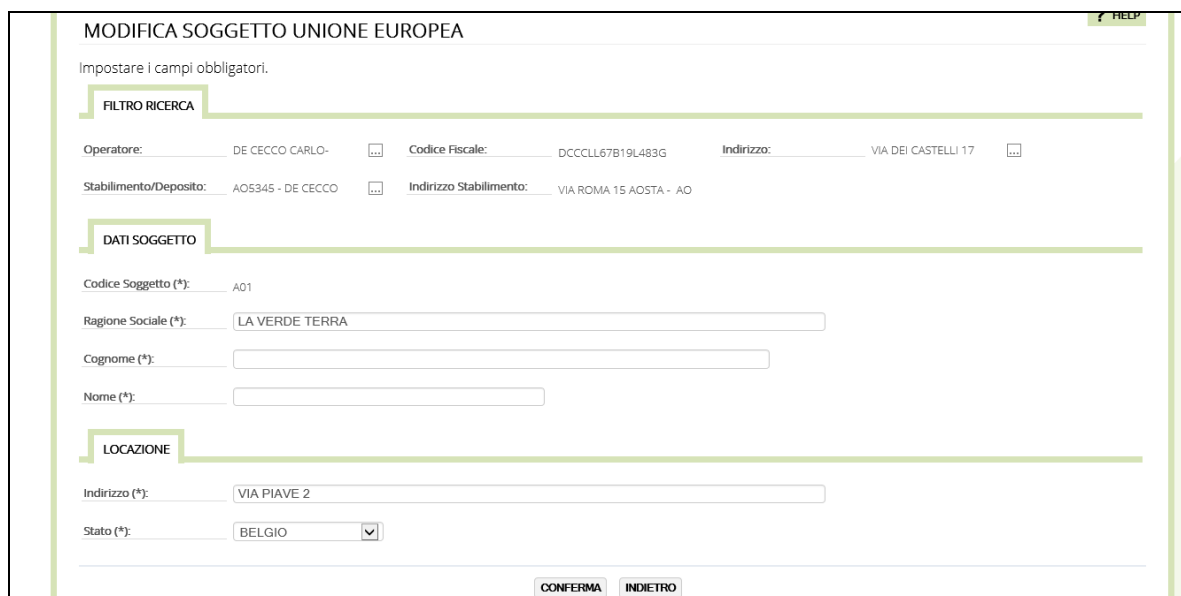
| Codice Soggetto | Cognome Nome/Ragione Sociale | Provenienza | Data Disattivazione | Sel. azione |
|-----------------|------------------------------|-------------|---------------------|-------------------------|
| A41 | MAGNANIMI SRL | IT | | [Icona] [Icona] [Icona] |
| B44 | VANZINI ROMEO | IT | | [Icona] [Icona] [Icona] |

INDIETRO

A partire dalla lista è possibile visualizzare la scheda analitica del soggetto (pulsante [Icona]), modificarne i dati anagrafici (pulsante [Icona]) oppure cancellarlo dall'Anagrafica (pulsante [Icona]).

3.1.4 Modificare i dati di un soggetto

Nel seguito si riporta la maschera proposta alla richiesta di modifica di un soggetto.



Modificati i dati di interesse (l'unico dato non modificabile è il CODICE SOGGETTO in quanto rappresenta l'identificativo univoco del soggetto in Anagrafica), con il pulsante CONFERMA si completa l'operazione aggiornando le informazioni conosciute dal sistema.

3.1.5 Cancellare un soggetto

Un soggetto può essere cancellato dall'Anagrafica **solo se non risulta referenziato in operazioni di registro** (in questo caso viene reso nuovamente disponibile il CODICE SOGGETTO assegnato).

Se viceversa un soggetto è stato utilizzato in un'operazione di registro (es. in un acquisto di prodotto vitivinicolo), all'atto della cancellazione il soggetto viene disattivato ma rimane registrato nell'Anagrafica (anche se non è più modificabile).

3.1.6 Acquisire soggetti da file

Se è necessario acquisire un numero elevato di soggetti nell'Anagrafica è possibile utilizzare la funzione di utilità ACQUISICI SOGGETTI presente nella funzione ANAGRAFICA.

Registri dei Prodotti Vitivinicoli Utente Operatore: DCCCL67B19L483G

ANAGRAFICA SOGGETTO - RICERCA ? HELP

Impostare o i campi di ricerca o selezionare il paese per l'inserimento di un nuovo soggetto.

OPERATORE / STABILIMENTO

Operatore: Codice Fiscale: Indirizzo:

Stabilimento/Deposito: Indirizzo Stabilimento:

PARAMETRI RICERCA

Codice Soggetto: Codice Fiscale Soggetto:

Ragione Sociale:

Cognome:

Nome:

Provenienza: ☐ IT - Italia ☐ UE - Unione Europea ☐ EX - Stato Terzo

Selezionato il pulsante **ACQUISISCI SOGGETTI** si ottiene la maschera riportata nel seguito.

Registri dei Prodotti Vitivinicoli Utente Operatore: DCCCL67B19L483G

ACQUISIZIONE SOGGETTI TRAMITE FILE EXCEL ? HELP

OPERATORE / STABILIMENTO

Operatore: Codice Fiscale: Indirizzo:

Stabilimento/Deposito: Indirizzo Stabilimento:

SELEZIONE FILE

Selezionare il file excel da caricare:

Modello excel per i dati da caricare:

Si sceglie quindi il file dalle risorse del computer (tasto **SCEGLI DOCUMENTO** oppure **SFOGLIA**) e si avvia l'acquisizione con il pulsante **ACQUISISCI**.

Il file da acquisire, in formato Microsoft Excel, deve rispettare precise regole di formattazione (vedi anche il file di esempio **MODELLO FORNITURA.XLS** presente nella maschera).

In particolare deve essere sempre presente la prima riga di intestazione ed i campi devono essere compilati secondo lo schema riportato nel seguito.

| Campo | Descrizione | Obbligatorietà | Regole |
|-----------------|---|----------------|--------|
| Codice Soggetto | Identificativo utilizzato dall'azienda per individuare in | Obbligatorio | |

| | | | |
|-----------------|--|---|---|
| | modo univoco un soggetto presente nella propria anagrafica | | |
| Cuaa | Codice fiscale del soggetto | Obbligatorio se TIPO SOGGETTO uguale a IT | |
| Tipo Soggetto | Tipologia di soggetto | Obbligatorio | Può assumere i valori IT – Soggetto italiano UE – Soggetto UE EX – Soggetto Extra UE |
| Nome | Nome del soggetto | Obbligatorio se persona fisica | In alternativa al campo Ragione sociale |
| Cognome | Cognome del soggetto | Obbligatorio se persona fisica | In alternativa al campo Ragione sociale |
| Ragione Sociale | Ragione sociale dell'azienda | Obbligatorio se persona giuridica | In alternativa al campo Nome/Cognome |
| CAP | Codice di avviamento postale | Obbligatorio se TIPO SOGGETTO uguale a IT | |
| Indirizzo | Indirizzo e numero civico | Obbligatorio | |
| Cod Provincia | Codice ISTAT della provincia | Obbligatorio se TIPO SOGGETTO uguale a IT | Vedi codifica nel documento S-MIP-MRGA-K3-15004 |
| Cod Comune | Codice ISTAT del comune | Obbligatorio se TIPO SOGGETTO uguale a IT | Vedi codifica nel documento S-MIP-MRGA-K3-15004 |
| Cod Stato | Codice ISO-3166 dello stato estero | Obbligatorio | Vedi codifica nel documento S-MIP-MRGA-K3-15004 |



Ricordate che è possibile acquisire fino ad un massimo di 100 soggetti per volta.

Al termine dell'elaborazione la funzione segnala gli errori riscontrati nel file e gli elementi scartati

3.2 Registrare l'anagrafica delle vigne



La vigna da cui provengono le uve è un'informazione che caratterizza il prodotto vitivinicolo e ne determina la classificazione pertanto va censita nel registro telematico attribuendogli un codice e una descrizione.

Sono vigne di pertinenza aziendale, registrate nello schedario vitivinicolo con un toponimo ed inserite negli elenchi approvati con delibera regionale

3.2.1 Come censire una vigna

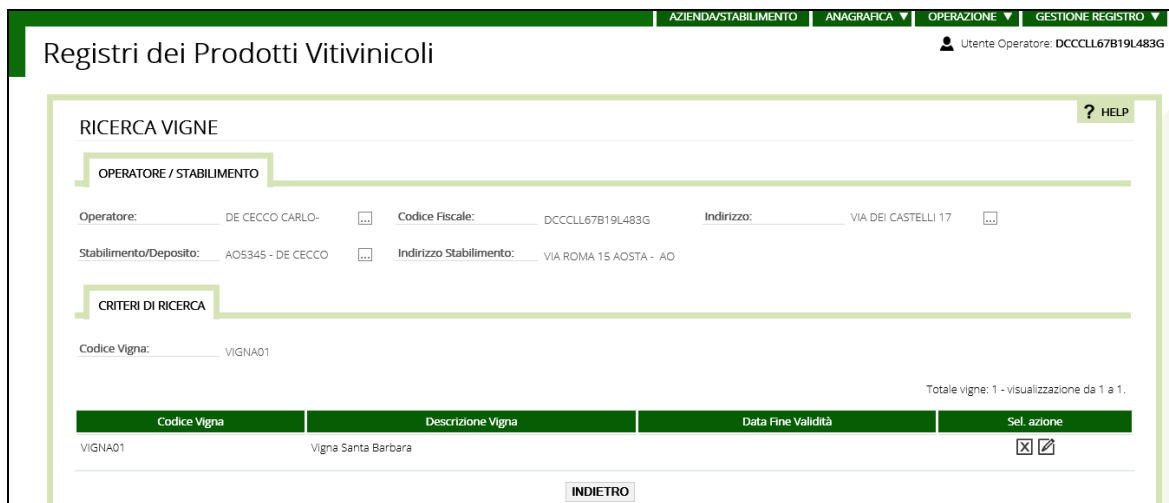
Per censire una vigna in anagrafica occorre premere il pulsante NUOVO.

In risposta si ottiene una maschera dove indicare il CODICE DELLA VIGNA (un identificativo alfanumerico univoco nell'ambito dell'Anagrafica) e una breve descrizione.

Con il pulsante CONFERMA si registra la vigna nel sistema.


3.2.2 Ricercare una vigna censita in Anagrafica

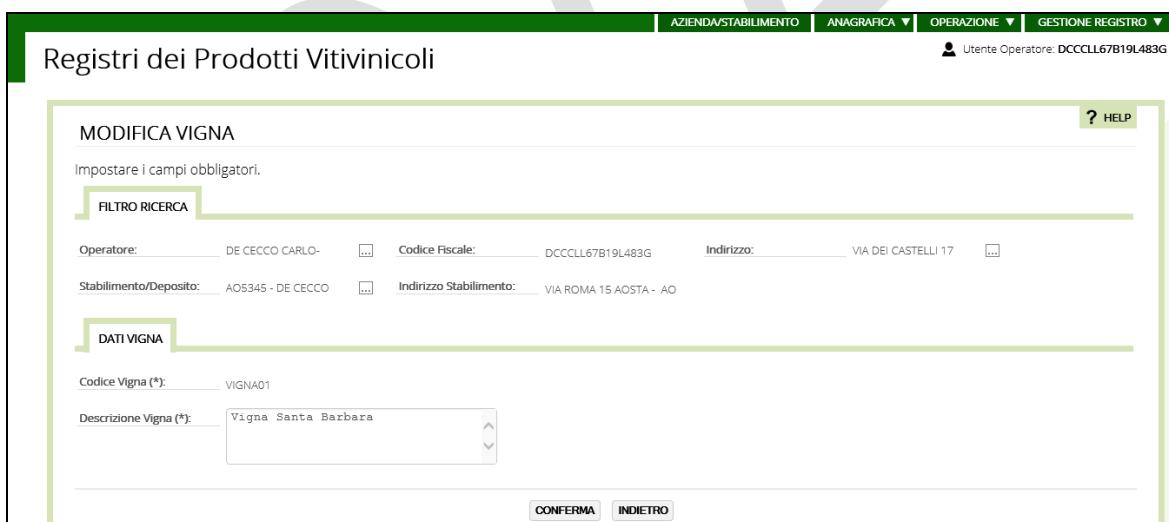
Per ricercare una vigna precedentemente censita in Anagrafica è possibile utilizzare come criteri di selezione il CODICE VIGNA o parte della descrizione, alla selezione del pulsante CERCA si ottiene l'elenco di tutte le vigne che soddisfano i criteri indicati.



A partire dalla lista proposta è possibile modificare la denominazione della vigna (pulsante ) oppure cancellare una vigna dall'Anagrafica (pulsante )

3.2.3 Modificare la denominazione di una vigna

Per modificare la descrizione di una vigna occorre selezionare il pulsante  in corrispondenza della vigna di interesse ottenendo la maschera riportata nel seguito.



Da notare che il CODICE VIGNA non è modificabile in quanto rappresenta l'identificativo univoco della vigna in Anagrafica, con il pulsante CONFERMA si completa l'operazione aggiornando le informazioni conosciute dal sistema.

3.2.4 Cancellare una vigna

Una vigna può essere cancellata dall'Anagrafica solo se non risulta alcun prodotto vitivinicolo nella cui classificazione è referenziata la stessa, in caso contrario la vigna viene disattivata ma rimane registrata nell'Anagrafica (anche

se non è più modificabile e referenziabile come attributo di un prodotto vitivinicolo).

3.3 Gestire i vasi vinari

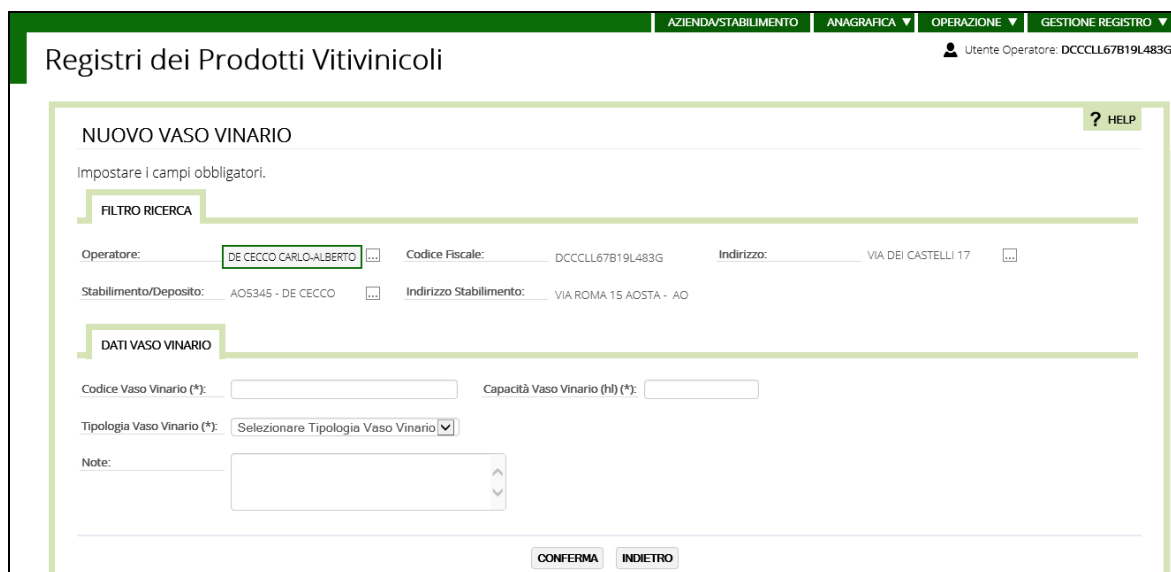


Nel registro telematico vanno censiti i vasi vinari riportando l'identificativo del recipiente (numerazione/codifica) e la capacità in ettolitri (hl) in quanto dovranno essere referenziati nella registrazione di operazioni che interessano prodotti vitivinicoli sfusi

3.3.1 Registrare un nuovo vaso vinario

Per inserire un nuovo vaso vinario in anagrafica è sufficiente premere, nella maschera iniziale, il pulsante NUOVO.

In risposta si ottiene una maschera dove indicare il codice che identifica univocamente il vaso vinario, la tipologia (es. legno, acciaio ecc.) e la capacità espressa in ettolitri (hl).



The screenshot shows the 'Registri dei Prodotti Vitivinicoli' interface. At the top, there are navigation tabs: 'AZIENDA/STABILIMENTO', 'ANAGRAFICA', 'OPERAZIONE', and 'GESTIONE REGISTRO'. The user is logged in as 'Utente Operatore: DCCCLL67B19L483G'. The main title is 'Registri dei Prodotti Vitivinicoli'. Below it, there's a section titled 'NUOVO VASO VINARIO' with a 'HELP' icon. The form instructs the user to 'Impostare i campi obbligatori.' and is divided into two main sections: 'FILTRO RICERCA' and 'DATI VASO VINARIO'. In the 'FILTRO RICERCA' section, there are fields for 'Operatore' (DE CECCO CARLO-ALBERTO), 'Codice Fiscale' (DCCCLL67B19L483G), 'Indirizzo' (VIA DEI CASTELLI 17), 'Stabilimento/Deposito' (AOS345 - DE CECCO), and 'Indirizzo Stabilimento' (VIA ROMA 15 AOSTA - AO). The 'DATI VASO VINARIO' section includes fields for 'Codice Vaso Vinario (*)', 'Capacità Vaso Vinario (hl) (*)', 'Tipologia Vaso Vinario (*)' (with a dropdown menu), and a 'Note' field. At the bottom, there are two buttons: 'CONFERMA' and 'INDIETRO'.

Con il pulsante CONFERMA si registra il vaso vinario nel sistema.

3.3.2 Come ricercare un vaso vinario presente in Anagrafica

Per ricercare un vaso vinario in Anagrafica sono disponibili diversi criteri di selezione come il codice del vaso vinario oppure la tipologia (es. acciaio, legno ecc.).



The screenshot shows the 'Registri dei Prodotti Vitivinicoli' interface. At the top, there are navigation tabs: 'AZIENDA/STABILIMENTO', 'ANAGRAFICA', 'OPERAZIONE', and 'GESTIONE REGISTRO'. The user is logged in as 'Utente Operatore: DCCCLL67B19L483G'. The main title is 'Registri dei Prodotti Vitivinicoli'. Below it, there's a section titled 'ANAGRAFICA VASI VINARI - RICERCA' with a 'HELP' icon. The form instructs the user to 'Impostare o i campi di ricerca o selezionare nuovo per l'inserimento di un nuovo vaso.' and is divided into two main sections: 'OPERATORE / STABILIMENTO' and 'PARAMETRI RICERCA'. In the 'OPERATORE / STABILIMENTO' section, there are fields for 'Operatore' (DE CECCO CARLO-), 'Codice Fiscale' (DCCCLL67B19L483G), 'Indirizzo' (VIA DEI CASTELLI 17), 'Stabilimento/Deposito' (AOS345 - DE CECCO), and 'Indirizzo Stabilimento' (VIA ROMA 15 AOSTA - AO). The 'PARAMETRI RICERCA' section includes fields for 'Codice Vaso Vinario' and 'Tipologia Vaso Vinario' (with a dropdown menu). At the bottom, there are two buttons: 'CERCA' and 'NUOVO'.

Alla selezione del pulsante CERCA si ottiene l'elenco di tutti i vasi vinari che soddisfano i criteri indicati.

Registri dei Prodotti Vitivinicoli Utente Operatore: DCCCL67B19L483G

LISTA VASI VINARI ? HELP

OPERATORE / STABILIMENTO

Operatore: DE CECCO CARLO- Codice Fiscale: DCCCL67B19L483G Indirizzo: VIA DEI CASTELLI 17

Stabilimento/Deposito: AO5345 - DE CECCO CARLO-ALBERTO Indirizzo Stabilimento: VIA ROMA 15 AOSTA - AO

CRITERI DI RICERCA

Tipologia Vaso Vinario: Legno

Totale vasi: 4 - visualizzazione da 1 a 4.

| Codice Vaso | Descrizione Tipologia Vaso | Capacità del Vaso (hl) | Data Fine Validità | Note | Sei. azione |
|--------------|----------------------------|------------------------|--------------------|------|---|
| VASOVINAR001 | Legno | 1.000 | 23/12/2015 | | |
| VASO05 | Legno | 1.500 | | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| VASO04 | Legno | 2.000 | | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| VASO02 | Legno | 1.000 | 21/12/2015 | | |

INDIETRO

A partire dalla lista proposta è possibile modificare i dati caratteristici del vaso vinario (pulsante ☐) oppure cancellare il vaso vinario dall'Anagrafica (pulsante ☐).

3.3.3 Modificare i dati di un vaso vinario

Selezionando il pulsante ☐ in corrispondenza di un vaso vinario si ottiene la maschera riportata nel seguito.

Registri dei Prodotti Vitivinicoli Utente Operatore: DCCCL67B19L483G

MODIFICA VASO VINARIO ? HELP

Impostare i campi obbligatori.

FILTRO RICERCA

Operatore: Codice Fiscale: Indirizzo:

Stabilimento/Deposito: Indirizzo Stabilimento:

DATI VASO VINARIO

Codice Vaso Vinario (*): VASO05 Capacità Vaso Vinario (hl) (*): 1500

Tipologia Vaso Vinario (*): Legno

Note:

CONFERMA **INDIETRO**

E' possibile modificare la tipologia e la capacità del vaso vinario (l'unico dato non modificabile è il CODICE VASO VINARIO in quanto rappresenta l'identificativo univoco del recipiente in Anagrafica).


Modificati i dati di interesse, con il pulsante CONFERMA si completa l'operazione aggiornando le informazioni conosciute dal sistema.

3.3.4 Cancellare un vaso vinario

Un vaso vinario può essere cancellato dall'Anagrafica solo se non risulta referenziato in operazioni di registro (in questo caso viene reso nuovamente disponibile il CODICE VASO VINARIO utilizzato).

Se viceversa un vaso vinario è stato utilizzato in un'operazione di registro, all'atto della cancellazione il vaso vinario viene disattivato ma rimane registrato nell'Anagrafica (anche se non è più modificabile e referenziabile nei movimenti di registro).

3.3.5 Recipienti mobili

| | |
|---|---|
|  | <p>Per i recipienti mobili di capacità inferiore a 6 hl, non numerati, può essere effettuato un inserimento cumulativo prevedendo uno o più gruppi di contenitori anche in funzione delle diverse capacità.</p> <p>Ad esempio 1.000 barriques da 2,25 hl possono essere inserite ripartendole in gruppi da 100 (A,B,C,D,E,F,G,H,I,L) indicando nel campo codice "A", "B", "C"... , tipologia "legno", capacità hl "225" e nel campo NOTE 100 barriques.</p> |
|---|---|

In tale voce sono ricomprese le autocisterne, utilizzate anch'esse come deposito temporaneo, in tal caso nel campo "CODICE VASO VINARIO" è inserito il numero di targa.

4 REGISTRARE LE OPERAZIONI DI CARICO/SCARICO

4.1 Come funziona il registro telematico

Il registro telematico, al pari del registro cartaceo, è immaginabile come un LIBRO MASTRO dove l'operatore annota le entrate, le trasformazioni, le pratiche, i trattamenti enologici, le lavorazioni e le uscite dallo stabilimento o dal deposito.

Sono state predisposte schede dedicate per la registrazione di ciascuna operazione, ogni scheda riporta campi descrittivi, la cui valorizzazione può essere obbligatoria o facoltativa.

Ad esempio è sempre obbligatoria la valorizzazione dei campi relativi alla data dell'operazione, alla categoria del prodotto con i suoi attributi, alla quantità, mentre altre indicazioni quali l'identificativo del recipiente di stoccaggio sono generalmente facoltative, salvo nella registrazione di alcune elaborazioni e pratiche enologiche.



In sintesi, il registro lavora in modo molto semplice, è sufficiente scegliere il codice operazione, indicare la data dell'operazione e compilare una serie di campi la cui valorizzazione dipende dalla tipologia del prodotto oggetto della registrazione e dalla stessa operazione

4.1.1 Il registro unico

Rispetto ai registri e ai conti speciali che attualmente l'azienda vinicola gestisce e compila con cadenza diversa (il registro di vinificazione, i conti speciali per MCR e saccarosio, i registri di imbottigliamento e di commercializzazione) il **registro telematico è l'unico registro che va tenuto per il settore vitivinicolo.**

Per ogni tipologia di prodotto è tenuto un "conto" distinto, analogamente a quanto riportato in un registro cartaceo: ciò consente di conoscere in qualsiasi momento le operazioni svoltesi in un determinato periodo di tempo e la giacenza contabile del prodotto anche in relazione allo stato fisico..

4.1.2 La sequenza delle operazioni

Nel registro telematico tutte le operazioni vanno registrate secondo un **ordine cronologico coerente** rispettando la sequenza temporale delle operazioni svolte in cantina.

Per esempio se viene effettuato un carico di prodotto vitivinicolo sottoposto ad un successivo taglio per essere poi imbottigliato e venduto, è necessario rispettare la

successione temporale nella registrazione delle operazioni: il taglio deve seguire il carico ed essere precedente all'imbottigliamento e alla vendita.

4.1.3 Operazioni preliminari

Prima di procedere alla registrazione delle prime operazioni, è necessario compilare l'anagrafica dei seguenti elementi di base:

- ➔ Elenco dei soggetti fornitori/clienti e committenti.
- ➔ Elenco delle vigne
- ➔ Elenco dei recipienti di stoccaggio presenti nello stabilimento/deposito e collegati al codice ICQRF attribuito allo stabilimento/deposito.

Tali anagrafiche possono essere soggette a continue modifiche, con cancellazioni e inserimenti di nuovi elementi, in relazione alle variazioni che intervengono nel corso dell'attività dell'azienda.

4.2 Come registrare l'operazione nel registro telematico

Il corretto inserimento dei dati sia al momento dell'attivazione del registro che nel corso della sua utilizzazione corrente consente all'operatore di utilizzare una reportistica funzionale alla gestione del proprio stabilimento/deposito.

Nel registro deve essere inserita una registrazione per ciascuna operazione effettuata (carico di prodotto, scarico lavorazione, pratica enologica ecc.).

Ogni operazione è contraddistinta da un codice operazione che identifica in modo chiaro quale attività viene registrata (es. pigiatura – PIGI, dolcificazione – DOLC, arricchimento – ARMC, imbottigliamento -IMBO, ecc.).

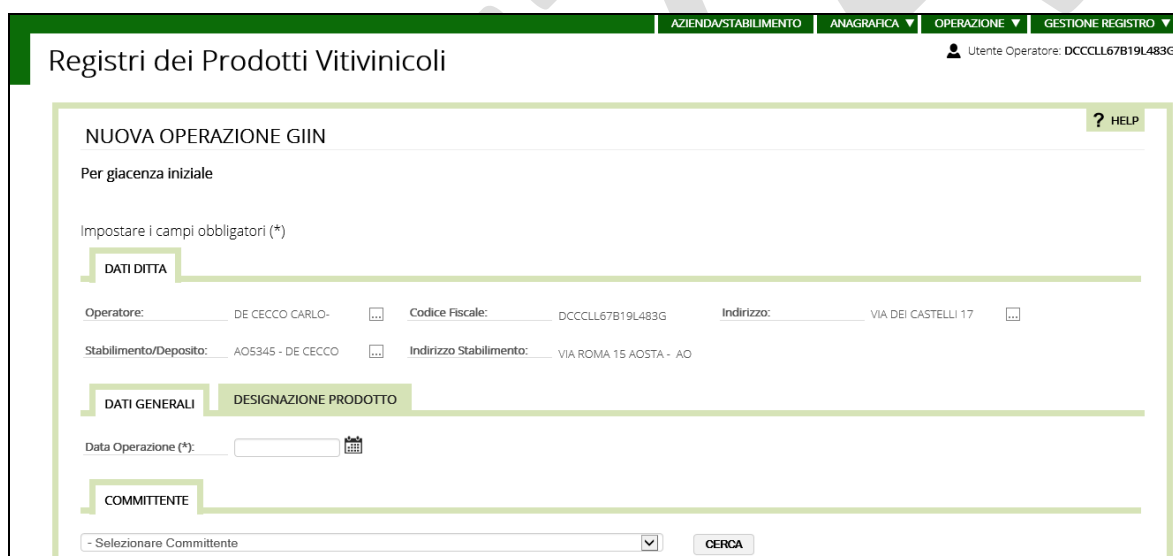
Le operazioni sono state ripartite in sei classi omogenee:

- ➔ OPERAZIONE GENERICA
- ➔ VINIFICAZIONE
- ➔ ELABORAZIONE PRODOTTI
- ➔ PRATICHE ENOLOGICHE
- ➔ RICODIFICAZIONE
- ➔ CONDIZIONAMENTO

Per registrare una operazione è sufficiente selezionarla dal menu OPERAZIONE posto in alto a destra.



Scelta l'operazione di interesse (nell'esempio GIIN – GIACENZA INIZIALE) occorre inserire i dati nella cartelle (DATI GENERALI e DESIGNAZIONE PRODOTTO).



Alcuni campi contengono informazioni facoltative, mentre altri devono essere valorizzati obbligatoriamente in relazione all'operazione e alla tipologia di prodotto interessato.

Completato l'inserimento dei dati richiesti, selezionando il pulsante CONFERMA (da qualunque cartella ci troviamo) si registra l'operazione a sistema.

4.3 Modificare o cancellare una operazione registrata

Il registro consente la modifica di tutte le operazioni registrate attraverso la funzione di GESTIONE REGISTRO > GESTIONE REGISTRO (voce del menu in alto a destra).

4.3.1 La ricerca della movimentazione

Il sistema elabora una reportistica che consente di visualizzare numerosi dati aggregati.

Nella maschera di ricerca è possibile impostazione diversi criteri di selezione relativamente a :

- ➔ Elenco cronologico di tutte le operazioni la cui data è ricompresa in uno specifico intervallo temporale
- ➔ Elenco delle operazioni in cui è stato referenziato uno specifico fornitore/destinatario o committente

- ➔ Elenco delle operazioni riguardanti una categoria di prodotto vitivinicolo (es. mosto di uve, vino, vino spumante ecc.)
- ➔ Elenco delle operazioni relative ad un codice operazione specifico (es. IMBO – Imbottigliamenti, CASD - Acquisto/carico nello stabilimento/deposito).

Alla selezione del pulsante CERCA si ottiene l'elenco delle operazioni che soddisfano i criteri indicati.

Registri dei Prodotti Vitivinicoli Utente Operatore: PCCL5N57B24L833N

LISTA OPERAZIONI ? HELP
















FILTRO RICERCA

Operatore: F.LLI GANCIA & C. S.P.A. Codice Fiscale: 00619260052 Indirizzo: CORSO LIBERTA' 66




Stabilimento/Deposito: AT270 - F.LLI GANCIA & C. Indirizzo Stabilimento: CORSO LIBERTA'/66

CRITERI DI RICERCA

Totale operazioni: 5 - visualizzazione da 1 a 5.

| Operazione | Data Operazione | Numero Progressivo | Sel. azione |
|------------|-----------------|--------------------|---|
| USSD | 23/12/2015 | 2 |    |
| GIIN | 23/12/2015 | 1 |    |
| GIIN | 18/12/2015 | 1 |    |
| USSD | 17/12/2015 | 2 |    |
| GIIN | 17/12/2015 | 1 |    |

INDIETRO

A partire dalla lista è possibile visualizzare la scheda analitica di una specifica operazione (pulsante ), modificarne i dati di dettaglio (pulsante ) oppure cancellare un'operazione dal registro (pulsante ).

A titolo esemplificativo nel seguito si riporta la maschera proposta alla richiesta di modifica di una operazione GIIN – Carico per giacenza iniziale.

Registri dei Prodotti Vitivinicoli Utente Operatore: PCCL5N57B24L833N

OPERAZIONE GIIN ? HELP

Per giacenza iniziale

Impostare i campi obbligatori (*)

DATI DITTA

Operatore: F.LLI GANCIA & C. S.P.A. Codice Fiscale: 00619260052 Indirizzo: CORSO LIBERTA' 66

Stabilimento/Deposito: AT270 - F.LLI GANCIA & C. Indirizzo Stabilimento: CORSO LIBERTA'/66

DATI GENERALI **DESIGNAZIONE PRODOTTO** **PARTITA / VASO VINARIO**

Data Operazione: 23/12/2015

Numero Operazione: 1

COMMITTENTE

Modificati i dati di interesse, con il pulsante CONFERMA si completa l'operazione aggiornando le informazioni conosciute dal sistema.

ATTENZIONE



E' possibile modificare o cancellare qualsiasi operazione a prescindere dalla data dell'operazione oppure di quando è stata registrata a sistema, non è previsto alcun blocco di sistema.

Ricordate però che l'operazione di modifica o cancellazione viene gestita in modo diverso dal sistema a seconda **se viene effettuata entro il termine previsto** (si veda il paragrafo 2.7 *ENTRO QUANTO TEMPO EFFETTUARE LE REGISTRAZIONI*).

Per esempio se la modifica è nei termini l'informazione viene sovrascritta e non rimane traccia del dato precedente.

Diversamente, se le modifiche sono effettuate oltre i termini di registrazione, nel sistema restano anche i dati pregressi.

Analogamente, nel caso di cancellazione di un'operazione dopo i termini previsti dalla normativa, questa non viene eliminata dal sistema ma viene cancellata logicamente e rimane disponibile.

4.4 Le principali informazioni per una operazione di registro

I prodotti oggetto di registrazione sono individuati dalla denominazione legale, da specifici attributi propri del prodotto e da caratteristiche legate alle lavorazioni e alla gestione del prodotto.

E' sufficiente un elemento o un attributo diverso per qualificare una specifica tipologia di prodotto.

Per ogni elemento descrittivo e per ogni attributo è previsto un "campo descrittivo" la cui valorizzazione può essere obbligatoria o facoltativa.

La registrazione di un'operazione prevede l'inserimento di informazioni e dati in cartelle:

- ➔ DATI GENERALI
- ➔ PRODOTTI IN SCARICO
- ➔ PRODOTTI IN CARICO
- ➔ DESIGNAZIONE PRODOTTO

4.4.1 Dati generali

La cartella "DATI GENERALI" può contenere tutti o parte dei seguenti campi in relazione al tipo di operazione:

1. Data dell'operazione
2. Il numero dell'operazione
3. Esonero/deroga documento
4. Data documento giustificativo
5. Numero documento giustificativo
6. Committente
7. Fornitore/destinatario

La **data e il numero dell'operazione** devono essere sempre inseriti.

I campi relativi al **documento giustificativo** (data e numero), qualora presenti, devono essere obbligatoriamente valorizzati se non ricorre una delle condizioni di esonero selezionate nel campo "**esonero/deroga**".

| | |
|--|---|
|  | <h3>ESEMPLIFICAZIONE</h3> <p>Nel caso di introduzione di uve proprie non è prevista l'emissione del documento di trasporto e pertanto sarà valorizzato solo il campo esonero/deroga con indicazione dello specifico codice.</p> |
|--|---|

Il campo **committente** deve essere sempre valorizzato quando l'operatore effettua registrazioni di operazioni in CONTO TERZI.

L'informazione riguardante il **fornitore/destinatario** è richiesta rispettivamente in caso di introduzione o uscite di prodotti a qualsiasi titolo (acquisto, reso merce, vendite, trasferimenti).

4.4.2 Prodotti in scarico/prodotti in carico

La cartella denominata "PRODOTTI IN SCARICO" riporta i campi descrittivi ed identificativi del prodotto base o dei prodotti oggetto dell'operazione, intendendo anche i prodotti utilizzati per l'operazione. A seconda dei prodotti interessati sono compilate una o più cartelle "PRODOTTI IN SCARICO".

La cartella "PRODOTTI IN CARICO" contiene i campi descrittivi del prodotto o dei prodotti ottenuti a seguito dell'operazione.

Ad esempio nell'operazione di arricchimento sia il prodotto da arricchire che il mosto concentrato utilizzato, sono descritti utilizzando per ognuno una cartella "PRODOTTI IN SCARICO", mentre il prodotto arricchito è descritto nella cartella "PRODOTTI IN CARICO".

La maschera di alcune operazioni prevedono solo la cartella del prodotto in scarico (es. vendita, autoconsumo, perdite).

Le maschere relative alle operazioni "giacenza iniziale" (GIIN) e "acquisto/carico" (CASD) prevedono la cartella denominata "DESIGNAZIONE PRODOTTO", dove devono essere inserite le informazioni riguardanti tipologie di prodotti non ancora gestiti nel registro telematico.

| | |
|---|--|
|  | <h2 style="text-align: center;">CATALOGO PRODOTTI</h2> <p>L'inserimento dei prodotti vitivinicoli e non a seguito della registrazione delle giacenze iniziali, delle introduzioni, delle lavorazioni e trasformazioni genera un catalogo contenente tutte le tipologie di prodotti giacenti e non, per ognuna delle quali è previsto il calcolo di un saldo contabile distinto.</p> <p>I prodotti oggetto delle operazioni (prodotti in scarico) con i relativi attributi, possono essere selezionati nel catalogo prodotti, consentendo un più rapido inserimento dei dati richiesti per la registrazione delle operazioni.</p> |
|---|--|

Generalmente il prodotto in carico (prodotto ottenuto) presenta uno o più caratteristiche diverse rispetto al prodotto iniziale oggetto dell'operazione.

Nel caso di trasformazioni (operazioni di vinificazione), elaborazioni o ricodificazioni, il prodotto ottenuto può appartenere ad una diversa categoria e/o classe.

4.4.3 La designazione del prodotto

La designazione del prodotto è comprensiva di tutti gli elementi descrittivi e distintivi che lo identificano in modo univoco.

In funzione della categoria del prodotto(uve, vino, fecce...) vengono evidenziati i campi descrittivi obbligatori e facoltativi specifici della categoria selezionata.


Per la designazione del prodotto sono previsti i seguenti campi che riguardano la denominazione del prodotto:

- ➔ **Classe di prodotto:** ad esempio PRODOTTO A DOP/IGP, VARIETALE, PRODOTTO NON A DOP
- ➔ **Atto/certificato**
- ➔ **Codice Dop-Igp:** individua le denominazioni geografiche di PRODOTTI DOP/IGP italiani: es Barolo, Franciacorta, Conegliano Valdobbiadene Prosecco – Soave – Delle Venezie- Alto Adige – Trento – Cinque Terre – Albana di Romagna – Sangiovese di Romagna – Chianti – Toscana – Rosso Conero- Orvieto – Trebbiano d'Abruzzo- Greco di Tufo - Salice salentino – Cirò – Sicilia – Cannonau.
- ➔ **Codice e-Bacchus:** individua le denominazioni geografiche di prodotti non italiani.

Ogni prodotto così denominato è caratterizzato da ulteriori elementi identificativi di carattere generale, a ciascuno dei quali corrisponde un campo da valorizzare obbligatoriamente:

- ➔ **Paese di provenienza** del prodotto e delle uve: deve essere valorizzato con indicazione dello Stato o degli Stati di origine del prodotto
- ➔ **Zona vitivinicola**: deve essere valorizzato obbligatoriamente solo per i prodotti sfusi. Le regioni italiane ricadono in 3 zone vitivinicole CI- CII e CIIB
- ➔ **Metodo di produzione**: nelle varianti biologico, in conversione, convenzionale
- ➔ **Colore**: nelle varianti rosso, rosato, bianco e grigio
- ➔ **Pratica enologica** effettuata sul prodotto: con la possibilità di indicare più pratiche;
- ➔ **Stato fisico**: con le specifiche SFUSO/IMBOTTIGLIATO/IMBOTTIGLIATO SENZA ETICHETTA.
- ➔ **Quantità**: espressa in litri o chilogrammi in relazione al prodotto.

4.4.3.1 Stato fisico

| | |
|---|---|
|  | <h3 style="text-align: center;">STATO FISICO</h3> <p>Il campo deve essere valorizzato per tutti i prodotti vitivinicoli.</p> <p>Il prodotto imbottigliato senza etichetta è generalmente destinato all'affinamento o stoccato in attesa di vestizione in funzione del cliente destinatario della merce. Per i prodotti a DO, destinati ad essere affinati per un determinato periodo, l'apposizione delle fascette e delle etichette si realizza in un momento successivo all'imbottigliamento.</p> <p>Per lo stesso prodotto il sistema consente di attivare conti distinti in relazione allo stato fisico e avere saldi contabili del prodotto sfuso, imbottigliato o imbottigliato "nudo".</p> |
|---|---|

In relazione alla categoria e alla classe di appartenenza i prodotti possono essere caratterizzati da attributi specifici, per i quali sono stati previsti appositi campi la cui valorizzazione è obbligatoria o facoltativa in relazione alla tipologia del prodotto:

- ➔ Colore: nelle varianti rosso, rosato, bianco e grigio
- ➔ Annata
- ➔ Varietà
- ➔ Sottozona/zona amministrativa
- ➔ Denominazione della vigna
- ➔ Menzioni tradizionali e diverse
- ➔ Data e numero attestato di idoneità
- ➔ Tenore di zucchero

Qualora la valorizzazione dei campi dei su menzionati attributi non sia obbligatoria, è prerogativa dell'operatore la rivendicazione degli attributi, purchè legittimi, veritieri e documentabili.



ATTENZIONE

Il sistema non effettua controlli sulla obbligatorietà o meno della registrazione del dato ai fini della corretta denominazione del prodotto.

4.4.3.2 Annata



ANNATA

Il campo deve essere obbligatoriamente valorizzato nel caso dei PRODOTTI A DOP e per i prodotti non a DO/IGP/VARIETALI con annata.

Può essere valorizzato per i prodotti a IGT.

Non deve essere utilizzato nel caso dei prodotti NON A DOP/IGP/VARIETALI/ANNATA.

4.4.3.3 Varietà



VARIETÀ'


Non tutte le varietà ammesse nella produzione dei prodotti vitivinicoli possono essere dichiarate nella loro presentazione e designazione.

Il campo può essere valorizzato nel caso di prodotti a DOP/IGP secondo quanto previsto nei disciplinari di produzione relativamente alle tipologie previste.


Deve essere valorizzato per prodotti varietali con o senza annata indicando esclusivamente le varietà non soggette a protezione e limitazione, come individuate nel DM 13 agosto 2012.

Il campo "VARIETÀ" non deve essere utilizzato nel caso dei PRODOTTI NON A DOP/IGP/VARIETALI/ANNATA.


4.4.3.4 Sottozona/Zona Amministrativa

| | |
|---|---|
|  | <h3 style="text-align: center;">SOTTOZONA/ZONA AMMINISTRATIVA</h3> <p>Il campo può essere valorizzato esclusivamente per i prodotti a Dop nei cui disciplinari sono state individuate sottozone e zone amministrative.</p> <p>Il campo può essere valorizzato se in sede di dichiarazione di produzione è stata rivendicata la specifica sottozona o zona amministrativa.</p> <p>In tutti gli altri casi il campo non deve essere valorizzato</p> |
|---|---|

4.4.3.5 Vigna


| | |
|---|---|
|  | <h3 style="text-align: center;">VIGNA</h3> <p>La menzione vigna è seguita da un toponimo o nome tradizionale e può essere utilizzata soltanto nella presentazione e designazione dei vini DOP e DOC ottenuti dalla superficie vitata che corrisponde al toponimo o nome tradizionale. Le uve devono essere denunciate e vinificate separatamente. Per poter rivendicare questa menzione il prodotto deve essere tenuto distinto sia contabilmente che in cantina.</p> <p>Il campo può essere valorizzato soltanto nel caso dei PRODOTTI A DOP</p> |
|---|---|


4.4.3.6 Menzioni tradizionali

| | |
|---|---|
|  | <h3 style="text-align: center;">MENZIONI TRADIZIONALI</h3> <p>Il campo può essere valorizzato soltanto nel caso di PRODOTTI A DOP/IGP.</p> <p>Le menzioni tradizionali sono specifiche qualitative registrate e protette a livello comunitario che indicano un metodo di produzione o di invecchiamento oppure la qualità, il colore, il tipo di luogo o ancora un evento particolare legato alla storia di un prodotto a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta. L'utilizzo di tali menzioni per ogni PRODOTTO A DOP/IGP deve essere espressamente previsto dal rispettivo disciplinare di produzione.</p> <p>In questo campo sono individuabili le menzioni storiche tradizionali quali castello, rocca, torre, villa, abbazia abtei, ansitz, burg, Kloster,</p> |
|---|---|

| | |
|--|---|
| | <p>schoft, stift.</p> <p>Possono essere utilizzate esclusivamente se Il vino è ottenuto da uve vendemmiate in vigneti aziendali e vinificate in azienda.</p> <p>Le altre menzioni descrittive sono riferite a particolari metodi di affinamento del PRODOTTO A DOP/IGP (botti, barriques).</p> <p>Qualora nella presentazione e designazione di un PRODOTTO VITIVINICOLO A DOP/IGP, l'operatore voglia utilizzare indicazioni riferite a queste modalità di ottenimento, dovrà valorizzare questo campo.</p> <p>Per prodotti che non appartengano alla classe DOP/IGP, il campo non deve essere valorizzato.</p> |
|--|---|

4.4.3.7 Tenore di zucchero

| | |
|--|--|
|  | <h3>TENORE DI ZUCCHERO</h3> <p>Il campo deve essere obbligatoriamente valorizzato nel caso dei vini spumanti, in quanto l'indicazione del contenuto zuccherino identifica una specifica tipologia di prodotto.</p> <p>Può essere valorizzato per i vini liquorosi, per i vini frizzanti e per i vini frizzanti liquorosi.</p> <p>Per tutti gli altri prodotti non deve essere valorizzato.</p> |
|--|--|

| | |
|---|---|
|  | <h3>ATTENZIONE</h3> <p>Tutti gli elementi sopra descritti contribuiscono a identificare i prodotti vitivinicoli.</p> <p>E' sufficiente che il campo relativo ad un elemento sia valorizzato in modo diverso per generare un conto distinto del prodotto.</p> <p>Il sistema calcolerà una giacenza (saldo contabile) distinta per ogni conto.</p> |
|---|---|

Nelle maschere relative alla designazione del prodotto sono riportati altri elementi identificativi i cui campi devono essere valorizzati nell'ambito di alcune operazioni ma non generano giacenze distinte dei prodotti cui sono riferiti :

- ➔ **Titolo alcolometrico** (potenziale, effettivo e complessivo)
- ➔ **Massa volumica** (espressa in g/l oppure g/kg)
- ➔ **Identificativo recipiente** di stoccaggio
- ➔ **Volume** nominale/peso unitario delle confezioni

- ➔ **Data e numero del certificato DOP**
- ➔ **Numero iniziale e finale dei contrassegni** e numero delle confezioni nonché lotto di appartenenza del prodotto vitivinicolo confezionato

4.4.4 La prima registrazione

All'atto della prima utilizzazione del registro, possono riscontrarsi due situazioni distinte:

| | |
|---|--|
|  | Operatore con stabilimento/deposito avente in giacenza uno o più prodotti registrati in conti sul registro cartaceo |
|---|--|


Dovrà procedere ad inserire le giacenze dei prodotti vitivinicoli detenuti nello stabilimento/deposito.

Si consiglia di effettuare un riscontro dei saldi contabili di ciascun conto con i reali quantitativi dei prodotti detenuti, al fine di inserire la consistenza effettiva giacente nello stabilimento/deposito.

A tal fine si consiglia di procedere alla registrazione sul registro cartaceo di eventuali cali, perdite o superi riscontrati.

L'operazione che consente di riportare e inserire i saldi attivi di ciascun prodotto è denominata "giacenza iniziale" ed è contrassegnata dal **codice GIIN**.

La registrazione deve essere effettuata per ogni tipologia di prodotto vitivinicolo detenuto, designando il prodotto secondo gli stessi elementi descrittivi e qualificativi riportati nel registro cartaceo.

| | |
|---|--|
|  | <p>Nel passaggio al registro telematico un prodotto designato con determinati attributi, non può essere inserito con attributi diversi.</p> <p>Qualora un vino a IGT sia presente nel registro cartaceo senza la menzione dell'annata, nella designazione del prodotto in fase di registrazione della giacenza iniziale non è possibile inserire l'annata nel relativo campo</p> |
|---|--|

| | |
|---|--|
|  | Operatore con stabilimento/deposito privo di prodotti in giacenza |
|---|--|

Le prime registrazioni riguarderanno tutte entrate di prodotti vitivinicoli e non che pervengono allo stabilimento/deposito, a seguito di acquisti, trasferimenti, resi in conto lavorazione, restituzione, acquisizioni a qualsiasi titolo. L'operazione che

consente di registrare l'entrata di un prodotto è denominata "carico" ed è contrassegnata dal **codice CASD**.

La registrazione deve essere effettuata per ogni tipologia di prodotto vitivinicolo entrato fisicamente nello stabilimento/deposito, designando il prodotto secondo gli stessi elementi descrittivi e qualificativi riportati nel documento con cui è pervenuta la merce.

Qualora il documento non sia stato emesso, sussistendo le condizioni di esonero, l'operatore provvederà a designare il prodotto con tutti i suoi attributi, legittimati da idonea documentazione probatoria prevista dalla normativa vigente.

4.4.5 Il Committente

Il committente è una informazione che l'azienda vitivinicola deve compilare **solo se opera in conto terzi**.

In questo caso l'azienda vincola "terzista", incaricata dal proprietario del prodotto vitivinicolo (il "committente") di lavorarlo per suo conto deve riportare in tutte le operazioni interessate il riferimento al proprietario stesso.

Nelle operazioni di entrata (CASD) o uscita (USSD) dallo stabilimento dovrà essere riportato nel campo "committente" il riferimento al proprietario della merce mentre nel campo "fornitore/destinatario" dovrà essere inserito il soggetto da cui si riceve/a cui si invia la merce.

4.5 Operazioni generiche

4.5.1 Giacenze iniziali

E' la prima operazione da registrare nel passaggio dal registro cartaceo al registro telematico.

GIIN Dichiarazione di Giacenza Iniziale

Consiste nel riportare i saldi attivi di ogni tipologia di prodotto avente un conto distinto e attivo nel registro cartaceo.

Viene registrata una sola volta all'atto della prima utilizzazione del registro telematico annotando, in carico, tutti i prodotti oggetto di registrazione detenuti nello stabilimento/deposito, siano essi sfusi o imbottigliati con etichetta o senza etichetta.

Tutte le registrazioni di carico della giacenza iniziale di uno stesso stabilimento devono avere la stessa data e devono precedere tutte le altre operazioni.

L'operatore seleziona nel gruppo OPERAZIONE GENERICA il codice GIIN e visualizza la maschera seguente:

L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e il numero dell'operazione ed eventualmente il committente (per stabilimenti o depositi in conto terzi);
- ➔ **DESIGNAZIONE PRODOTTO** in cui vanno registrati uno alla volta tutti i prodotti vitivinicoli presenti nello stabilimento/deposito e prodotti quali saccarosio, acidificanti, disacidificanti, alcoli e acquaviti di vino, specificandone gli attributi.

GIIN - Dichiarazione di Giacenza Iniziale

L'operatore ha in cantina i seguenti prodotti:

- 1) 100 hl di vino nuovo in fermentazione atto a Barbera d'Asti superiore Nizza 2015
- 2) 50 hl di vino Barbera d'Asti 2014 arricchito;
- 3) 99,96 hl (13.328 bottiglie da 0,75 litri non etichettate) di Barolo 2011 vigna Caronte
- 4) 12,75 hl (1.700 bottiglie etichettate da 0,75 litri) di vino imbottigliato Provincia di Pavia Pinot Bianco tagliato con altro vitigno
- 5) 70 hl di vino rosso senza DOP/IGP

L'operatore seleziona nel gruppo OPERAZIONE GENERICA il codice GIIN e nella maschera DATI GENERALI inserisce la data e il numero dell'operazione.

Quindi procede ad inserire i dati del **prodotto n.1** nella maschera "DESIGNAZIONE PRODOTTO" selezionando la categoria "vino nuovo in fermentazione" e valorizzando i seguenti campi:

- ➔ Categoria prodotto vitivinicolo/prodotto: Barbera d'Asti
- ➔ Atto/Certificato: atto
- ➔ Classificazione prodotto: DOCG
- ➔ Codice DOP: relativo a Barbera d'Asti
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Sottozona/zona amministrativa: Nizza
- ➔ Menzione tradizionali: superiore
- ➔ Annata 2015
- ➔ Stato Fisico: sfuso (01)
- ➔ Pratica enologica: 0
- ➔ Quantità: 10.000

Per inserire il **prodotto n. 2** viene nuovamente richiamata la maschera "DESIGNAZIONE PRODOTTO" e selezionata la categoria "vino", valorizzando i seguenti campi:

- ➔ Atto/Certificato: certificato
- ➔ classificazione prodotto: DOCG
- ➔ Codice Dop: relativo a Barbera d'Asti
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Provenienza: Italia



Come registrare

- ➔ Pratica enologica: 01 (arricchito)
- ➔ Annata: 2014
- ➔ Stato Fisico: sfuso (01)
- ➔ Numero certificato DOP : 123/2015
- ➔ Data certificato DOP: 01/05/2015
- ➔ Quantità: 5.000



Per il **prodotto n. 3** si procede analogamente selezionando la categoria "vino" dalla maschera "DESIGNAZIONE PRODOTTO" e valorizzando i campi:

- ➔ Atto/Certificato: certificato
- ➔ classificazione prodotto: DOCG
- ➔ Codice DOP/IGP: relativo a Barolo
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Vigna: Caronte
- ➔ Annata: 2011
- ➔ Stato fisico: imbottigliato non etichettato (03)
- ➔ Volume nominale/peso unitario confezioni: 0,75
- ➔ Numero confezioni: 13.328
- ➔ Numero certificato DOP : 123/2015
- ➔ Data certificato DOP: 01/12/2015
- ➔ Lotto: 15 1105
- ➔ Quantità: 9.996

Per il **prodotto n. 4** si procede analogamente selezionando la categoria "vino" dalla maschera "DESIGNAZIONE PRODOTTO" e valorizzando i campi:

- ➔ classificazione prodotto: IGP
- ➔ Codice Dop/IGP: relativo a Provincia di Pavia
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Varietà: Pinot Bianco
- ➔ Colore: bianco
- ➔ Stato fisico: imbottigliato confezionato (02)
- ➔ Volume nominale/peso unitario confezioni: 0,75
- ➔ Numero confezioni: 1.700
- ➔ Lotto di appartenenza del prodotto vitivinicolo confezionato: L. 15 1105
- ➔ Quantità: 1.275

Per il **prodotto n. 5** si procede analogamente

| | |
|---|--|
| | <p>selezionando la categoria "vino" dalla maschera "DESIGNAZIONE PRODOTTO" e valorizzando i campi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ classificazione: non a DOP/IGP/Varietà/Annata ➔ Zona vitivinicola: CII ➔ Colore: rosso ➔ Provenienza: Italia ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Pratiche enologiche: 0 ➔ Quantità: 7.000 |
|  Quando registrare | <p>L'operazione va fatta per tutti i prodotti vitivinicoli presenti nello stabilimento/deposito tenendo comunque conto che :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ tutte le operazioni di carico della giacenza iniziale di uno stesso stabilimento devono avere la stessa data e devono precedere tutte le altre operazioni; ➔ l'operazione di carico della giacenza iniziale (GIIN) deve essere la prima operazione relativa ad un prodotto vitivinicolo; ➔ il carico di giacenza iniziale di un prodotto vitivinicolo non può essere registrata più di una volta. |
|  Limiti e prescrizioni | <p>Il carico di giacenza iniziale di un prodotto vitivinicolo non può essere registrato più di una volta.</p> <p>Tutte le operazioni effettuate su un prodotto devono essere successive all'operazione GIIN.</p> <p>I dati possono essere modificati entro trenta giorni dall'inserimento.</p> |

4.5.2 Acquisto o carico di prodotto nello stabilimento/deposito

L'operazione è utilizzata per registrare tutte le entrate di prodotti vitivinicoli, saccarosio, prodotti utilizzati per l'acidificazione e per la disacidificazione, di alcoli, di acquaviti e di aceto grezzo.

| | |
|-------------|---|
| CASD | Acquisto/carico nello stabilimento/deposito |
|-------------|---|

La registrazione prescinde dal motivo che determina l'introduzione nello stabilimento/deposito, ma in relazione alla causale saranno valorizzati specifici campi.

Il sistema predispone un conto distinto per ciascuna tipologia di prodotto ed attiva una reportistica relativa alla cronologia delle operazioni e alle giacenze di ogni specifico prodotto.

All'atto della registrazione della prima introduzione, ogni tipologia di prodotto viene inserita nel catalogo prodotti dello stabilimento/deposito.

L'operatore seleziona nel gruppo OPERAZIONE GENERICA il codice CASD e visualizza la maschera seguente:

NUOVA OPERAZIONE CASD HELP

Acquisto/carico nello stabilimento/deposito

Impostare i campi obbligatori (*)

DATI DITTA

Operatore: DE CECCO OPERE A Codice Fiscale: 00181450305 Indirizzo: VIA DEI CASTELLI 17

Stabilimento/Deposito: UD7350 - DE CECCO Indirizzo Stabilimento: VIA VENERIO, 1

DATI GENERALI **DESIGNAZIONE PRODOTTO**

Data Operazione (*): Numero Operazione (*):

Esonero/Deroga (*): - Selezionare Esonero/Deroga

Data Documento Giustificativo:

Numero Documento Giustificativo:

COMMITTENTE

- Selezionare Committente



L'operazione CASD prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e il numero dell'operazione, il riferimento alla documentazione accompagnatoria (data e numero documento giustificativo) o l'eventuale esonero, il fornitore interessato (precedentemente definito in Anagrafica e selezionato dalla lista), il committente se trattasi di CONTO TERZI;
- ➔ **DESIGNAZIONE PRODOTTO** vanno inseriti i prodotti vitivinicoli e non, soggetti a registrazione, introdotti a qualsiasi titolo: uve raccolte, prodotti acquistati, prodotti trasferiti, prodotti in conto lavorazione, resi conto lavorazione.

1

ATTENZIONE

L'operatore, dopo aver verificato che il documento sia stato correttamente compilato in tutte le sue parti e che il peso indicato nello stesso corrisponda a quello riscontrato all'arrivo del prodotto, fatte salve le tolleranze di legge, procede alla presa in carico del prodotto riportando al sistema tutte le caratteristiche obbligatorie e facoltative ricavabili dal documento stesso.

| | |
|---|--|
|  | <p>Nel caso di introduzione di uve e mosti pervenuti senza documento accompagnatorio (i.e. di propria produzione, dei propri soci) dovrà essere valorizzato il campo "ESONERO DOCUMENTO".</p> <p>La denominazione dei prodotti dovrà coincidere con quanto riportato nella dichiarazione di produzione vitivinicola.</p> |
|  | <p>Nel caso di introduzione di uve diraspate, dovrà essere inserita la quantità comprensiva dei raspi (stima del viticoltore).</p> <p>Se è prevista l'emissione di un documento di trasporto il quantitativo dei raspi presunto deve essere riportato</p> |

CASD - Acquisto/carico nello stabilimento/deposito

In relazione al tipo di introduzione l'operatore procederà come esemplificato nel seguito :

Acquisto di un prodotto già introdotto precedentemente nello stabilimento/deposito

L'operatore Rossi acquista 15 hl di vino atto a Grignolino d'Asti 2014, con codice pratiche enologiche 0 con documento MVV 123/16 del 16 aprile 2016.

I dati generali da inserire sono:

- ➔ Data dell'operazione: gg/mm/aaaa
- ➔ Numero operazione : nnnn
- ➔ Data documento: 16/04/2016
- ➔ Numero documento: MVV123/16
- ➔ Fornitore: identificativo



Come registrare

Nella maschera DESIGNAZIONE PRODOTTO, viene inserita la categoria "vino" e quindi selezionato il prodotto dal catalogo con tutti i suoi attributi "Grignolino d'Asti atto 2014".

Dovranno essere valorizzati obbligatoriamente anche i seguenti campi:

- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Quantità: 1.500

Introduzione in conto lavorazione di una tipologia di prodotto non presente in giacenza

L'operatore Bianchi introduce 150 hl di vino Orvieto classico doc 2014 certificato (attestato 123/16 del 1/03/2016) in conto lavorazione dall'operatore Bianchi (codice operatore 0000000001)

I DATI GENERALI da inserire sono:

- ➔ Data dell'operazione: gg/mm/aaaa
- ➔ Numero operazione : nnnn
- ➔ Numero documento: MVV456/15
- ➔ Data documento: 15/03/2016
- ➔ Committente: 0000000001

Nella maschera "DESIGNAZIONE PRODOTTO" verrà selezionata la categoria "vino" e nei campi visualizzati, dovranno essere inseriti i seguenti dati:



- ➔ Certificato/atto: certificato
- ➔ Classificazione: DOC
- ➔ Codice DOC: Orvieto
- ➔ Provenienza : Italia
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Colore: bianco
- ➔ Sottozona: classico
- ➔ Biologico: 03
- ➔ Pratiche enologiche: 0
- ➔ Annata: 2014
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Numero certificato: 123/2016
- ➔ Data certificato: 1/03/2016
- ➔ Quantità: 15000 litri

Introduzione di uve di propria produzione

L'operatore introduce in cantina 120 q di uve da vino rosse da agricoltura biologica prodotte nella regione Calabria in un vigneto entro i 40 km dalla propria cantina.

I dati generali da inserire sono:

- ➔ Data dell'operazione: gg/mm/aaaa
- ➔ Numero operazione : nnnn

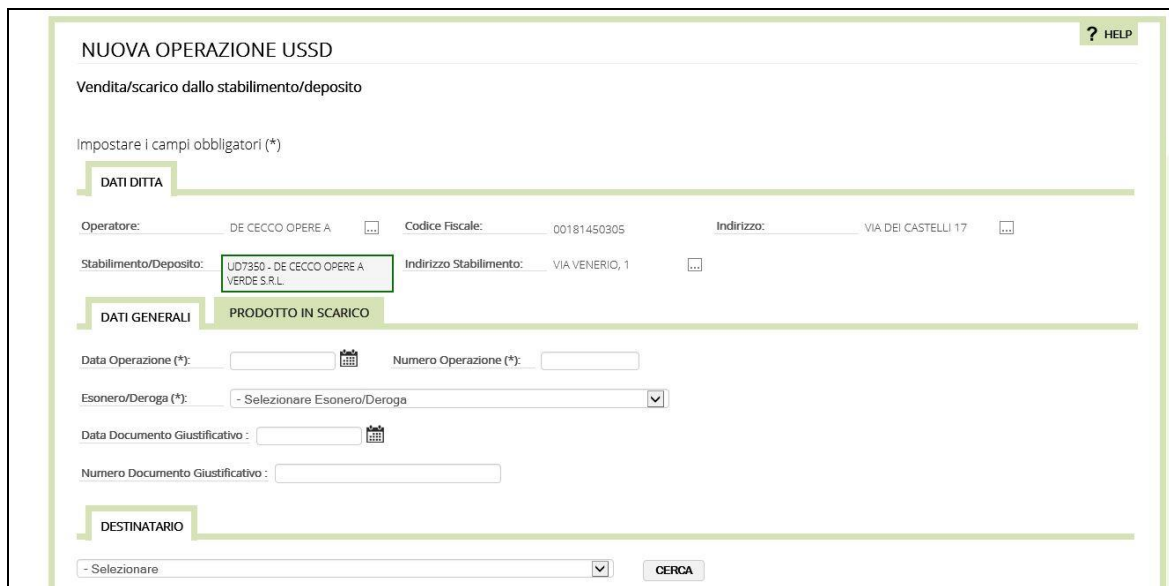
| | |
|---|--|
| | <p>➔ Esonero/deroga: art. 25 Regolamento 436/2009</p> <p>Nella maschera "DESIGNAZIONE PRODOTTO" verrà selezionata la categoria "uve da vino fresche o leggermente appassite" e nei campi visualizzati, dovranno essere inseriti i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Provenienza : Italia ➔ Zona viticola: CIII B ➔ Colore: rosso ➔ Biologico: 01 ➔ Pratiche enologiche: 0 ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Quantità: 12000 kg |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>Entro il primo giorno lavorativo successivo a quello della ricezione oppure</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Entro 30 giorni nel caso di soggetti che si avvalgano di una contabilità computerizzata ➔ Entro 30 giorni nel caso di aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale, a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere controllate in qualsiasi momento sulla base di documenti giustificativi. |
|  <p>Limiti e prescrizioni</p> | <p>I prodotti introdotti in conto lavorazione costituiscono giacenze separate per tipologia e per committente.</p> <p>Dovrà essere valorizzato il campo "COMMITTENTE"</p> |

4.5.3 Lo scarico di prodotto (uscita dallo stabilimento/deposito)

Tutte le uscite, convenzionalmente denominati scarichi, di un prodotto vitivinicolo, dei sottoprodotti o di un prodotto sorvegliato devono essere registrati a prescindere dalla causale e dall'emissione di un documento accompagnatorio.

| | |
|-------------|---|
| USSD | Vendita/scarico dallo stabilimento/deposito |
|-------------|---|

L'operatore seleziona nel gruppo "OPERAZIONE GENERICA" il codice USSD e visualizza la maschera seguente:



L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e il numero dell'operazione, il riferimento alla documentazione accompagnatoria (data e numero documento giustificativo) o l'eventuale esonero, il destinatario del prodotto vitivinicolo (già definito in Anagrafica e selezionato dalla lista), ed il committente se trattasi di prodotto detenuto in conto terzi;
- ➔ **PRODOTTO IN SCARICO** in cui si sceglie il prodotto vitivinicolo che esce dallo stabilimento/deposito a qualsiasi titolo (p. es.: vendita, trasferimento ad altro stabilimento/deposito, reso da conto lavorazione, ritiro sotto controllo dei sottoprodotti, eliminazione dei raspi).

USSD - Vendita/scarico dallo stabilimento/deposito



Come registrare

Esempio 1

L'operatore Bianchi vende 15 hl di Grignolino d'Asti DOC 2014 (certificato ID 12/2015 del 12/12/2015) con pratiche enologiche 0 all'azienda Verdi con MVV 123/16

I dati generali da inserire sono:

- ➔ Data dell'operazione: 16/4/2014
- ➔ Numero operazione : nnnn
- ➔ Data documento: 16/04/2016
- ➔ Numero documento: MVV123/16
- ➔ Destinatario: CUAA di Verdi.

Nella maschera "PRODOTTO IN SCARICO", viene inserita la categoria "vino" e quindi selezionato il prodotto dal catalogo "Grignolino d'Asti" DOC con gli attributi e le specifiche del prodotto oggetto dell'operazione (annata, provenienza, zona vitivinicola, pratiche enologiche, stato fisico).

I dati da inserire sono:

- ➔ Numero certificato DOP : 12/2015
- ➔ Data certificato DOP: 12/12/2015
- ➔ Quantità: 1.500

Esempio 2

L'operatore Bianchi vende 6 bottiglie da 0,75 di vino rosato italiano ad un privato emettendo scontrino fiscale

I dati generali da inserire sono:

- ➔ Data dell'operazione: 16/04/2016
- ➔ Numero operazione : nnnn
- ➔ Esonero/deroga: vendita corrispettivi

Nella maschera "PRODOTTO IN SCARICO", viene inserita la categoria "vino" e quindi selezionato il prodotto dal catalogo "vino" con le specifiche del prodotto oggetto dell'operazione (colore, provenienza, zona vitivinicola, stato fisico)


I dati da inserire sono:

- ➔ Quantità: 9

Esempio 3

L'operatore vende 15 hl di Grignolino d'Asti 2014 imbottigliato in conto lavorazione all'operatore Manfredi (codice ICQ IT-AT123) inviandolo al destinatario acquirente (Verdi)

- ➔ I dati generali da inserire sono:
- ➔ Data dell'operazione: 16/4/2014
- ➔ Numero operazione : nnnn
- ➔ Data documento: 16/04/2016
- ➔ Numero documento: MVV123/16
- ➔ Committente: CUA Manfredi

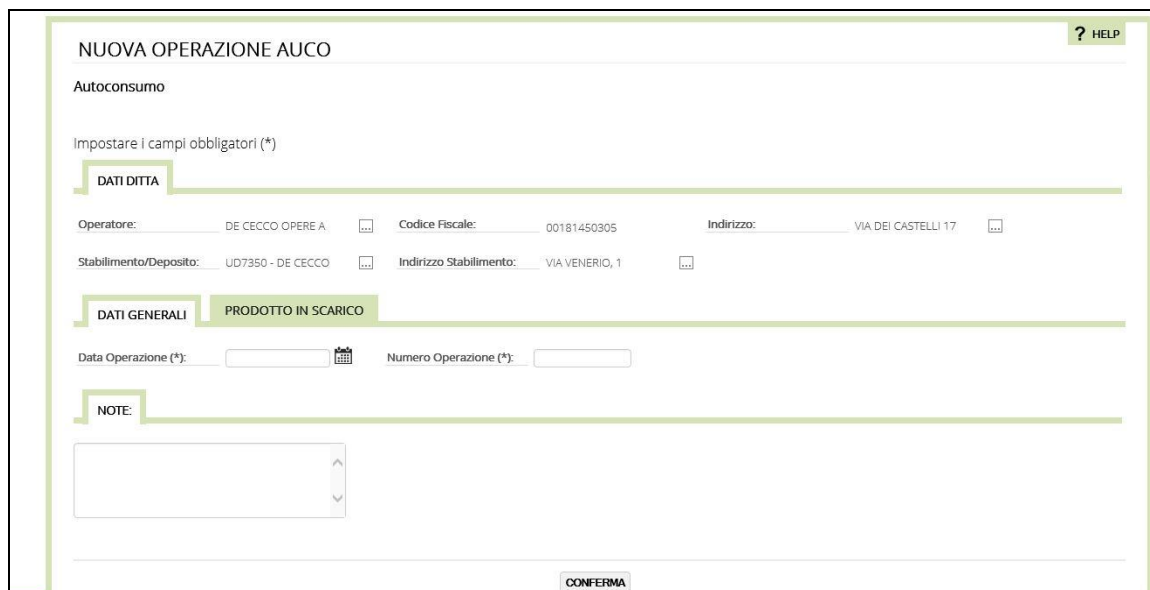
| | |
|--|---|
| | <p>➔ Destinatario: CUAA di Verdi</p> <p>Nella maschera "PRODOTTO IN SCARICO", viene inserita la categoria "vino" e quindi selezionato il prodotto dal catalogo "Grignolino d'Asti DOC" con gli attributi e le specifiche del prodotto oggetto dell'operazione (annata, provenienza, stato fisico)</p> <p>I dati da inserire sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Numero certificato DOP : 12/2015 ➔ Data certificato DOP: 12/12/2015 ➔ Quantità: 1.500 |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>Entro il terzo giorno lavorativo successivo alla data di uscita.</p> <p>Possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale. <p>a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere controllate in qualsiasi momento sulla base di documenti giustificativi attendibili.</p> |

4.5.4 Registrazione autoconsumo

È il consumo familiare del produttore, la normativa non definisce un quantitativo specifico.

| | |
|-------------|-------------|
| AUCO | Autoconsumo |
|-------------|-------------|

L'operatore seleziona dal gruppo OPERAZIONE GENERICA il codice AUCO, corrispondente alla seguente maschera:



L'operazione AUCO prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare solo la data e il numero dell'operazione;
- ➔ **PRODOTTO IN SCARICO** in cui si sceglie il prodotto vitivinicolo da scaricare tra quelli presenti in giacenza.

AUCO - Autoconsumo




Il titolare di un'azienda situata in Emilia Romagna, nel corso dell'anno ha consumato 160 litri di vino rosso italiano e 150 litri di vino bianco italiano, prodotto nella propria azienda.

L'operatore seleziona dal gruppo OPERAZIONE GENERICA il codice AUCO e nei DATI GENERALI inserisce la data e il numero dell'operazione.

Quindi procede a selezionare e completare la maschera "PRODOTTO IN SCARICO" tante volte quante sono le tipologie di prodotto da registrare quale autoconsumo.

Nel nostro caso, trattandosi di 2 tipologie, seleziona la maschera "PRODOTTO IN SCARICO", inserisce la categoria vino e nel catalogo prodotti individua la tipologia vino rosso, con i seguenti attributi:

- ➔ provenienza (italia) (CII)
- ➔ zona vitivinicola, biologico (01)
- ➔ pratiche enologiche (0)
- ➔ stato fisico (01)

| | |
|---|--|
| | <p>➔ quantità 160 litri.</p> <p>Ripeterà la medesima procedura selezionando nuovamente la maschera "PRODOTTO IN SCARICO" per registrare l'autoconsumo del vino bianco e dovrà inserire la quantità pari a 150 litri.</p> |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>La registrazione, con specifica annotazione, può essere effettuata annualmente.</p> <p>E' consigliabile registrare l'autoconsumo prima della chiusura annuale del registro in coincidenza con la dichiarazione di giacenza dei prodotti vitivinicoli.</p> |

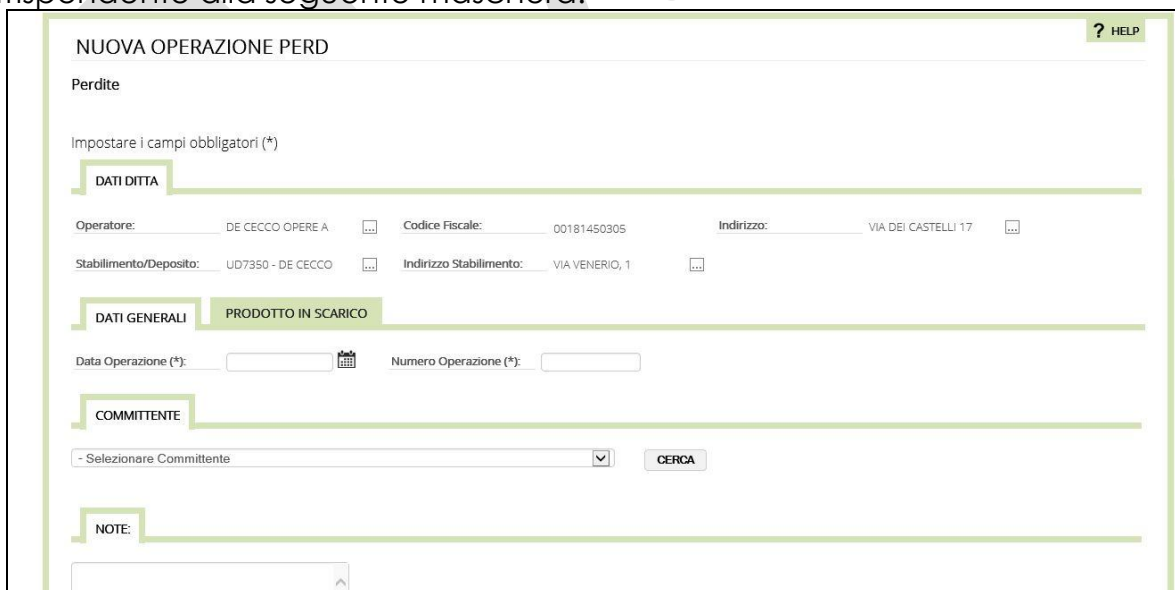
4.5.5 Perdite o cali

La riduzione del volume di un prodotto detenuto, conseguente a movimentazioni, trasformazioni, operazioni tecnologiche, maturazione in legno ed eventi accidentali, anche dovuti a causa di forza maggiore, deve essere registrata

PERD Perdite o cali

Le perdite a seguito di imbottigliamento sono automaticamente computate,

L'operatore seleziona dal gruppo OPERAZIONE GENERICA il codice PERD, corrispondente alla seguente maschera:



La maschera "NUOVA OPERAZIONE PERD" è divisa in sezioni. In alto a destra c'è un pulsante "? HELP". La sezione "Perdite" ha un titolo "Impostare i campi obbligatori (*)". Sotto, ci sono due schede: "DATI DITTA" e "DATI GENERALI". La scheda "DATI DITTA" contiene campi per "Operatore:" (DE CECCO OPERE A), "Codice Fiscale:" (00181450305), "Indirizzo:" (VIA DEI CASTELLI 17), "Stabilimento/Deposito:" (UD7350 - DE CECCO) e "Indirizzo Stabilimento:" (VIA VENERIO, 1). La scheda "DATI GENERALI" ha campi per "Data Operazione (*)" e "Numero Operazione (*)". Sotto c'è la sezione "COMMITTENTE" con un menu a tendina "- Selezionare Committente" e un pulsante "CERCA". In fondo c'è la sezione "NOTE" con un campo di testo.

L'operazione PERD prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare solo la data e il numero dell'operazione;
- ➔ **PRODOTTO IN SCARICO** in cui si sceglie il prodotto vitivinicolo da scaricare tra quelli presenti in giacenza.

PERD – Perdite



L'operatore durante un travaso di 300 hl di vino Barbera d'Asti 2013 biologico ha avuto una perdita di 250 litri.

L'operatore seleziona dal gruppo OPERAZIONE GENERICA il codice PERD.

Nei DATI GENERALI inserisce la data e il numero dell'operazione.

Nella maschera "PRODOTTO IN SCARICO" viene inserita la categoria "vino" e quindi dal catalogo viene selezionato il "prodotto con" Barbera d'Asti 2013" con tutti i suoi attributi, quali atto, provenienza, zona vitivinicola, biologico (03), pratiche enologiche (0) stato fisico (01).

I dati da inserire sono:

- ➔ Quantità: 70
- ➔ Descrizione note: perdita per travaso

Qualora la perdita sia consistente (es: rottura tubazione) nelle note si farà riferimento all'eccezionalità dell'evento con indicazione degli estremi della comunicazione all'ICQRF, trasmessa via PEC.



Le perdite dovute a causa di forza maggiore devono essere comunicate immediatamente all'Ufficio ICQRF territorialmente competente.

Sono ritenuti compatibili con le operazioni effettuate, i cali fino all'1,5% del prodotto ragguagliati ad anno.

Per prodotti maturati ed invecchiati in legno sono ammissibili perdite e cali fino al 4%.

4.5.6 Superi

Sono soggetti a registrazione i superi di un prodotto vitivinicolo detenuto in uno stabilimento, a seguito di trasformazioni, movimentazioni e riscontro di giacenze.

SUPE Superi

Si opera su tutti i prodotti vitivinicoli soggetti a registrazione e detenuti nello stabilimento.

L'operatore seleziona dal gruppo OPERAZIONE GENERICA il codice SUPE, corrispondente alla seguente maschera:

L'operazione SUPE prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare solo la data e il numero dell'operazione;
- ➔ **PRODOTTI** in cui si sceglie il prodotto vitivinicolo presente in giacenza per il quale è stato rilevato un supero.
- ➔ **PRODOTTO IN CARICO 1** in cui si sceglie un prodotto vitivinicolo per il quale segnalare una quantità in supero.

SUPE – Superi

L'operatore si accorge di avere 1010 hl di vino Barbera d'Asti 2013 anziché 1000 hl e 405 hl di vino Piemonte Brachetto" 2014 atto anziché 400 hl

L'operatore seleziona dal gruppo OPERAZIONE GENERICA il codice SUPE.

Nei DATI GENERALI inserisce la data e il numero dell'operazione.


Come registrare

Nella maschera "PRODOTTO IN SCARICO" viene inserita la categoria "vino" e quindi dal catalogo viene selezionato il prodotto "Barbera d'Asti 2013" con tutti i suoi attributi, quali atto, provenienza, zona vitivinicola, biologico (01), pratiche enologiche (0) stato fisico (01).

Seleziona nuovamente "PRODOTTO IN SCARICO", inserisce la categoria "vino" e dal catalogo individua il prodotto "Piemonte Brachetto atto 2014"

Nella maschera "PRODOTTO IN CARICO" viene inserita la categoria "vino" e valorizzati i seguenti campi:

- ➔ categoria: vino
- ➔ Classificazione: non a Dop/igp/annata/varietale
- ➔ Provenienza : Italia
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Colore: rosso
- ➔ Biologico: No
- ➔ Pratiche enologiche: 0
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Quantità: 1.500 litri

I superi vengono registrati utilizzando la medesima operazione trattandosi di due prodotti appartenenti alla medesima categoria "vino"


Limiti e prescrizioni

Le eccedenze di vini a DOP/IGP e varietali devono essere prese in carico come vini generici, senza possibilità di utilizzare alcuna indicazione o specifica facoltativa caratterizzante.

Sono ammessi superi nella misura massima dell' 1,5%, rapportato all'anno, del volume complessivo di ogni specifico prodotto detenuto ancorché ceduto.


Quando registrare

Al momento in cui vengono ultimate le operazioni che li hanno posti in evidenza

I superi possono interessare più tipologie di prodotti, in tal caso occorre una registrazione per ogni categoria di prodotto interessata.

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

4.6 Vinificazione

4.6.1 Pigiatura e pressatura

La pigiatura è una fase della vinificazione e consiste nelle operazioni di diraspatura o pressatura o di diraspatura e pressatura delle uve.

| | |
|-------------|----------------------|
| PIGI | Pigiatura/pressatura |
|-------------|----------------------|

L'operatore seleziona dal gruppo VINIFICAZIONE il codice PIGI corrispondente alla seguente maschera:

L'operazione prevede la compilazione delle schede seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e il numero dell'operazione, ed eventualmente il committente (se trattasi di conto terzi);
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO** in cui si scelgono le UVE (appassite, fresche, leggermente appassite, stramature ecc.);
- ➔ **PRODOTTI IN CARICO 1** in cui va registrato il quantitativo di RASPI ottenuti dall'operazione di pigiatura;
- ➔ **PRODOTTI IN CARICO 2** in cui va registrato l'eventuale quantitativo di VINACCE o VINACCE DIRASPATE ottenute;

- ➔ **PRODOTTO IN CARICO 3** dove occorre indicare il prodotto ottenuto (MOSTO D'UVE – MOSTO D'UVE PARZIALMENTE FERMENTATO – MOSTO D'UVE PARZIALMENTE FERMENTATO DI UVE APPASSITE- MOSTO D'UVA DA UVE STRAMATURE)

PIGI – Pigiatura e pressatura

L'operatore ha raccolto e introdotto in cantina 50000 kg di uve fresche atte a Sicilia Doc Grillo 2015 da agricoltura biologica,

L'operatore seleziona nel gruppo VINIFICAZIONE il codice PIGI e nella maschera DATI GENERALI inserisce la data e il numero dell'operazione.

Prodotto base : nella scheda PRODOTTO IN SCARICO occorre inserire il prodotto base da vinificare, indicando la categoria *“uve fresche o leggermente appassite”* e selezionare nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ Classificazione: DOC
- ➔ Codice DOP/IGP: relativo a Sicilia
- ➔ Atto/certificato: atto
- ➔ Provenienza Italia
- ➔ Zona vitivinicola: CIII b
- ➔ Colore: bianco
- ➔ Varietà: Grillo
- ➔ Biologico: sì
- ➔ Pratiche enologiche : 0
- ➔ Annata 2015
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Quantità: 50.000 kg



Nella scheda PRODOTTO IN CARICO 1 è possibile selezionare il prodotto *“raspi”* inserendo la quantità (1500kg)

Nella scheda PRODOTTO IN CARICO 2 è possibile selezionare il prodotto *“vinacce”* inserendo la quantità ed eventualmente i seguenti dati:

- ➔ Codice Dop/IGP: relativo a Sicilia
- ➔ Varietà: grillo
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Zona vitivinicola: CIII b



Come registrare

| | |
|---|--|
| | <p>➔ Quantità: 6000 kg</p> <hr/> <p>Prodotto ottenuto: Nella scheda PRODOTTO IN CARICO 3 occorre selezionare "<i>mosto d'uve parzialmente fermentato</i>" e valorizzare i seguenti campi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Classificazione: DOC ➔ Codice DOP/IGP: relativo a Sicilia ➔ Atto/certificato: atto ➔ Provenienza Italia ➔ Zona vitivinicola: CIII b ➔ Colore: bianco ➔ Varietà: Grillo ➔ Biologico: si ➔ Pratiche enologiche : 0 ➔ Annata 2015 ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Quantità: 42.500 kg |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>La registrazione dell'operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>Possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale <p>a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere controllate in qualsiasi momento sulla base di documenti giustificativi attendibili</p> |
|  <p>Limiti e prescrizioni</p> | <p>Non si possono vinificare uve provenienti da vigneti composti da vitigni non idonei alla coltivazione nella provincia in cui sono state raccolte le uve.</p> |

Ricorda che

Le uve raccolte con vendemmiatrice devono essere registrate al



loro dei raspi. La stima deve essere effettuata dal viticoltore ed indicata nel documento di trasporto, se non è previsto l'esonero

4.6.2 Svinatura

La svinatura è una fase della vinificazione successiva alla pigiatura e consiste nella separazione del mosto parzialmente fermentato o del vino dalle vinacce.

SVIN Svinatura

L'operatore seleziona dal gruppo VINIFICAZIONE il codice SVIN corrispondente alla seguente maschera

NUOVA OPERAZIONE SVIN ? HELP

Svinatura

Impostare i campi obbligatori (*)

DATI DITTA

Operatore: DE CECCO OPERE A ... Codice Fiscale: 00181450305 Indirizzo: VIA DEI CASTELLI 17 ...

Stabilimento/Deposito: UD7350 - DE CECCO ... Indirizzo Stabilimento: VIA VENERIO, 1 ...

DATI GENERALI **PRODOTTI IN SCARICO** **PRODOTTI IN CARICO 1** **PRODOTTI IN CARICO 2** **PRODOTTI IN CARICO 3**

Data Operazione (*): ... Numero Operazione (*): ...

Esonero/Deroga (*): - Selezionare Esonero/Deroga

Data Documento Giustificativo: ...

Numero Documento Giustificativo: ...

COMMITTENTE

- Selezionare Committente ... **CERCA**

L'operazione SVIN, in relazione al tipo di vinificazione, prevede la compilazione delle seguenti schede:

- ➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e il numero dell'operazione ed eventualmente il committente se trattasi di lavorazione in CONTO TERZI;
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO** in cui si riporta il quantitativo di MOSTO (mosto d'uve – mosto d'uve parzialmente fermentato – mosto d'uve parzialmente fermentato di uve appassite – mosto d'uve parzialmente fermentato di uve stramature)
- ➔ **PRODOTTI IN CARICO 1 e 2** in cui vanno registrati i sottoprodotti eventualmente ottenuti (rispettivamente vinacce o vinacce diraspate e fecce). Nella vinificazione in bianco possono non essere richieste.
- ➔ **PRODOTTI IN CARICO 3** dove occorre indicare prodotto ottenuto (Mosto d'uve parzialmente fermentato, mosto d'uve parzialmente fermentate di uve appassite, mosto d'uva parzialmente fermentato di uve stramature, vino nuovo in fermentazione, vino).

SVIN - Svinatura

L'operatore intende svinare 10.000 kg di mosto d'uve parzialmente fermentato atte a Chianti 2015 da agricoltura biologica,

L'operatore seleziona nel gruppo VINIFICAZIONE il codice SVIN e nella maschera DATI GENERALI inserisce la data e il numero dell'operazione.

Prodotto base : nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base da svinare, indicando la categoria "*mosto d'uve parzialmente fermentato*" e selezionare nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ Classificazione: DOCG
- ➔ Atto/certificato: atto
- ➔ Codice Dop/IGP: relativo a Chianti
- ➔ Provenienza Italia
- ➔ Zona vitivinicola: CII
- ➔ Colore: rosso
- ➔ Biologico: sì
- ➔ Pratiche enologiche : 0
- ➔ Annata 2015
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Quantità: 10.000 kg



Come registrare



E' possibile inserire facoltativamente la massa volumica e il titolo alcolometrico totale.

Prodotto ottenibile : Nella scheda "PRODOTTO IN CARICO" è possibile selezionare il prodotto "*vinacce*" inserendo la quantità ed eventualmente i seguenti dati:

- ➔ Codice Dop/IGP: relativo a Chianti
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Zona vitivinicola: CII
- ➔ Quantità: 1400 kg

Prodotto ottenuto: Nella scheda PRODOTTO IN CARICO 3 occorre selezionare "*vino nuovo in fermentazione*" e valorizzare i seguenti campi:

- ➔ Classificazione: DOCG
- ➔ Atto/certificato: atto
- ➔ Codice Dop/IGP: relativo a Chianti

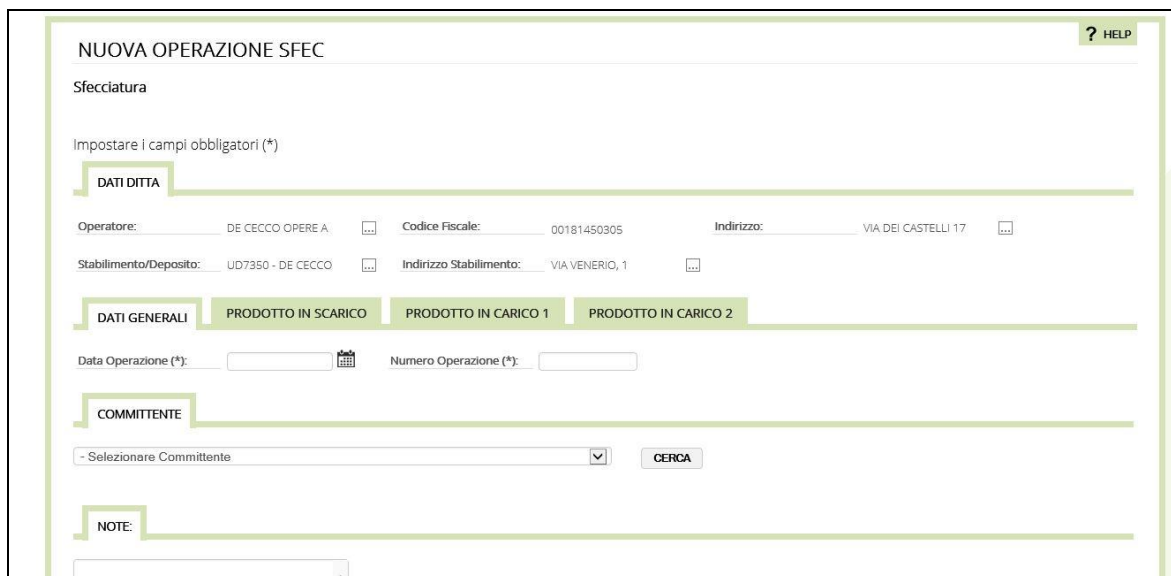
| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Provenienza Italia ➔ Zona vitivinicola: CII ➔ Colore: rosso ➔ Biologico: si ➔ Pratiche enologiche : 0 ➔ Annata 2015 ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Quantità: 77,75 hl |
|  Quando registrare | <p>La registrazione dell'operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>Possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale <p>a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere controllate in qualsiasi momento sulla base di documenti giustificativi attendibili.</p> |
|  Limiti e prescrizioni | <p>Le vinacce devono avere un tenore alcolico minimo pari a 2,8 litri di alcol anidro/100kg .</p> <p>Le vinacce devono essere scaricate entro 30 giorni dalla fine del periodo vendemmiale.</p> <p>Devono essere avviate alla distillazione o ritirate sotto controllo (spandimento in campo o altri usi autorizzati)</p> |

4.6.3 Sfecciatura

La sfecciatura è la pratica enologica che consiste nella separazione delle fecce (sottoprodotto) da un prodotto vitivinicolo.

| | |
|-------------|-------------|
| SFEC | Sfecciatura |
|-------------|-------------|

L'operatore seleziona dal gruppo "VINIFICAZIONE" il codice SFEC corrispondente alla seguente maschera



L'operazione SFEC prevede la compilazione delle seguenti schede:

- ➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e il numero dell'operazione ed eventualmente il committente (se trattasi di conto terzi);
- ➔ **PRODOTTO IN SCARICO** in cui si indica il quantitativo di prodotto vitivinicolo oggetto dell'operazione;
- ➔ **PRODOTTO IN CARICO 1** in cui va registrato il quantitativo di FECCE
- ➔ **PRODOTTO IN CARICO 2** in cui va riportato il prodotto vitivinicolo ottenuto.

SFEC - Sfecciatura





L'operatore ha sfecciato 100 hl di vino nuovo in fermentazione rosso italiano arricchito.

L'operatore seleziona nel gruppo VINIFICAZIONE il codice SFEC e nella maschera DATI GENERALI inserisce la data e il numero dell'operazione.

Prodotto base : nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base da sfecciare, indicando la categoria "vino" e selezionare nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ Classificazione: non DDOP/IGP/annata/varietà
- ➔ Atto/certificato:
- ➔ Provenienza Italia
- ➔ Zona vitivinicola: CII
- ➔ Colore: rosso
- ➔ Biologico: no
- ➔ Pratiche enologiche : 1

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Quantità: 10000 litri <hr/> <p>Prodotto ottenibile : Nella scheda "PRODOTTO IN CARICO" è possibile selezionare il prodotto "fecce" inserendo la quantità ed eventualmente i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Provenienza: Italia ➔ Zona vitivinicola: CII ➔ Quantità: 385 kg <hr/> <p>Prodotto ottenuto: Nella scheda PRODOTTO IN CARICO 3 occorre selezionare "vino" e valorizzare i seguenti campi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Provenienza: Italia ➔ Zona vitivinicola: CII ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Colore: rosso ➔ Biologico: no ➔ Pratiche enologiche: 1 ➔ Quantità: 9600 litri |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>La registrazione dell'operazione si effettua all'atto dell'ottenimento. In deroga, possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale <p>a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere controllate in qualsiasi momento sulla base di documenti giustificativi attendibili.</p> |
|  <p>Limiti e prescrizioni</p> | <p>Le fecce devono avere un tenore alcolico minimo pari a 4 litri di alcol anidro/100kg .</p> <p>Le fecce devono essere scaricate entro 30 giorni dalla loro presa in carico e devono essere denaturate.</p> <p>Devono essere avviate alla distillazione o ritirate sotto controllo (spandimento in campo o altri usi autorizzati)</p> |

4.7 Elaborazione prodotti

4.7.1 Elaborazione frizzanti naturali

L'operazione consiste nella produzione di vini frizzanti naturali in recipienti chiusi quali le autoclavi o in bottiglia.

FRAB Elaborazione di vini frizzanti

L'operatore seleziona dal gruppo "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice FRAB corrispondente alla seguente maschera

L'operazione FRAB prevede la compilazione delle seguenti schede:

- ➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e il numero dell'operazione, il riferimento alla documentazione accompagnatoria (data e numero documento giustificativo) o l'eventuale esonero, ed eventualmente il committente (se trattasi di conto terzi);
- ➔ **PRODOTTO IN SCARICO** in cui si indica il quantitativo di prodotto vitivinicolo oggetto dell'operazione;
- ➔ **PRODOTTO IN SCARICO 2** in cui va registrato il quantitativo di MOSTO aggiunto nell'elaborazione
- ➔ **PRODOTTO IN CARICO** in cui va riportato il prodotto vitivinicolo ottenuto.



QUALI PRODOTTI

PRODOTTI BASE (prodotto in scarico - può ripetersi più volte se utilizzati più prodotti per costituire la partita da elaborare)

Mosto d'uva – Mosto parzialmente fermentato –Vino nuovo in fermentazione – Vino – Vino ottenuto da uve appassite – Vino di

| | |
|--|--|
| | <p>uve stramature.</p> <p>PRODOTTI IMPIEGATI (prodotto in scarico - facoltativo) Mosto d'uva – Mosto parzialmente fermentato – Mosto Concentrato – Mosto concentrato rettificato - Mosto concentrato rettificato solido</p> <p>PRODOTTO OTTENUTO (prodotto in carico) Prodotto avviato alla fermentazione per la produzione di Vino frizzante.</p> |
|--|--|

FRAB – Elaborazione di vini frizzanti



Produzione nella autoclave contraddistinta dal n. 1 di un "Vino Frizzante bianco" partendo da un vino bianco con codice pratiche enologiche "0", zona viticola CII, titolo alcolometrico totale 10,5%vol e con l'aggiunta per la presa di spuma di Mosto concentrato rettificato (titolo alcolometrico potenziale 52,25 e massa volumica 1,3248) contenuto nella vasca 25.

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice FRAB e nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione e il codice 10 per l'esonero deroga del documento giustificativo.

Prodotto base : nella prima scheda "PRODOTTO IN SCARICO 1" occorre inserire il prodotto base da elaborare, indicando la categoria "vino" e procedere alla selezione nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ categoria: 21 vino
- ➔ Atto/certificato: 0 (nullo)
- ➔ classificazione: L (senza Dop/Igp/annata/varietà))
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Colore: bianco
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Pratiche enologiche : 0
- ➔ Biologico: 03

I dati da inserire sono i seguenti:

- ➔ Titolo alcolometrico totale: 10,5
- ➔ Identificativo recipiente: 1
- ➔ Quantità: 15000 litri

Nel caso di utilizzo di più prodotti base saranno utilizzate più schede "PRODOTTI IN SCARICO" a seconda del numero di prodotti base.

Prodotto aggiunto per Presa di spuma

In una scheda "PRODOTTO IN SCARICO 2" occorre inserire il prodotto "*mosto concentrato rettificato*" procedendo alla selezione nel catalogo del prodotto con i seguenti attributi:

- ➔ categoria: 10 (mosto concentrato rettificato)
- ➔ Atto/certificato: 0 (nullo)
- ➔ classificazione: L (senza Dop/Igp/annata/varietà))
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Biologico: 03 (No)
- ➔ Stato fisico: sfuso

Devono essere inseriti i seguenti dati:



- ➔ Identificativo recipiente: 25
- ➔ Titolo alcolometrico potenziale: 52,25
- ➔ Titolo alcolometrico totale: 52,25 (coincide con il potenziale)
- ➔ Quantità: 435 kg

La quantità è stata computata al fine di sfruttare al massimo l'incremento per presa di spuma di 0,9%vol.

Nel caso di utilizzo di più prodotti saranno inserite più sezioni a seconda del numero di prodotti usati

Prodotto ottenuto Nella scheda "PRODOTTO IN CARICO" occorre inserire la denominazione del prodotto ottenuto "*Vino atto a frizzante*" con i relativi attributi valorizzando i seguenti campi:

- ➔ categoria: 28 (vino frizzante)
- ➔ Atto/certificato: 0
- ➔ classificazione: L (senza Dop/Igp/annata/varietà))
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Titolo alcolometrico totale: 11,39
- ➔ Zona viticola: CII

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Colore: bianco ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Partita : 1 ➔ Pratiche enologiche : 0 ➔ Biologico: 03 (no) ➔ Identificativo recipiente : 1 ➔ Quantità: 15328 litri <p>Nel caso di elaborazione in bottiglia, in base alla quantità sopra indicata, si procederà di seguito, attraverso la scheda operazione IMBO a registrare l'ottenimento delle relative bottiglie;</p> |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>La registrazione dell'operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>In deroga, possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale |
|  <p>Limiti e prescrizioni</p> | <p>I prodotti base componenti la partita da frizzantare, devono garantire la gradazione naturale minima prevista per le varie classificazioni e dai relativi disciplinari di produzione per i prodotti Dop e Igp.</p> <p>L'elaborazione di VINI FRIZZANTI A DOP/IGP deve avvenire solo nella zona di produzione salvo deroghe previste dal relativo disciplinare.</p> <p>La presa di spuma per produrre il vino frizzante può avvenire anche senza l'aggiunta dei prodotti se i prodotti base di partenza sono mosti, mosti parzialmente fermentati o Vini con un residuo zuccherino sufficiente a sviluppare la pressione minima prevista.</p> <p>E' ammessa la dolcificazione del vino base o del vino frizzante.</p> <p>L'aggiunta di MOSTO D'UVE, MPF, MOSTO CONCENTRATO O MOSTO CONCENTRATO RETTIFICATO, o una miscela di questi, per la presa di spuma non deve aumentare il titolo alcolometrico volumico totale</p> |

originario della partita di più di 0,9%vol.

Nel caso di stabilimenti in cui si producono essenzialmente vini spumanti la produzione dei vini frizzanti è soggetta ad una comunicazione preventiva di lavorazione.

Ricorda che



Il **montegradi** è il valore che si ottiene moltiplicando la quantità di un prodotto per il titolo alcolometrico potenziale o totale dello stesso.

il **Titolo alcolometrico** totale del prodotto ottenuto "Vino atto a Frizzante....." si calcola dividendo la somma dei monte gradi del prodotto base e dei prodotti eventualmente utilizzati per la presa di spuma, per la quantità in volume (HI) del prodotto ottenuto.

La differenza tra il titolo alcolometrico totale del Prodotto ottenuto e il titolo alcolometrico totale del/dei prodotti di base permette di verificare se è stato rispettato l'aumento massimo previsto del titolo alcolometrico volumico originario della partita.

Nell'esempio riportato avremo:

- ➔ Montegradi vino: ettolitri $150 \times 10,5 = 1.575$
- ➔ Volume MCR per presa di spuma: Kg $435 : 1,3248 = 3,28$ HI
- ➔ Montegradi MCR per presa di spuma: HI $3,28 \times 52,25 = 171,38$
- ➔ Titolo alcolometrico totale = 1.575 (montegradi vino) + $171,38$ (montegradi MCR presa di spuma) : $(150$ HI di vino base + $3,28$ HI volume MCR presa di spuma) = $11,39\%$ vol

4.7.2 Elaborazione vini frizzanti gassificati

Questa operazione è utilizzata per registrare le elaborazione/produzione dei vini Frizzanti Gassificati ottenuti mediante aggiunta totale o parziale di anidride carbonica

FRGS Elaborazione Vini Frizzanti Gassificati

L'operatore seleziona dal gruppo "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice FRGS corrispondente alla seguente maschera

NUOVA OPERAZIONE FRGS

Elaborazione Vini Frizzanti Gassificati

Impostare i campi obbligatori (*)

DATI DITTA

Operatore: DE CECCO OPERE A Codice Fiscale: 00181450305 Indirizzo: VIA DEI CASTELLI 17

Stabilimento/Deposito: UD7350 - DE CECCO Indirizzo Stabilimento: VIA VENERIO, 1

DATI GENERALI **PRODOTTI IN SCARICO** **PRODOTTO IN CARICO 1**

Data Operazione (*): Numero Operazione (*):

Esonero/Deroga (*): - Selezionare Esonero/Deroga

Data Documento Giustificativo : Numero Documento Giustificativo :


FORNITORE

- Selezionare

CERCA

L'operazione FRGS prevede la compilazione delle seguenti schede:

- ➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data ed il numero dell'operazione, il riferimento alla documentazione accompagnatoria (data e numero documento giustificativo) o l'eventuale esonero, ed eventualmente il committente (se trattasi di conto terzi);
- ➔ **PRODOTTO IN SCARICO** in cui si indica il quantitativo di prodotto vitivinicolo oggetto dell'operazione;
- ➔ **PRODOTTO IN CARICO 1** in cui va registrato il quantitativo di VINO FRIZZANTE GASSIFICATO ottenuto.

| QUALI PRODOTTI | |
|---|--|
|  | <p>PRODOTTI BASE (prodotto in scarico che può ripetersi più volte se utilizzati più prodotti fra quelli di seguito elencati per costituire la partita da elaborare)</p> <p>Mosto d'uva – Mosto parzialmente fermentato - Vino nuovo in fermentazione – Vino</p> |
| | <p>PRODOTTO OTTENUTO (prodotto in carico)</p> <p>Quantità di Vino Frizzante gassificato</p> |
| | <p>Considerato che non è da indicare l'aggiunta della Anidride carbonica, l'operazione consiste di fatto in un semplice cambio di categoria dei prodotti di base che passano alla categoria "Vino Frizzante Gassificato"</p> |

FRGS – Elaborazione vini frizzanti gassificati

Produzione nella autoclave contraddistinta dal n. 10 di un "Vino Frizzante bianco Gassificato" partendo da litri 8500 di "vino bianco 2015" con codice pratiche enologiche "0", zona viticola CII, provenienza Italia contenuto nella vasca 25.

La ditta seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice FRGS e nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione e il codice 10 per l'esonero deroga del documento giustificativo.



Come registrare

Prodotto base : nella prima scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base da elaborare, indicando la categoria "vino" e procedere alla selezione nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:



- ➔ categoria: 21 (vino)
- ➔ atto/certificato: 0 (nullo)
- ➔ Classificazione: L (non a Dop/Igp/varietale/con annata)
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Pratiche enologiche : 0
- ➔ Annata: 2015
- ➔ Colore: bianco
- ➔ Biologico: 03

I dati da inserire sono i seguenti:

- ➔ Identificativo recipiente: 25
- ➔ Quantità: 8500 litri

Nel caso di utilizzo di più prodotti base saranno utilizzate più schede "PRODOTTI IN SCARICO" a seconda del numero di prodotti base.

Prodotto ottenuto : Nella scheda "PRODOTTO IN CARICO" occorre inserire la denominazione del prodotto ottenuto "Vino Frizzante Gassificato" con i

| | |
|---|--|
| | <p>relativi attributi valorizzando i seguenti campi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ categoria: 29 (vino frizzante gassificato) ➔ atto/certificato: 0 (nullo) ➔ Classificazione: I (non a Dop/Igp/varietale/annata) ➔ Provenienza: Italia ➔ Zona viticola: CII ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Pratiche enologiche : 0 ➔ Colore: bianco ➔ Biologico: 03 ➔ Identificativo recipiente : 10 ➔ Quantità: 8500 litri <p>Vi può essere per scelta dell'operatore la rinuncia nel prodotto ottenuto di alcune caratteristiche rispetto al prodotto base, come nell'esempio di cui sopra in cui si è ipotizzata la rinuncia all'annata 2015.</p> |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>La registrazione dell'operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>In deroga, possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale |
|  <p>Limiti e prescrizioni</p> | <p>I prodotti base componenti la partita da frizzantare, devono garantire la gradazione minima di legge e i prodotti ottenuti rispettare la sovrappressione minima e massima previste dalle norme vigenti.</p> <p>Si può effettuare questa pratica per la produzione di vini Frizzanti gassificati con i vini varietali di cui all'allegato 4 del DM 13/08/2012.</p> |

4.7.3 Avviamento dei lieviti

E' una delle operazioni che possono precedere l'elaborazione di uno spumante con rifermentazione in bottiglia in particolare con il metodo classico.

AVLT Avviamento lieviti

Questa operazione è utilizzata in modo facoltativo e viene effettuata per avviare la fermentazione di una certa quantità di prodotto con lieviti aggiunti o meno, alcuni giorni prima dell'inizio della elaborazione stessa.

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice AVLT, corrispondente alla seguente maschera:

L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e i numero dell'operazione, il codice esonero documento e il committente se trattasi di operazione per conto terzi;
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO** in cui sono indicati i prodotti utilizzati;
- ➔ **PRODOTTO IN SCARICO 2** in cui sono indicati i prodotti utilizzati;
- ➔ **PRODOTTO IN CARICO 3** dove occorre indicare il prodotto ottenuto al termine dell'operazione.

QUALI PRODOTTI



PRODOTTI BASE (PRODOTTO IN SCARICO che può ripetersi più volte se utilizzati più prodotti fra quelli di seguito elencati per costituire la partita da elaborare)
Mosto d'uva – Mosto parzialmente fermentato – Mosto concentrato – Mosto concentrato rettificato – Vino nuovo in fermentazione – Vino.
Nel caso di Spumanti DOP, se vengono utilizzati mosti, mosti

| | |
|--|---|
| | <p>parzialmente fermentati o mosto concentrato devono derivare da uve atte a diventare il medesimo spumante DOP.</p> <p>PRODOTTI IMPIEGATI (PRODOTTO IN SCARICO 2 - facoltativo) Saccarosio - Mosto concentrato solido (MCRs). Nel caso sia utilizzato uno di questi prodotti, il prodotto utilizzato per lo scioglimento (PRODOTTO IN SCARICO 1) dovrà sempre essere diverso da mosto concentrato e mosto concentrato rettificato.</p> <p>PRODOTTO OTTENUTO (PRODOTTO IN CARICO) Quantità di prodotto vitivinicolo avviato alla fermentazione per essere aggiunto alla partita da elaborare.</p> |
|--|---|

AVLT – Avviamento lieviti



Come registrare



L'operatore deve mettere in elaborazione del Vino atto per la produzione di "Franciacorta Docg fermentazione in bottiglia" e pertanto, 4 giorni prima dell'imbottigliamento (tirage) intende produrre dell'Avviamento lieviti, partendo da 500 litri di vino atto a Franciacorta Docg 2015 contenuto nella vasca n.20 con titolo alcolometrico totale di 10,5% e aggiungendo 50 Kg di saccarosio. Il prodotto sarà stoccato nel recipiente n.5

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice AVLT e nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione e il codice 10 per l'esonero deroga del documento giustificativo.

Prodotto base : nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base da elaborare, indicando la categoria "vino" e procedere a selezionare nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ categoria: 21 vino
- ➔ Atto/certificato: 1 (atto)
- ➔ classificazione: A (Docg)
- ➔ Codice Dop/Igp: Codice del vino Franciacorta Docg
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Pratiche enologiche : 0
- ➔ annata: 2015

| | |
|--|--|
| | <p>➔ Biologico: 03</p> <p>I dati da inserire sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Titolo alcolometrico totale: 10,5 ➔ Identificativo recipiente: 5 ➔ Quantità: 500 litri <p>Nel caso di utilizzo di più prodotti base saranno utilizzate più schede "PRODOTTI IN SCARICO" a seconda del numero di prodotti base.</p> <hr/> <p>Prodotto aggiunto - Nella successiva scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre selezionare nel campo categoria il prodotto "saccarosio" procedendo alla selezione nel catalogo del prodotto con i seguenti attributi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Biologico: 03 (No) ➔ Stato fisico: sfuso <p>Devono essere inseriti i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Quantità: 50 kg <p>Nel caso di utilizzo di più prodotti saranno inserite più sezioni a seconda del numero di prodotti usati</p> <hr/> <p>Prodotto ottenuto - Nella scheda PRODOTTO IN CARICO occorre selezionare nel campo categoria il prodotto ottenuto "34 - Avviamento Lieviti" con i relativi attributi valorizzando i seguenti campi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Atto/certificato: 1 (atto) ➔ classificazione: A ➔ Codice Dop/Igp: Codice del vino Franciacorta Docg ➔ Titolo alcolometrico totale: 15,57 ➔ Zona viticola: CII ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Pratiche enologiche : 0 ➔ Biologico: 03 (no) ➔ Identificativo recipiente : 20 ➔ Quantità: 530 litri |
| | <p>Fatta salva la sequenzialità delle annotazioni, la registrazione di questa operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>In deroga, possono registrare entro trenta giorni</p> |

| | |
|---|---|
|  <p>Quando registrare</p> | <p>dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata; ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale, <p>con esclusione dei casi in cui, fra i prodotti impiegati venga utilizzato il saccarosio, i cui termini di registrazione sono 6 giorni.</p> |
|  <p>Limiti e prescrizioni</p> | <p>Nel caso di utilizzo del saccarosio per gli stabilimenti promiscui deve essere inviata una comunicazione preventiva di introduzione ed utilizzo all'Ufficio ICQRF competente</p> |

4.7.4 Preparazione sciroppo zuccherino

Questa operazione è utilizzata facoltativamente per preparare separatamente lo sciroppo zuccherino necessario per la presa di spuma nell'elaborazione degli spumanti naturali.

SCZC Preparazione sciroppo zuccherino

Generalmente la preparazione dello sciroppo zuccherino con saccarosio è effettuata contestualmente alla elaborazione degli spumanti, ma alcuni stabilimenti dedicati alla sola produzione di spumanti, possono elaborare preventivamente un certo quantitativo di sciroppo zuccherino da utilizzare successivamente per le varie lavorazioni.

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice SCZC, corrispondente alla seguente maschera:

NUOVA OPERAZIONE SCZC

Preparazione Sciroppo Zuccherino

Impostare i campi obbligatori (*)

DATI DITTA

Operatore: DE CECCO OPERE A Codice Fiscale: 00181450305 Indirizzo: VIA DEI CASTELLI 17

Stabilimento/Deposito: UD7350 - DE CECCO Indirizzo Stabilimento: VIA VENERIO, 1

DATI GENERALI **PRODOTTI IN SCARICO** **PRODOTTO IN CARICO 1**

Data Operazione (*): Numero Operazione (*):

Esonero/Deroga (*): - Selezionare Esonero/Deroga

Data Documento Giustificativo: Numero Documento Giustificativo:

COMMITTENTE

- Selezionare Committente CERCA

L'operazione prevede la compilazione delle schede seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e il numero dell'operazione, il riferimento alla condizione di esonero/deroga o il riferimento alla comunicazione di utilizzazione del saccarosio ed il committente se trattasi di operazione in conto terzi;
- ➔ **PRODOTTO IN SCARICO** in cui si riporta il vino spumante oggetto dell'operazione;
- ➔ **PRODOTTO IN CARICO 1** nel quale va indicato il quantitativo di prodotto ottenuto.

| QUALI PRODOTTI | |
|---|---|
|  | <p>PRODOTTI BASE (PRODOTTO IN SCARICO che può ripetersi più volte se utilizzati più prodotti fra quelli di seguito elencati) Mosto d'uva – Mosto parzialmente fermentato –Mosto concentrato – Mosto concentrato rettificato – Mosto concentrato solido (MCRs – Saccarosio - Vino.</p> |
| | <p>Nel caso di Spumanti Dop se vengono utilizzati mosti d'uva, mosti parzialmente fermentati o Mosto Concentrato questi, devono derivare da uve atte a diventare lo stesso spumante.</p> |
| | <p>Se viene utilizzato il saccarosio o il Mosto concentrato solido (MCRs) ci dovrà <u>sempre essere un ulteriore prodotto base "Vino"</u>, al fine dello scioglimento di tali prodotti.</p> |
| | <p>PRODOTTO OTTENUTO (PRODOTTO IN CARICO) Sciroppo zuccherino</p> |

SCZC – Preparazione sciroppo zuccherino

L'operatore vuole elaborare un vino spumante utilizzando una partita di litri 13000 di vino atto a "Prosecco Doc" avente un titolo alcolometrico totale di 9,5%, contenuto nell'autoclave n.3. Intende preparare lo sciroppo zuccherino con saccarosio e 1000 litri del vino da spumantizzare per sciogliere il saccarosio.

Fatti gli opportuni calcoli, verranno utilizzati 365 Kg di saccarosio per portare la partita di 13000 litri ad un grado alcolometrico di 10,99%vol quindi entro il limite massimo di incremento ammesso di 1,5% vol.

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice SCZC e nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione, il numero e la data della dichiarazione preventiva.

**Come registrare**

Prodotto base : nella prima scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base utilizzato, indicando la categoria "vino" e procedere alla selezione nel catalogo del prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:


- ➔ Atto/certificato: 1 (atto)
- ➔ classificazione: B (Doc)
- ➔ Codice Dop/Igp: Codice del vino Prosecco Doc
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Pratiche enologiche : 0
- ➔ Biologico: 03

I dati da inserire sono i seguenti:

- ➔ Titolo alcolometrico totale: 9,5
- ➔ Identificativo recipiente: 3
- ➔ Quantità: 1000 litri

Prodotto aggiunto – Nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO 2" occorre inserire il prodotto "saccarosio" procedendo alla selezione nel catalogo ("cerca giacenza") del prodotto con i seguenti attributi:

- ➔ Biologico: 03 (No)

| | |
|---|---|
| | <p>➔ Stato fisico: sfuso</p> <p>Deve essere inserito il dato:</p> <p>➔ Quantità: 365 kg</p> <p>Nel caso di utilizzo di più prodotti saranno inserite tante schede "PRODOTTO IN SCARICO" quanti sono i prodotti utilizzati.</p> <hr/> <p>Prodotto ottenuto- Nella scheda "PRODOTTO IN CARICO" occorre inserire la denominazione del prodotto ottenuto "Sciroppo zuccherino" con i relativi attributi valorizzando i seguenti campi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ categoria: 32 ➔ Atto/certificato: 1 (atto) ➔ classificazione: B ➔ Provenienza: Italia ➔ Titolo alcolometrico totale: 25,76 ➔ Codice Dop/Igp: Codice del vino Prosecco Doc ➔ Zona viticola: CII ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Pratiche enologiche : 0 ➔ Biologico: 03 (no) ➔ Identificativo recipiente : 1 ➔ Quantità: 1219 litri |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>Fatta salva la sequenzialità delle annotazioni, la registrazione di questa operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>In deroga, possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale, <p>con esclusione dei casi in cui, fra i prodotti impiegati venga utilizzato il saccarosio, i cui termini di registrazione sono di 6 giorni.</p> |
| | <p>Nel caso di utilizzo del saccarosio per gli stabilimenti promiscui, deve essere inviata la comunicazione preventiva di introduzione ed utilizzo del saccarosio medesimo di cui all'art. 5 della Legge 82/2006.</p> |



Limiti e prescrizioni

Nella preparazione dello sciroppo zuccherino per la presa di spuma dei vini spumanti si devono effettuare i calcoli affinché l'aggiunta di zuccheri attraverso i diversi prodotti utilizzabili, non porti ad un incremento del grado alcolometrico totale della partita di base superiore a 1,5% alcool



Ricorda che

Il **titolo alcolometrico** dello sciroppo zuccherino è ottenuto dal calcolo dei **montegradi** (quantità x titolo alcolometrico) dei prodotti utilizzati.

Nell'esempio riportato abbiamo:

- ➔ Montegradi vino atto : hl $10 \times 9,5 = 95$
- ➔ Montegradi saccarosio : Kg $365 \times 0,6 = 219$
- ➔ Volume del saccarosio : Kg $365 \times 0,6 = 219$ litri
- ➔ Titolo alcolometrico totale = 95 (montegradi vino) + 219 (montegradi saccarosio) : $(10 \text{ Hl di vino} + 2,19 \text{ Hl volume saccarosio}) = 25,76$

4.7.5 Aggiunta sciroppo di dosaggio

Questa operazione è utilizzata per registrare l'aggiunta dello "SCIROPPO DI DOSAGGIO" (c.d. "liqueur d'expédition") ai Vini Spumanti e Vini Spumanti di Qualità, quando gli stessi hanno raggiunto i requisiti previsti al fine di conferire caratteristiche gustative particolari.

| | |
|-------------|-------------------------------|
| SCDS | Aggiunta sciroppo di dosaggio |
|-------------|-------------------------------|

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice SCDS, corrispondente alla seguente maschera:

NUOVA OPERAZIONE SCDS

Aggiunta Sciropo di Dosaggio

Impostare i campi obbligatori (*)

DATI DITTA

Operatore: DE CECCO OPERE A Codice Fiscale: 00181450305 Indirizzo: VIA DEI CASTELLI 17

Stabilimento/Deposito: UD7350 - DE CECCO Indirizzo Stabilimento: VIA VENERIO, 1

DATI GENERALI

PRODOTTO IN SCARICO

PRODOTTI IN SCARICO

PRODOTTO IN CARICO 3

Data Operazione (*): Numero Operazione (*):

Esonero/Deroga (*): - Selezionare Esonero/Deroga

Data Documento Giustificativo: Numero Documento Giustificativo:

COMMITTENTE

- Selezionare Committente

CERCA

L'operazione prevede la compilazione delle schede seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e il numero dell'operazione, il riferimento alla condizione di esonero/deroga ed il committente se trattasi di operazione in conto terzi;
- ➔ **PRODOTTO IN SCARICO 1** in cui si riporta il vino spumante oggetto dell'operazione;
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO 2** in cui vanno registrati i prodotti utilizzati come sciropo di dosaggio.
- ➔ **PRODOTTO IN CARICO 3** nel quale va indicato il quantitativo di prodotto ottenuto

| QUALI PRODOTTI | |
|---|--|
|  | PRODOTTI BASE (prodotto in scarico) Vino Spumante e Vino Spumante di Qualità |
| | PRODOTTI IMPIEGATI (prodotti in scarico) Saccarosio - Mosto di uve – Mosto di uve parzialmente fermentato – Mosto di uve concentrato rettificato – Mosto concentrato rettificato solido (MCRs) – Vino compresa una miscela di questi prodotti eventualmente addizionati di Distillato di vino. |
| | PRODOTTO OTTENUTO (prodotto in carico) Vino Spumante e Vino Spumante di Qualità aggiunto di Sciropo di Dosaggio |

SCDS – Aggiunta sciropo di dosaggio

Aggiunta di Sciropo di Dosaggio su una partita di

**Come registrare**

10.000 litri (13.333 bottiglie da lt 0,75) di Vino Spumante atto a "*Franciacorta Docg fermentazione in bottiglia*" a grado effettivo 12,00% vol .

Lo sciroppo è costituito da vino, distillato di vino e saccarosio, utilizzando litri 60 di Vino atto a Franciacorta Docg a 10 gradi effettivi, litri 20 di distillato di vino a grado 84,0 %vol e aggiungendo 4 gr/litro di saccarosio per complessivi 40 Kg.

La ditta seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice SCDS e nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione e il codice 10 per l'esonero/deroga del documento giustificativo.

Prodotto base: nella prima scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base oggetto dell'aggiunta, indicando la categoria "*vino spumante di qualità atto a Franciacorta Docg*" e selezionare nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ categoria: 25 vino spumante di qualità
- ➔ Atto/certificato: 1 (atto)
- ➔ classificazione: A (Docg)
- ➔ Codice Dop/Igp: Codice del vino Franciacorta Docg
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Partita: 8888
- ➔ Pratiche enologiche : 0
- ➔ Annata: 2015
- ➔ Biologico: 03

I dati da inserire sono i seguenti:

- ➔ Titolo alcolometrico effettivo: 12
- ➔ Identificativo recipiente: 5
- ➔ Quantità: 10000 litri

Prodotti aggiunti: Nel presente esempio, utilizzando più prodotti, saranno inserite più sezioni di scarico in numero pari ai diversi prodotti utilizzati.

Nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO 2" occorre inserire il prodotto "*vino atto a Franciacorta Docg*"

procedendo alla selezione nel catalogo del prodotto con i seguenti attributi:

- ➔ Atto/certificato: 1 (atto)
- ➔ classificazione: A
- ➔ Codice Dop/Igp: Codice del vino Franciacorta Docg
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Biologico: 03 (No)
- ➔ Stato fisico: sfuso

Devono essere inseriti i seguenti dati:

- ➔ Titolo alcolometrico effettivo: 10
- ➔ Quantità: 60 litri

Nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO 3" si inserisce il prodotto "saccarosio" procedendo alla selezione nel catalogo del prodotto con i seguenti attributi:

- ➔ Biologico: 03 (No)
- ➔ Stato fisico: sfuso

Devono essere inseriti i seguenti dati:

- ➔ Titolo alcolometrico potenziale: 0,6
- ➔ Quantità: 40 kg

Nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO 4" occorre inserire il prodotto "distillato di vino" procedendo alla selezione nel catalogo del prodotto con i seguenti attributi:



- ➔ Atto/certificato: 0 (nullo)
- ➔ classificazione: L (senza Dop/Igp/annata/varietà))
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Biologico: 03 (No)
- ➔ Stato fisico: sfuso


Devono essere inseriti i seguenti dati:

- ➔ Titolo alcolometrico effettivo: 84% vol
- ➔ Quantità: 20 litri

Prodotto ottenuto-Nella scheda "PRODOTTO IN CARICO" occorre inserire la denominazione del prodotto ottenuto "Vino spumante di qualità atto a Franciacorta Docg" con i relativi attributi valorizzando i seguenti campi:

- ➔ Categoria: 25
- ➔ Atto/Certificato: 1 (Atto)

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Classificazione: A ➔ Codice Dop/Igp: Codice del vino Franciacorta Docg ➔ Zona viticola: CII ➔ Partita: 8888 ➔ Stato fisico: 3 ➔ Pratiche enologiche : 0 ➔ Biologico: 03 (no) ➔ Titolo alcolometrico effettivo: 12,10 ➔ Quantità: 10104 litri <p>Nel caso di aggiunta Sciroppo di dosaggio costituito da soli prodotti senza alcool svolto (es. MCR, saccarosio) di fatto non vi è alcun limite di aggiunta di zuccheri residui in quanto non vi è aggiunta di alcool effettivo (svolto).</p> |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>Fatta salva la sequenzialità delle annotazioni, la registrazione di questa operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>In deroga, possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale, <p>con esclusione dei casi in cui, fra i prodotti impiegati venga utilizzato il saccarosio, i cui termini di registrazione sono di 6 giorni.</p> |
|  <p>Limiti e prescrizioni</p> | <p>Nel caso di utilizzo del saccarosio e distillato di vino come componente dello Sciroppo di dosaggio, per gli stabilimenti dove si estraggono anche vini e mosti, deve essere inviata la comunicazione preventiva di introduzione ed utilizzo all'Ufficio dell'ICQRF competente</p> <p>L'incremento del titolo alcolometrico effettivo tra il prodotto di base e il prodotto ottenuto non può essere superiore a 0,5% vol</p> |

| | |
|---|--|
|  | <h3 style="text-align: center;">Ricorda che</h3> <p>Il titolo alcolometrico dello sciroppo di dosaggio è ottenuto dal calcolo dei montegradi (quantità x titolo alcolometrico) dei prodotti utilizzati.</p> <p>Nell'esempio riportato abbiamo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Montegradi alcool effettivo vino spumante di partenza : Ettoltri $100 \times 12 = 1.200$ ➔ Montegradi vino aggiunto : ettoltri $0,60 \times 10 = 6$ ➔ Montegradi distillato di vino aggiunto : ettoltri $0,20 \times 84 = 16,80$ ➔ Titolo alcolometrico effettivo = 1200 (montegradi vino spumante) + 6 (montegradi vino) + $16,8$ (monte gradi Distillato di vino) / 100 HI (vino spumante base) + $0,6$ HI (vino) + $0,20$ HI (distillato di vino) + $0,24$ HI (saccarosio) = $12,10\%vol$ |
|---|--|

4.7.6 Elaborazione vini spumanti

L'elaborazione dei vini spumanti, a seconda delle tecniche aziendali, può richiedere una serie di operazioni svolte anche in tempi diversi che devono essere registrate.

A tal fine sono utilizzate apposite schede per registrare la preparazione di prodotti impiegati nella elaborazione/produzione dei vini spumanti sia in recipienti chiusi quali le autoclavi.

Si fa riferimento ad operazioni cui l'elaboratore può far ricorso, contestualmente o meno alla preparazione del vino spumante, quali :

- ➔ avviamento lieviti (codice AVLT);
- ➔ arricchimento speciale della partita (codice ARMC);
- ➔ preparazione sciroppo zuccherino (codice SCZC);

Tali fasi possono essere contestuali alla elaborazione dei vini spumanti e quindi non è necessaria l'utilizzazione di schede apposite, ma è sufficiente la compilazione della sola scheda "Elaborazione vini spumanti (SPAB)".

| | |
|-------------|----------------------------|
| SPAB | Elaborazione vini spumanti |
|-------------|----------------------------|

L'aggiunta facoltativa dello sciroppo di dosaggio richiede una registrazione separata con apposita scheda (codice SCDS).

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice SPAB corrispondente alla seguente maschera:

Prodotto in scarico (facoltativo)

Arricchimento speciale della cuvée: se autorizzato può essere effettuato con Mosto concentrato, Mosto concentrato rettificato, Mosto concentrato solido e saccarosio.

Prodotto in scarico (facoltativo)

Sciropo zuccherino:

- 1) con indicazione diretta della costituzione dello Sciropo zuccherino che può essere composto da Mosto d'uva – Mosto parzialmente fermentato – Mosto concentrato – Mosto concentrato rettificato – Mosto concentrato solido (MCRs) – Saccarosio - Vino oppure,
- 2) attingendo dalla relativa giacenza del prodotto ottenuto a parte con l'operazione SCZC.

Nel caso di Spumanti Dop i mosti d'uva, mosti parzialmente fermentati o mosto concentrato utilizzati devono derivare da uve atte a diventare lo stesso spumante.

Prodotto ottenuto (prodotto in carico)

Prodotto avviato alla fermentazione per la elaborazione del vino spumante.

Se la partita (prodotto base) è costituita da uve, mosti d'uva e mosti parzialmente fermentati l'elaborazione potrebbe aver luogo senza utilizzo di prodotti quali AVL o sciropi zuccherini

SPAB – Elaborazione vini spumanti

Esempio 1 – Elaborazione in bottiglie



Come registrare

Elaborazione di una partita di vino atto a Franciacorta Docg 2015 con titolo alcolometrico totale 10,5% vol contenuto nella vasca n. 35 utilizzando l' Avviamento Lieviti pari a litri 530 precedentemente preparato come da esempio della sopra indicata scheda AVL (litri 500 di vino atto e Kg 50 di saccarosio) e sciropo zuccherino costituito da aggiunta di "zucchero a secco" per produrre vino Spumante di Qualità "fermentazione in Bottiglia".

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni

“ELABORAZIONE PRODOTTI” il codice SPAB e nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione e alla data e numero del documento giustificativo, indica il n. e data della dichiarazione. se viene impiegato saccarosio. Nel caso di utilizzo di altri prodotti si indica il codice 10 - comunicazione non prevista - nel campo “Esonero/deroga”.

Prodotto base : nella prima scheda “PRODOTTO IN SCARICO” occorre inserire il prodotto base utilizzato, indicando la categoria “vino” e procedere alla selezione nel catalogo del prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ Atto/certificato: 1 (atto)
- ➔ classificazione: A (Docg)
- ➔ Codice Dop/Igp: Codice del vino Franciacorta Docg
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Pratiche enologiche : 0
- ➔ annata: 2015
- ➔ Biologico: 03

I dati da inserire sono i seguenti:

- ➔ Titolo alcolometrico totale: 10,5
- ➔ Identificativo recipiente: 35
- ➔ Quantità: 9500 litri

Nel caso di utilizzo di più prodotti base saranno utilizzate più schede “PRODOTTI IN SCARICO” a seconda del numero di prodotti base.

Prodotto aggiunto – Nella seconda scheda “PRODOTTO IN SCARICO” inserire il prodotto ottenuto con l'operazione AVLT, procedendo alla selezione nel catalogo del prodotto con i seguenti attributi:

- ➔ Atto/certificato: 1 (atto)
- ➔ classificazione: A
- ➔ Titolo alcolometrico totale: 15,57
- ➔ Codice Dop/Igp: Codice del vino Franciacorta Docg
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Pratiche enologiche : 0
- ➔ Biologico: 03 (no)
- ➔ Identificativo recipiente : 20

➔ Quantità: 530 litri

Prodotto aggiunto – Nella terza scheda “PRODOTTO IN SCARICO” indica Arricchimento speciale non effettuato

Prodotto aggiunto – Nella quarta scheda “PRODOTTO IN SCARICO” occorre inserire il prodotto aggiunto procedendo alla selezione nel catalogo del prodotto saccarosio utilizzato come sciroppo zuccherino con i seguenti attributi:

- ➔ Biologico: 03 (No)
- ➔ Stato fisico: sfuso

Devono essere inseriti i seguenti dati:

- ➔ Titolo alcolometrico potenziale: 0,6
- ➔ Quantità: 230 kg

Fatti gli opportuni calcoli, in relazione alla possibilità di sfruttare al massimo l'incremento per presa di spuma di 1,5%vol, risultano utilizzabili circa 280 Kg di saccarosio.

Considerato il quantitativo di saccarosio impiegato per avviamento lieviti, la quantità massima di saccarosio utilizzabile è 230kg.

Qualora il quantitativo di zucchero non garantisce la pressione desiderata si dovrà ricorrere all'operazione di arricchimento speciale. Nel caso di utilizzo di più prodotti saranno inserite più sezioni a seconda del numero di prodotti usati

Prodotto ottenuto - Nella ultima scheda PRODOTTO IN CARICO occorre inserire la denominazione del prodotto ottenuto “vino atto a Spumante Docg franciacorta” con i relativi attributi valorizzando i seguenti campi:

- ➔ categoria: 25 (vino spumante di qualità)
- ➔ Atto/certificato: 1 (atto)
- ➔ classificazione: A
- ➔ Titolo alcolometrico totale: 11,98
- ➔ Codice Dop/Igp: Codice del vino Franciacorta Docg
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Partita: PA
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Pratiche enologiche : 0

- ➔ Biologico: 03 (no)
- ➔ Identificativo recipiente : 35
- ➔ Quantità: 10168 litri

L'operazione successiva sarà quella di procedere all'operazione di imbottigliamento (scheda IMBO).

Dopo la sboccatura, se viene aggiunto "Sciroppo di dosaggio" si utilizzerà l'operazione "Aggiunta sciroppo di dosaggio SCDS".

Alla sboccatura dovranno essere indicati cali e perdite da inserire nella operazione PERD.

Per il calcolo del titolo alcolometrico del prodotto ottenuto, come già esemplificato nelle schede AVLT, SCZC e SCDS, viene applicata la seguente formula:

- ➔ $\text{Somma dei montegradi della partita base e dei prodotti utilizzati} / \text{somma delle quantità del prodotto base e dei prodotti utilizzati espresso in volume}$

Esempio 2 - Elaborazione in autoclave

Elaborazione in autoclave di una partita di litri 13000 vino atto a Prosecco Doc 2015 avente titolo alcolometrico totale di 9,5% vol, pratiche enologiche 0, contenuto nella autoclave n. 55, effettuando l'"arricchimento speciale" con saccarosio (per un incremento pari a 0,5%vol) e l'aggiunta di saccarosio a secco per la presa di spuma (con un incremento pari a 1,5%vol) al fine di produrre un Vino Spumante.

Prodotto base : nella prima scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base utilizzato, indicando la categoria "vino" e procedere alla selezione nel catalogo del prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ Atto/certificato: 1 (atto)
- ➔ classificazione: B (Doc)
- ➔ Codice Dop/Igp: Codice del vino Prosecco Doc
- ➔ Zona viticola: CII

- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Pratiche enologiche : 0
- ➔ annata: 2015
- ➔ Biologico: 03

I dati da inserire sono i seguenti:

- ➔ Titolo alcolometrico totale: 9,5
- ➔ Identificativo recipiente: 55
- ➔ Quantità: 13000 litri

Nel caso di utilizzo di più prodotti base saranno utilizzate più schede "PRODOTTI IN SCARICO" a seconda del numero di prodotti base.

Prodotto aggiunto – La seconda scheda IN SCARICO non è compilata perché l'avviamento lieviti non viene effettuato

Prodotto aggiunto – Nella terza scheda "PRODOTTO IN SCARICO" viene registrato l'arricchimento speciale con saccarosio. Viene individuato nel campo categoria il "saccarosio" e selezionato nel catalogo il prodotto con i seguenti attributi:

- ➔ Biologico: 03 (No)
- ➔ Stato fisico: sfuso

Devono essere inseriti i seguenti dati:

- ➔ Titolo alcolometrico potenziale: 0,6
- ➔ Quantità: 120 kg


Fatti gli opportuni calcoli, in relazione alla volontà di arricchire la base di 0,5% vol. vengono utilizzati 120 Kg di saccarosio.


Prodotto aggiunto - Nella quarta scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto aggiunto quale "sciroppo zuccherino" procedendo alla selezione nel catalogo del prodotto saccarosio con i seguenti attributi:


- ➔ Biologico: 03 (No)
- ➔ Stato fisico: sfuso

Devono essere inseriti i seguenti dati:

- ➔ Titolo alcolometrico potenziale: 0,6

| | |
|---|--|
| | <p>➔ Quantità: 370 kg</p> <p>Fatti gli opportuni calcoli, in relazione alla possibilità di sfruttare al massimo l'incremento per presa di spuma di 1,5%vol, risultano utilizzabili 370 Kg di saccarosio.</p> <p>Prodotto ottenuto</p> <p>Nella ultima scheda PRODOTTO IN CARICO occorre inserire la denominazione del prodotto ottenuto "vino atto a Spumante Prosecco Doc" con i relativi attributi valorizzando i seguenti campi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ categoria: 24 (vino spumante) ➔ Atto/certificato: 1 (atto) ➔ classificazione: B ➔ Codice Dop/Igp: Codice del vino Prosecco Doc ➔ Titolo alcolometrico totale: 11,50 ➔ Zona viticola: CII ➔ Pratiche enologiche : 0 ➔ Biologico: 03 (no) ➔ annata: 2015 ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Partita: ➔ Identificativo recipiente : 55 ➔ Quantità: 13294 litri <p>Per il calcolo del titolo alcolometrico del prodotto ottenuto, come già esemplificato nelle schede AVLT, SCZC e SCDS, viene applicata la seguente formula:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Somma dei montegradi della partita base e dei prodotti utilizzati / somma delle quantità del prodotto base e dei prodotti utilizzati espresso in volume |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>Fatta salva la sequenzialità delle annotazioni, la registrazione di questa operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>In deroga, possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale, <p>con esclusione dei casi in cui, fra i prodotti impiegati venga utilizzato il saccarosio, i cui termini di registrazione</p> |

| | |
|---|---|
|  <p>Limiti e prescrizioni</p> | <p>sono di 6 giorni.</p> <p>a) I prodotti base componenti la partita da spumantizzare, devono garantire la gradazione naturale minima prevista per le varie classificazioni e dai relativi disciplinari di produzione per i prodotti DOP e IGP.</p> <p>L'elaborazione di questi ultimi può avvenire solo nella zona di produzione ovvero in altre zone se previste.</p> <p>b) L'arricchimento speciale della partita è subordinata a specifica autorizzazione annuale della Regione e delle Province Autonome.</p> <p>Può essere utilizzato anche il saccarosio.</p> <p>Nei vini spumanti Dop e Igp il volume dei quantitativi di prodotti utilizzati per l'arricchimento speciale non è aumentativo della quantità di prodotto a D.O. rivendicabile.</p> <p>Una partita destinata alla elaborazione in vino spumante già arricchita non può essere sottoposta ad arricchimento speciale.</p> <p>c) Se la partita è costituita da Vino – vino ottenuto da uve appassite – Vino di uve stramature la produzione di anidride carbonica può derivare solo da fermentazione alcolica a seguito di aggiunta dello sciroppo zuccherino.</p> |
|---|---|

| | |
|---|--|
|  | <p>Ricorda che</p> <p>Il titolo alcolometrico dello sciroppo di dosaggio è ottenuto dal calcolo dei montegradi (quantità x titolo alcolometrico) dei prodotti utilizzati.</p> <p>Nell'esempio riportato abbiamo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Montegradi alcool effettivo vino spumante di partenza : Ettoltri $100 \times 12 = 1.200$ ➔ Montegradi vino aggiunto : ettoltri $0,60 \times 10 = 6$ ➔ Montegradi distillato di vino aggiunto : ettoltri $0,20 \times 84 = 16,80$ ➔ Titolo alcolometrico effettivo = 1200 (montegradi vino spumante) + 6 (montegradi vino) + $16,8$ (monte gradi Distillato di vino) / 100 HI (vino spumante base)+ $0,6$ HI (vino) + $0,20$ HI (distillato di vino) + $0,24$ HI (saccarosio) = $12,10\%$vol |
|---|--|

4.7.7 Elaborazione spumanti gassificati

Questa operazione è utilizzata per registrare l'elaborazione/produzione dei vini Spumanti Gassificati ottenuti mediante aggiunta totale o parziale di anidride carbonica.

SPGS Elaborazione spumanti gassificati

L'operatore seleziona dal gruppo "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice SPGS corrispondente alla seguente maschera

NUOVA OPERAZIONE SPGS ? HELP

Elaborazione Vini Spumanti Gassificati

Impostare i campi obbligatori (*)

DATI DITTA

Operatore: DE CECCO OPERE A Codice Fiscale: 00181450305 Indirizzo: VIA DEI CASTELLI 17

Stabilimento/Deposito: UD7350 - DE CECCO Indirizzo Stabilimento: VIA VENERIO, 1

DATI GENERALI **PRODOTTI IN SCARICO** **PRODOTTO IN CARICO 1**

Data Operazione (*): Numero Operazione (*):

Esonero/Deroga (*): - Selezionare Esonero/Deroga

Data Documento Giustificativo : Numero Documento Giustificativo :

COMMITTENTE

- Selezionare Committente

CERCA

L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove va specificata la data e il numero dell'operazione, il codice esonero deroga ed il committente (se trattasi di conto terzi);
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO** in cui occorre indicare il prodotto base destinato all'elaborazione;
- ➔ **PRODOTTO IN CARICO 1** nel quale va indicato il prodotto ottenuto.

| QUALI PRODOTTI | |
|----------------|--|
| | PRODOTTI BASE (prodotto in scarico che può ripetersi più volte se utilizzati più prodotti per costituire la partita da elaborare) Vini senza DOP/IGP |
| | PRODOTTO OTTENUTO (prodotto in carico) Vino Spumante gassificato. |

SPGS – Elaborazione spumanti gassificati

Produzione nella autoclave contraddistinta dal n. 10 di un "Vino Spumante rosso Gassificato" partendo da litri



3000 di "vino rosso" con codice pratiche enologiche "0", zona viticola CII, provenienza Italia contenuto nella vasca 25.

La ditta seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice SPGS e nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione e il codice 10 per l'esonero deroga del documento giustificativo.

Prodotto base - Nella prima scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base da elaborare, indicando la categoria "vino" e procedere alla selezione nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ categoria: 21 (vino)
- ➔ atto/certificato: 0 (nullo)
- ➔ Classificazione: L (senza Dop/Igp/annata/varietà)
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Pratiche enologiche : 0
- ➔ Colore: rosso
- ➔ Biologico: 03

I dati da inserire sono i seguenti:

- ➔ Identificativo recipiente: 25
- ➔ Quantità: 3.000 litri

Nel caso di utilizzo di più prodotti base (vino bianco CII e CIII oppure con pratiche enologiche. 0 e 1) saranno utilizzate più schede "PRODOTTI IN SCARICO" a seconda del numero di prodotti base.

Prodotto ottenuto - Nella scheda "PRODOTTO IN CARICO" occorre inserire la denominazione del prodotto ottenuto "Vino Spumante Gassificato" con gli stessi attributi del prodotto base salvo i seguenti:

- ➔ categoria: 27 (vino spumante gassificato)
- ➔ Identificativo recipiente : 10
- ➔ Quantità: 3000 litri

In questo caso, considerato che non è da indicare

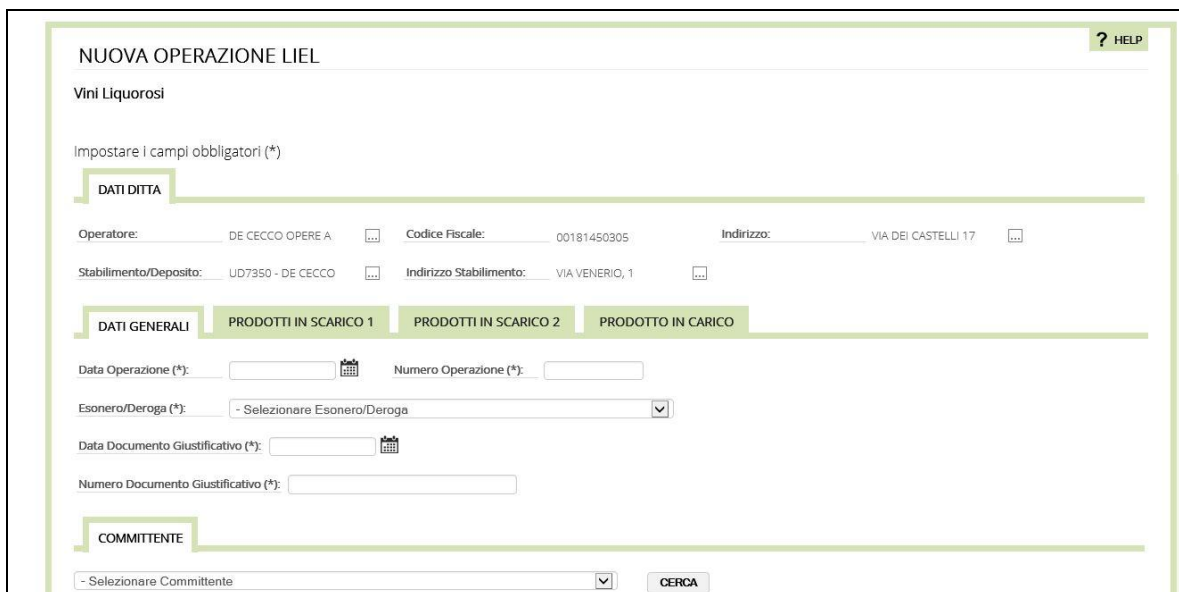
| | |
|--|--|
| | l'aggiunta della Anidride carbonica, l'operazione consiste di fatto in un semplice cambio di categoria dei prodotti di base che passano alla categoria "Vino Spumante Gassificato". |
|  Quando registrare | <p>La registrazione dell'operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>In deroga, possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale |
|  Limiti e prescrizioni | <p>I prodotti base componenti la partita da elaborare con l'aggiunta di anidride carbonica, devono garantire la gradazione minima e i prodotti ottenuti rispettare la sovrappressione minima prevista dalle norme vigenti.</p> <p>Negli stabilimenti dove si producono vini spumanti, è vietato produrre e anche detenere vini spumanti gassificati, anche se già confezionati.</p> |

4.7.8 Elaborazione vini liquorosi

L'operazione è relativa alla produzione di «vini liquorosi» così come definiti dall'Allegato VII, Parte 2, Punto 3 del Reg. UE 1308/2013

| | |
|-------------|----------------|
| LIEL | Vini liquorosi |
|-------------|----------------|

L'operatore seleziona dal gruppo "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice LIEL corrispondente alla seguente maschera






L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove va specificata la data e il numero dell'operazione, il codice esonero deroga ed il committente (se trattasi di conto terzi);
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO 1** in cui occorre indicare il prodotto base destinato all'elaborazione;
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO 2** in cui occorre altro prodotto interessato all'elaborazione;
- ➔ **PRODOTTO IN CARICO** nel quale va indicato il VINO LIQUOROSO ottenuto.

| QUALI PRODOTTI | |
|---|--|
|  | <p>PRODOTTI BASE (prodotti in scarico) può riguardare mosti di uve parzialmente fermentati, vini o una miscela dei suddetti oppure, mosto di uve o una miscela di questo con vino per alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta mediante aggiunta da soli o miscelati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ alcole neutro di origine vinica, compreso l'alcole ottenuto dalla distillazione di uve secche, di distillato di vino o di uve secche, nonché mosto di uve concentrato anche in miscela coi i suddetti ➔ Per i vini liquorosi è consentita inoltre l'aggiunta di caramello |
| | <p>PRODOTTI OTTENUTI (prodotto in carico) Vino liquoroso</p> |

LIEL – Vini liquorosi

L'operatore ha in giacenza 100 hl di vino bianco

| | |
|---|--|
|  <p>Come registrare</p> | <p>(prodotto in scarico) con un titolo alcolometrico naturale pari a 12,5% vol che vuole elaborare con utilizzo di alcol neutro di origine vinica (prodotto in scarico) per la produzione di un vino liquoroso bianco senza DOP/IGP avente un titolo alcolometrico effettivo pari a 17% vol (prodotto in carico).</p> |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>L'operazione deve essere registrata entro il primo giorno lavorativo successivo a quello della sua effettuazione, oppure:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ entro 30 giorni nel caso nel caso di soggetti che si avvalgano di una contabilità computerizzata a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere giustificate in qualsiasi momento dal predetto sistema di contabilità e controllate sulla base di documenti giustificativi; ➔ entro 30 giorni nel caso di aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale, a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere controllate in qualsiasi momento sulla base di documenti giustificativi; |
|  <p>Limiti e prescrizioni</p> | <p>Il vino liquoroso è il prodotto:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 15 % vol e non superiore a 22 % vol; 2) avente un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 17,5 % vol, ad eccezione di alcuni vini liquorosi a denominazione di origine o a indicazione geografica 3) avente un titolo alcolometrico naturale iniziale non inferiore a 12 % vol, ad eccezione di alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica <p>L'alcole neutro di origine vinica aggiunto deve avere un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 96 % vol;</p> <p>Il distillato di vino o di uve secche aggiunto deve avere un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol.</p> |

Nel caso di alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta:

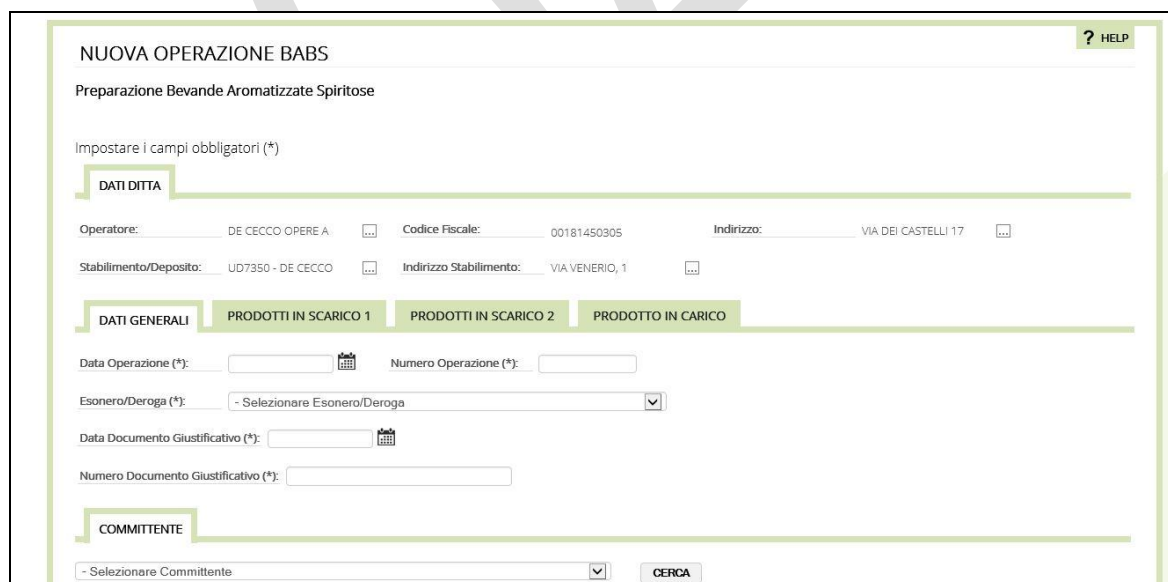
- ➔ l'alcole di vino o di uve secche deve avere un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 95 % vol e non superiore a 96% vol,
- ➔ l'acquavite di vino o di vinaccia deve avere un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol,
- ➔ l'acquavite di uve essiccate con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 52 % vol e inferiore a 94,5 % vol.

4.7.9 Elaborazione Bevande Aromatizzate e Spiritose

Questa operazione è utilizzata per registrare la produzione delle "Bevande aromatizzate a base di Vino" e delle "Bevande Spiritose".

BABS Preparazione bevande aromatizzate spiritose

L'operatore seleziona dal gruppo "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice BABS corrispondente alla seguente maschera



L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove va specificata la data dell'operazione, il codice esonero deroga ed il committente (se trattasi di conto terzi);
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO 1** in cui occorre indicare il prodotto base destinato all'elaborazione;

- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO 2** in cui va indicato il prodotto aggiunto;
- ➔ **PRODOTTO IN CARICO** nel quale va indicato il prodotto ottenuto.

| | <h2 style="text-align: center;">QUALI PRODOTTI</h2> <p>PRODOTTI BASE (prodotto in scarico 1 che può ripetersi più volte se utilizzati più prodotti fra quelli di seguito elencati per costituire la partita da elaborare): Mosto parzialmente fermentato - Mosto d'uva - Mosto di uve fresche mutizzato con alcool - Fecce di vino - Vinaccia diraspata - Vinaccia - Vino - Vino Spumante - Vino Spumante di Qualità - Vino Spumante di Qualità del tipo Aromatico - Vino Spumante Gassificato - Vino Frizzante - Vino Frizzante Gassificato - Vino ottenuto da uve appassite - Vino di uve stramature - Alcool etilico di origine agricola - Distillato di vino - Acquavite di vinaccia - Grappa - Acquavite di vino - Acquavite di frutta.</p> <p>PRODOTTO AGGIUNTO (prodotto in scarico 2 che ripetersi più volte se vengono utilizzati più prodotti tra i sotto elencati): Saccarosio - Alcool etilico di origine agricola - Distillato di vino - Acquavite di vinaccia - Aromi (comprese le sostanze aromatizzanti quali gli infusi) - Coloranti - Grappa - Acquavite di vino - Acquavite di frutta.</p> <p>PRODOTTO OTTENUTO (prodotto in carico) Prodotto vitivinicolo aromatizzato - Alcool etilico di origine agricola - Distillato di vino - Acquavite di vinaccia - Grappa - Acquavite di vino - Acquavite di frutta - Altre bevande spiritose.</p> |
|--|--|
|--|--|



BABS – Preparazione bevande aromatizzate spiritose

Esempio 1



Come registrare

Preparazione di una **Bevanda aromatizzata a base di vino** come definita dall'art. 3 comma 3 del reg. UE 251/14 con l'utilizzo di HI 150 di Vino frizzante bianco, zona CII, pratiche enologiche 0, vasca n. 22, utilizzando circa il 20% di acqua che non sarà registrata, aroma arancio e colorante, Mosto concentrato rettificato.

La ditta seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice BABS e nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione e

nelle sezioni data e numero del documento, la data e il numero della dichiarazione preventiva inviata all'Ufficio ICQRF competente.

Prodotto base : nella prima scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base da elaborare, indicando la categoria "*vino frizzante*" e procedere alla selezione nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ Atto/certificato: 0
- ➔ classificazione: L
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Colore: Bianco
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Pratiche enologiche : 0
- ➔ Biologico: 03

I dati da inserire sono i seguenti:

- ➔ Titolo alcolometrico effettivo: 12
- ➔ Identificativo recipiente: 22
- ➔ Quantità: 15000 litri

Prodotto aggiunto – Nella seconda scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre selezionare il prodotto "Aromi" nel campo categoria e indicare il dato:

- ➔ Quantità: 20 Kg

Prodotto aggiunto - Nella terza scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre selezionare il prodotto "*Coloranti*" nel campo categoria e indicare il dato:

- ➔ Quantità: 40 Kg

Prodotto aggiunto – Nella quarta scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire nel campo categoria il prodotto "*mosto concentrato rettificato liquido*", procedendo alla selezione nel catalogo del prodotto con i suoi attributi (provenienza, zona vitivinicola, stato fisico).

Devono essere inseriti i seguenti dati:

- ➔ Titolo alcolometrico potenziale: 52,25
- ➔ Massa volumica 1,3248
- ➔ Identificativo recipiente: 5
- ➔ Quantità: 150 Kg

Prodotto ottenuto – Nella scheda “PRODOTTO IN CARICO” occorre inserire la denominazione del prodotto ottenuto “*Bevanda aromatizzata a base di vino*” con i relativi attributi valorizzando i seguenti campi:

- ➔ categoria: 36
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Identificativo recipiente : 15
- ➔ Quantità: 15173 litri

La quantità del prodotto ottenuto è data dalla somma del quantitativo del Vino frizzante litri 15.000, del Mosto concentrato rettificato ($\text{Kg } 150 : 1,3248$)= 113,22 litri, degli aromi e coloranti (1KG = 1 litro) e dell' acqua ($150 \text{ HI} \times 20\% = 30 \text{ HI}$).


Esempio 2

Preparazione di **Grappa** con titolo alcolometrico effettivo 42% vol, partendo da litri 1200 dello stesso tipo di prodotto, ottenuto dalla Distillazione di vinacce della varietà di uva Chardonnay, con titolo alcolometrico volumico 80% vol e con aggiunta di zuccheri pari a 15 gr/litro.

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni “ELABORAZIONE PRODOTTI” il codice BABS e nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione e nelle sezioni data e numero del documento, la data e il numero della dichiarazione preventiva inviata all'Ufficio ICQRF competente.

Prodotto base : nella prima scheda “PRODOTTO IN SCARICO” nel campo categoria viene indicato “123-Grappa” e si procede alla selezione nel catalogo del prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ Atto/certificato: 0
- ➔ classificazione: M
- ➔ Provenienza: Italia

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Varietà: Chardonnay ➔ Stato fisico: sfuso <p>I dati da inserire sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Titolo alcolometrico effettivo: 80 ➔ Identificativo recipiente: ➔ Quantità: 1200 litri <p>Prodotto aggiunto -Nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO 2" occorre selezionare nel campo categoria il prodotto "saccarosio" e inserire il dato:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Quantità: 34,45 kg <p>Prodotto ottenuto - Nella scheda "PRODOTTO IN CARICO" nel campo categoria viene selezionato il prodotto "123-grappa" inserendo i seguenti dati nei relativi campi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Atto/certificato: 0 ➔ classificazione: M ➔ Provenienza: Italia ➔ Varietà: Chardonnay ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Titolo alcolometrico effettivo: 42 ➔ Identificativo recipiente: 1 ➔ Quantità: 2306,38 litri <p>Tenuto conto del monte gradi del prodotto base e del titolo desiderato per il prodotto finale, a seguito della diluizione si ottengono 2.285,71 litri di Acquavite di vinaccia da sommare al volume del saccarosio ($34,45 \text{ Kg} \times 0,6 = 20,67 \text{ litri}$) = 2.306,38 litri</p> |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>Fatta salva la sequenzialità delle annotazioni, la registrazione di questa operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>In deroga, possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata; ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale, con esclusione dei casi in cui, fra i prodotti impiegati venga utilizzato il saccarosio, per cui i termini di registrazione sono di 6 giorni. |



Limiti e prescrizioni

Negli stabilimenti dove si estraggono anche vini e mosti, nel caso di utilizzo del saccarosio o di altri prodotti di cui è vietata la detenzione, deve essere inviata la comunicazione preventiva di introduzione ed utilizzo.

I prodotti base sono un insieme di prodotti, alcuni utilizzabili sia per produrre "Bevande aromatizzate a base di vino" che le "Bevande spiritose", altri utilizzabili solo per l'una o l'altra tipologia di prodotto.

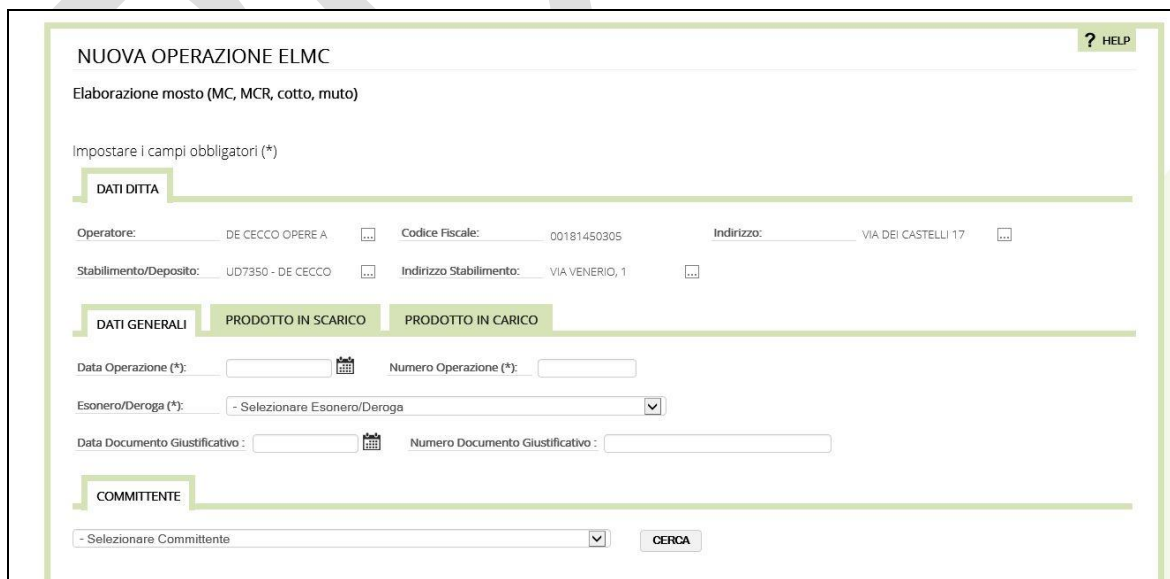
Nella produzione di alcune Bevande Spiritose è possibile che non vi siano prodotti aggiunti e quindi la maschera PRODOTTO IN CARICO 2 non va compilata.

4.7.10 Elaborazione succhi d'uva e mosti

Questa operazione è utilizzata per registrare l'elaborazione/produzione dei succhi d'uva anche concentrati, dei vari mosti concentrati (MC, MCR, MCR solido), del mosto muto e del mosto cotto.

ELMC Elaborazione mosto (MC, MCR, cotto, muto)

L'operatore seleziona dal gruppo "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice ELMC corrispondente alla seguente maschera



NUOVA OPERAZIONE ELMC ? HELP

Elaborazione mosto (MC, MCR, cotto, muto)

Impostare i campi obbligatori (*)

DATI DITTA

Operatore: DE CECCO OPERE A ... Codice Fiscale: 00181450305 Indirizzo: VIA DEI CASTELLI 17 ...

Stabilimento/Deposito: UD7350 - DE CECCO ... Indirizzo Stabilimento: VIA VENERIO, 1 ...

DATI GENERALI **PRODOTTO IN SCARICO** **PRODOTTO IN CARICO**

Data Operazione (*): ... Numero Operazione (*): ...

Esonero/Deroga (*): - Selezionare Esonero/Deroga ...


Data Documento Giustificativo: ... Numero Documento Giustificativo: ...

COMMITTENTE

- Selezionare Committente ... **CERCA**

L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove va specificata la data e il numero dell'operazione, il codice esonero deroga ed il committente (se trattasi di conto terzi);
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO** in cui occorre indicare il prodotto base destinato all'elaborazione;
- ➔ **PRODOTTO IN CARICO** nel quale va indicato il prodotto ottenuto.

| QUALI PRODOTTI | |
|---|--|
|  | PRODOTTI BASE (prodotto in scarico) Mosto d'uva - Succo d'uva - Mosto concentrato - Mosto mutizzato con anidride solforosa |
| | PRODOTTO OTTENUTO (prodotto in carico) Succo d'uva - Succo d'uva concentrato - Mosto concentrato - Mosto mutizzato con anidride solforosa - Mosto concentrato rettificato - Mosto concentrato rettificato solido - Mosto cotto |

ELMC – Elaborazione mosto (MC, MCR, cotto, muto)



Produzione di Mosto concentrato rettificato con titolo potenziale 52,25 partendo da una partita di HI 100,00 di mosto d'uva a titolo potenziale 10. Il prodotto è stoccato nella vasca 15.



L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice ELMC e nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione e il codice 10 per l'esonero deroga del documento giustificativo.

Prodotto base : nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre indicare nel campo categoria il prodotto "mosto d'uva" e selezionare nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ Atto/certificato: 0 (nullo)
- ➔ classificazione: L
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Biologico: 03 (No)
- ➔ Stato fisico: sfuso

Devono essere inseriti i seguenti dati:

- ➔ Titolo alcolometrico potenziale: 10
- ➔ Identificativo recipiente: 15
- ➔ Quantità: 10000 litri

| | | | | | | | | | |
|---|---|-------------|---|-----------------------|---|-------------|---|-------------------|--|
| | <p>Prodotto ottenuto - Nella scheda PRODOTTO IN CARICO occorre inserire la denominazione del prodotto ottenuto "<i>Mosto concentrato rettificato</i>" con i relativi attributi valorizzando i seguenti campi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ categoria: 10 ➔ Atto/certificato: 0 (nullo) ➔ classificazione: L ➔ Provenienza: Italia ➔ Biologico: 03 (No) ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Titolo alcolometrico potenziale: 52,25 ➔ Massa volumica 1,3248 ➔ Identificativo recipiente: ➔ Quantità: 1913,8 litri <p>La quantità risulta dal calcolo $HI\ 100\ di\ mosto \times 10\ (Grad.\ Pot.\ del\ mosto\ \%vol) : 52,25 = 1913,8\ litri$</p> | | | | | | | | |
|  Quando registrare | <p>La registrazione dell'operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>In deroga, possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale | | | | | | | | |
|  Limiti e prescrizioni | <p>Lo schema indica, i prodotti base impiegati ed i relativi prodotti ottenibili</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="544 1458 986 1675">Mosto d'uva</td><td data-bbox="986 1458 1433 1675"> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Succo d'uva, Mosto concentrato ➔ Mosto concentrato rettificato anche solido ➔ Mosto cotto e Mosto mutizzato </td></tr> <tr> <td data-bbox="544 1675 986 1854">Mosto d'uva mutizzato</td><td data-bbox="986 1675 1433 1854"> <ul style="list-style-type: none"> ➔ previa desolfurazione ➔ Succo d'uva, Mosto con SO₂ concentrato ➔ Mosto concentrato rettificato </td></tr> <tr> <td data-bbox="544 1854 986 1899">Succo d'uva</td><td data-bbox="986 1854 1433 1899"> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Succo concentrato </td></tr> <tr> <td data-bbox="544 1899 986 1966">Mosto concentrato</td><td data-bbox="986 1899 1433 1966"> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Mosto concentrato rettificato anche solido </td></tr> </table> | Mosto d'uva | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Succo d'uva, Mosto concentrato ➔ Mosto concentrato rettificato anche solido ➔ Mosto cotto e Mosto mutizzato | Mosto d'uva mutizzato | <ul style="list-style-type: none"> ➔ previa desolfurazione ➔ Succo d'uva, Mosto con SO₂ concentrato ➔ Mosto concentrato rettificato | Succo d'uva | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Succo concentrato | Mosto concentrato | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Mosto concentrato rettificato anche solido |
| Mosto d'uva | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Succo d'uva, Mosto concentrato ➔ Mosto concentrato rettificato anche solido ➔ Mosto cotto e Mosto mutizzato | | | | | | | | |
| Mosto d'uva mutizzato | <ul style="list-style-type: none"> ➔ previa desolfurazione ➔ Succo d'uva, Mosto con SO₂ concentrato ➔ Mosto concentrato rettificato | | | | | | | | |
| Succo d'uva | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Succo concentrato | | | | | | | | |
| Mosto concentrato | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Mosto concentrato rettificato anche solido | | | | | | | | |

Il succo d'uva e il succo d'uva concentrato non possono essere messi in fermentazione o aggiunti al vino

4.7.11 Elaborazione mosti mutizzati con alcool e vini alcolizzati

Per l'operazione di elaborazione mosti mutizzati con alcool e vini alcolizzati si utilizza il codice EVAL

| | |
|-------------|------------------|
| EVAL | Vini alcolizzati |
|-------------|------------------|

L'operatore seleziona dal gruppo "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice EVAL corrispondente alla seguente maschera

L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove va specificata la data e il numero dell'operazione, il codice esonero deroga ed il committente (se trattasi di conto terzi);
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO 1** in cui occorre indicare il prodotto base destinato all'elaborazione;
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO 2** in cui occorre indicare il prodotto aggiunto;
- ➔ **PRODOTTI IN CARICO 1** nel quale va indicato il prodotto ottenuto (MOSTO DI UVE FRESCHE MUTIZZATO CON ALCOLE oppure VINO ALCOLIZZATO).



QUALI PRODOTTI

PRODOTTI BASE (prodotto in scarico 1)

- ➔ Mosto di uve fresche
- ➔ Vino, senza zuccheri residui o avente una acidità volatile massima espressa in acido acetico di 1,5 gr/l

| | |
|--|---|
| | <p>PRODOTTO AGGIUNTO (prodotto in scarico 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Alcole neutro di origine vinicola – ➔ Distillato di vino non rettificato proveniente dalla distillazione del vino e avente un titolo alcolometrico effettivo massimo di 86%vol. <p>PRODOTTO OTTENUTO (prodotto in carico)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Mosto di uve fresche mutizzato con alcole ➔ Vino Alcolizzato |
|--|---|

EVAL – Vini alcolizzati

Preparazione di Vino alcolizzato da una partita costituita da HI 300 di vino bianco con titolo alcolometrico effettivo 12% vol contenuta nella vasca n. 5 con aggiunta di Distillato di vino non rettificato con titolo alcolometrico effettivo 82% vol.

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice EVAL e nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione e il codice 10 per l'esonero deroga del documento giustificativo.

Prodotto base : nella prima scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base da elaborare, indicando la categoria "vino" e procedere a selezionare nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ Atto/certificato: 0
- ➔ classificazione: L
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Pratiche enologiche : 0
- ➔ Biologico: 03



I dati da inserire sono i seguenti:

- ➔ Titolo alcolometrico effettivo: 12
- ➔ Identificativo recipiente: 5
- ➔ Quantità: 30000 litri

Prodotto aggiunto- Nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO 2" occorre inserire il prodotto "*distillato di vino*"



Come registrare

| | |
|---|---|
| | <p>procedendo alla selezione nel catalogo del prodotto con i seguenti attributi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ categoria: 114 ➔ Atto/certificato: 0 (nullo) ➔ classificazione: L ➔ Provenienza: Italia ➔ Biologico: 03 (No) ➔ Stato fisico: sfuso <p>Devono essere inseriti i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Identificativo recipiente: 5 ➔ Quantità: 5592 litri <p>Prodotto ottenuto - Nella scheda "PRODOTTO IN CARICO" occorre inserire la denominazione del prodotto ottenuto "Vino Alcolizzato" con i relativi attributi valorizzando i seguenti campi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Categoria: 20 ➔ Atto/certificato: 0 ➔ classificazione: M ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Biologico: 03 <p>I dati da inserire sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Pratiche enologiche : 5 ➔ Titolo alcolometrico effettivo: 22,99 ➔ Identificativo recipiente: 5 ➔ Quantità: 35592 litri |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>La registrazione dell'operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>In deroga, possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale |
|  | <p>Il mosto di uve fresche mutizzato con alcole può essere utilizzato nella preparazione dei Vini Aromatizzati (Vermut).</p> <p>Il Vino Alcolizzato può essere destinato solo alla distillazione.</p> |

Limiti e prescrizioni

Il Vino Alcolizzato che si ottiene deve avere un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 18% vol e non superiore a 24% vol.

4.8 Pratiche enologiche

4.8.1 Arricchimento

L'arricchimento è l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato e del vino nuovo ancora in fermentazione.

ARMC Arricchimento

Può' essere effettuato con mosto concentrato, mosto concentrato rettificato e con mosto concentrato rettificato solido o mediante altre tecniche di arricchimento (vedere scheda AARD).

Annualmente, con delibera Regionale, vengono stabiliti i criteri per l'effettuazione degli arricchimenti

L'operatore seleziona dal gruppo "PRATICHE ENOLOGICHE" il codice ARMC corrispondente alla seguente maschera

L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

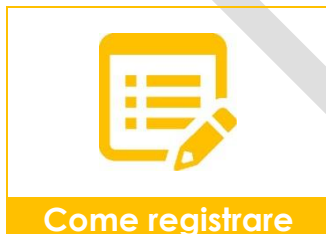
- ➔ **DATI GENERALI** dove va specificata la data e il numero dell'operazione, il codice esonero deroga ed il committente (se trattasi di conto terzi);
- ➔ **PRODOTTO BASE** in cui occorre indicare il prodotto base destinato all'elaborazione;
- ➔ **PRODOTTO AGGIUNTO** nel quale va riportato il prodotto aggiunto

➔ **PRODOTTO ARRICCHITO** nel quale va indicato il prodotto finito ottenuto.

| | <h2 style="text-align: center;">QUALI PRODOTTI</h2> <p>PRODOTTI BASE (prodotto in scarico) Uve fresche o leggermente appassite – Mosto d'uve – Mosto d'uve parzialmente fermentato – Vino nuovo in fermentazione</p> <p>PRODOTTI IMPIEGATI (prodotto in scarico) Mosto concentrato (MC) – Mosto concentrato rettificato liquido (MCR)- Mosto concentrato solido (MCRs)</p> <p>PRODOTTI FINITI (prodotto in carico) Prodotto arricchito.</p> |
|--|--|
|--|--|



ARMC – Arricchimento



L'operatore ha 100 hl di vino nuovo in fermentazione atto a Chianti 2015 sottozona Rufina con 11,40 % vol. stoccato nella vasca n. 10A

Ha acquistato del Mosto concentrato rettificato liquido con un titolo alcolometrico potenziale pari a 53,34 %vol. (massa pari a 1,3466)


Vuole ottenere un prodotto con titolo alcolometrico tra 12,5 e 13%vol.

Occorreranno 471 kg, pari a 3,5 hl di tale MCR liquido per arricchire 100 hl di VNF atto a Chianti Rufina 2015, raggiungendo un titolo alcolometrico di 12.80%vol ed un quantitativo di prodotto arricchito pari a 103,5 hl.

Avremo un incremento del titolo alcolometrico pari a 1,4%vol ed un aumento di volume pari a 3,5%.

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "PRATICHE ENOLOGICHE" il codice ARMC. Nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione e nei campi data e documento giustificativo inserisce il riferimento alla comunicazione di arricchimento.

Prodotto base : nella prima scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base da arricchire,

| | |
|---|--|
| | <p>indicando la categoria <i>"vino nuovo in fermentazione"</i> e selezionare nel catalogo la denominazione atto Chianti Rufina 2015 con i seguenti elementi descrittivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Zona viticola: CII ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Pratiche enologiche : 0 <p>Dovranno essere inseriti i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Titolo alcolometrico totale: 11,40 ➔ Identificativo recipiente: 10 A ➔ Quantità: 10.000 litri <p>Prodotto impiegato: nella seconda scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto utilizzato per arricchire, indicando la categoria <i>"mosto concentrato liquido"</i> e selezionare nel catalogo il prodotto con i seguenti elementi descrittivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Zona viticola: CIIIb ➔ Massa volumica: 1,3466 ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Titolo alcolometrico potenziale: 53,34 <p>Dovranno essere inseriti i seguenti attributi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Identificativo recipiente: 1 ➔ Quantità: 471 kg <p>Prodotto ottenuto nella scheda "PRODOTTO IN CARICO" occorre inserire il prodotto arricchito, indicando la categoria <i>"vino nuovo in fermentazione"</i> e i medesimi attributi del prodotto base, specificando i seguenti elementi descrittivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Pratiche enologiche : 1 ➔ Identificativo recipiente: 10 A ➔ Quantità: 10.350 litri |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>La registrazione dell'operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>In deroga, possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale |



Limiti e prescrizioni

I prodotti atti a DO e IG devono avere il titolo alcolometrico naturale minimo previsto dal disciplinare.

L'arricchimento degli prodotti vitivinicoli a monte del vino non a DOP/IGP può essere effettuato solo se il titolo alcolometrico minimo naturale è almeno pari a 8° %/vol

Il titolo alcolometrico del prodotto arricchito a DO e IG non può superare 12,5%vol nella zona CI, 13% vol. nella CII e 13,5%vol nella CIII, salvo deroghe stabilite con delibera regionale annuale.

L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale non può essere superiore a 1,5%vol, l'aumento del volume del prodotto arricchito non deve essere superiore al 6,5%.

Non si può arricchire un prodotto già arricchito

4.8.2 Altri arricchimenti


L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale è ottenuto mediante tecniche di concentrazione parziale, concentrazione parziale a freddo e osmosi inversa utilizzando specifiche apparecchiature.

AARD Altri arricchimenti diversi

La concentrazione parziale e l'osmosi inversa possono essere utilizzate per ottenere l'aumento del titolo alcolometrico dei mosti di uve. Devono essere effettuate entro il 31 dicembre.

La concentrazione parziale a freddo può essere utilizzata per ottenere l'aumento del titolo alcolometrico dei vini e può essere effettuata durante tutto l'anno.

L'operatore seleziona dal gruppo "PRATICHE ENOLOGICHE" il codice AARD corrispondente alla seguente maschera

| | |
|---|--|
| | <p>L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "PRATICHE ENOLOGICHE" il codice AARDC. Nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione e nei campi data e documento giustificativo inserisce il riferimento alla comunicazione di arricchimento.</p> <p>Prodotto base : nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base da arricchire, indicando la categoria "vino" e selezionare nel catalogo il prodotto con i seguenti elementi descrittivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Colore: rosso ➔ Provenienza: Italia ➔ Zona viticola: CII ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Pratiche enologiche : 0 <p>Dovranno essere inseriti i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Titolo alcolometrico totale: 11 % ➔ Identificativo recipiente: 10 A ➔ Quantità: 15.000 litri <p>Prodotto ottenuto Nella scheda "PRODOTTO IN CARICO" occorre inserire il prodotto arricchito, indicando la categoria "vino" e i medesimi attributi del prodotto base, specificando i seguenti elementi descrittivi :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Pratiche enologiche : 01 ➔ Identificativo recipiente: 11 ➔ Quantità: 12.690 litri |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>Se è stata presentata una dichiarazione preventiva unica di arricchimento per la campagna vendemmiale, la registrazione si esegue sempre prima di procedere all'operazione.</p> <p>Se è presentata una dichiarazione preventiva per ogni operazione, la registrazione si effettua entro il giorno stesso dell'operazione.</p> <p>I produttori vitivinicoli che producono fino a 1000 hl di vino ottenuto prevalentemente da uve proprie possono effettuare la registrazione entro 30 giorni dall'operazione.</p> |
| <input type="text"/> | <p>Le prescrizioni sono le medesime riportate nella scheda ARMC.</p> |



Limiti e prescrizioni

L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale non può essere superiore a 2%vol.

La riduzione del volume del prodotto iniziale non deve essere superiore al 20%.

4.8.3 Dolcificazione

L'operazione consiste nell'aumento del tenore zuccherino di un vino.

DOLC Dolcificazione

L'operatore seleziona dal gruppo "PRATICHE ENOLOGICHE" il codice DOLC corrispondente alla seguente maschera



L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove va specificata la data e il numero dell'operazione, il codice esonero deroga ed il committente (se trattasi di conto terzi);
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO 1** in cui occorre indicare il prodotto base destinato all'elaborazione;
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO 2** in cui va riportata l'aggiunta ai fini dell'elaborazione;
- ➔ **PRODOTTI IN CARICO 3** nel quale va indicato il prodotto ottenuto.

| | |
|---|---|
|  | <h2 style="text-align: center;">QUALI PRODOTTI</h2> <p>PRODOTTI BASE (prodotto in scarico) L'operazione riguarda unicamente i vini, i vini frizzanti e i vini frizzanti gassificati</p> <p>PRODOTTI UTILIZZABILI (prodotto in scarico) Mosto d'uve, mosto concentrato, mosto concentrato rettificato solido/liquido</p> <p>PRODOTTI OTTENUTI (prodotto in scarico) Vini, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati</p> |
|---|---|

DOLC – Dolcificazione

L'operatore ha in carico 400 hl di vino rosso IGT toscano merlot 2014 con un titolo alcolometrico totale di 12,50 % vol., che intende dolcificare utilizzando mosto concentrato rettificato solido (titolo potenziale 59,43%), ottenendo un prodotto con titolo totale pari a 13% vol.

Deve essere selezionato il codice operazione DOLC dal gruppo "PRATICHE ENOLOGICHE"

Tra i DATI GENERALI occorre inserire la data/numero dell'operazione e nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre indicare la categoria vino e selezionare nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:



- ➔ Classificazione: IGT
- ➔ Codice DOC: Toscana
- ➔ Provenienza : Italia
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Varietà: Merlot
- ➔ Colore: rosso
- ➔ Biologico: 03
- ➔ Pratiche enologiche: 0
- ➔ Annata: 2014
- ➔ Stato fisico: sfuso

Dovranno essere inseriti i dati relativi a:

- ➔ titolo alcolometrico totale: 12,50
- ➔ Quantità: 40000 (litri)



Come registrare

| | |
|---|---|
| | <p>I prodotti utilizzati sono inseriti selezionando il secondo "PRODOTTO IN SCARICO" e ricercando dal catalogo il prodotto "<i>mosto concentrato rettificato solido</i>" con i seguenti attributi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Provenienza : Italia ➔ Zona viticola: CII ➔ Biologico: 03 ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Titolo alcolometrico totale: 59,43% ➔ Quantità: 428 kg <p>Il prodotto in carico corrisponde al prodotto ottenuto ed avrà le stesse caratteristiche del prodotto base (PRODOTTO IN CARICO), salvo i seguenti attributi che dovranno essere modificati come di seguito rappresentato:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ pratica enologica: 4 ➔ Quantità: 40282 (litri) |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>L'operazione di dolcificazione deve essere registrata entro il primo giorno lavorativo successivo a quello della sua effettuazione, oppure:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ entro 30 giorni nel caso nel caso di soggetti che si avvalgano di una contabilità computerizzata a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere giustificate in qualsiasi momento dal predetto sistema di contabilità e controllate sulla base di documenti giustificativi; ➔ entro 30 giorni nel caso di aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale, a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere controllate in qualsiasi momento sulla base di documenti giustificativi; |
|  <p>Limiti e prescrizioni</p> | <p>La dolcificazione dei vini è autorizzata soltanto nella fase della produzione e del commercio all'ingrosso.</p> <p>Nel territorio della Comunità è vietata la dolcificazione dei vini importati destinati al consumo umano diretto e recanti un'indicazione geografica.</p> <p>L'aumento del titolo alcolometrico totale del vino non deve essere superiore a 4%vol.</p> |

Per i vini frizzanti, è possibile dolcificare anche la partita base se costituita da vino.

Fate salve le misure più restrittive previste dai disciplinari di produzione è possibile effettuare la dolcificazione di partite di vini a Dop, atti e certificati. La dolcificazione dei vini a Dop deve essere effettuata nella regione in cui è stato elaborato il vino o in zona limitrofa. Il mosto di uve e il mosto di uve concentrato impiegati nella dolcificazione dei vini a DOP devono provenire dalla stessa regione in cui è stato ottenuto il vino.

L'operazione deve essere preceduta da una dichiarazione preventiva presentata all'ICQRF competente 48 ore prima del giorno previsto per l'operazione. In alternativa può essere inviata una dichiarazione preventiva valida per più operazioni o per un determinato periodo, che pervenga all'ICQRF competente almeno 10 giorni prima del giorno della prima operazione.

4.8.4 Acidificazione

L'operazione consente di aumentare il valore dell'acidità totale di un prodotto vitivinicolo espressa in acido tartarico g/l.

| | |
|-------------|----------------|
| ACID | Acidificazione |
|-------------|----------------|

L'operatore seleziona dal gruppo "PRATICHE ENOLOGICHE" il codice ACID corrispondente alla seguente maschera



Come registrare

Effettuerà la pratica dell'acidificazione mediante acido tartarico.

Utilizzerà 9kg di acido tartarico che incrementeranno il valore dell'acidità di 0,9 g/l.

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "PRATICHE ENOLOGICHE" il codice ACID e nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione e il riferimento alla comunicazione di acidificazione.

Prodotto base : nella prima scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base da acidificare, indicando la categoria "*mosto d'uve*" e procedere alla selezione nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ Pinot grigio atto
- ➔ Annata: 2015
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Biologico: 01
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Pratiche enologiche : 0

Dovranno essere inseriti i seguenti dati

- ➔ Identificativo recipiente: 15
- ➔ Quantità: 10.000 litri

Prodotto utilizzato: nella seconda scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre selezionare nel campo categoria il prodotto "*acido tartarico*" e inserire il dato:

- ➔ Quantità: 9 kg

Prodotto ottenuto nella scheda "PRODOTTO IN CARICO" occorre inserire il prodotto acidificato, indicando la categoria "*mosto d'uve*" e i medesimi attributi del prodotto base, specificando i seguenti elementi descrittivi:

- ➔ Pratiche enologiche : 2
- ➔ Identificativo recipiente: 15
- ➔ Quantità: 10.000 litri

| | |
|--|--|
|  <p>Quando registrare</p> | <p>L'operazione di dolcificazione deve essere registrata entro il primo giorno lavorativo successivo a quello della sua effettuazione, oppure:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ entro 30 giorni nel caso di soggetti che si avvalgano di una contabilità computerizzata a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere giustificate in qualsiasi momento dal predetto sistema di contabilità e controllate sulla base di documenti giustificativi; ➔ entro 30 giorni nel caso di aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale, a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere controllate in qualsiasi momento sulla base di documenti giustificativi; |
|  <p>Limiti e prescrizioni</p> | <p>La registrazione dell'operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>Possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale. |

| | |
|---|---|
|  | <p>TRATTAMENTO CON APPARECCHIATURE SPECIALI</p> <p>L'acidificazione effettuata tramite trattamento con elettromembrane o trattamento mediante scambio di cationi prevede la compilazione di una sola scheda PRODOTTO IN SCARICO (per il prodotto base) e di una scheda per il prodotto acidificato (PRODOTTO IN CARICO), per il quale nel campo pratica enologica verrà indicato il codice 2A.</p> |
|---|---|

4.8.5 Disacidificazione

La disacidificazione è una pratica che consente la riduzione del valore dell'acidità totale di un prodotto vitivinicolo.

E' ammessa nelle zone viticole A, B, CI, CII e CIII e viene effettuata con l'utilizzo di prodotti disacidificanti o con trattamento dei prodotti vitivinicoli mediante apparecchiature specifiche.

DISA Disacidificazione

L'operatore seleziona dal gruppo "PRATICHE ENOLOGICHE" il codice DISA corrispondente alla seguente maschera

NUOVA OPERAZIONE DISA ? HELP

Disacidificazione

Impostare i campi obbligatori (*)

DATI DITTA

Operatore: DE CECCO OPERE A Codice Fiscale: 00181450305 Indirizzo: VIA DEI CASTELLI 17

Stabilimento/Deposito: UD7350 - DE CECCO Indirizzo Stabilimento: VIA VENERIO, 1

DATI GENERALI **PRODOTTI IN SCARICO** **PRODOTTI IN SCARICO** **PRODOTTI IN CARICO 3**

Data Operazione (*): Numero Operazione (*):

Esonero/Deroga (*): - Selezionare Esonero/Deroga

COMMITTENTE

- Selezionare Committente

NOTE:

CERCA

L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove va specificata la data e il numero dell'operazione, il codice esonero deroga ed il committente (se trattasi di conto terzi);
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO 1** in cui occorre indicare il prodotto base destinato all'elaborazione;
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO 2** in cui vanno indicati gli altri prodotti utilizzabili;
- ➔ **PRODOTTI IN CARICO 3** nel quale va indicato il prodotto disacidificato ottenuto.

| | <h2 style="text-align: center;">QUALI PRODOTTI</h2> <p>PRODOTTI BASE (Prodotto in scarico) Uve fresche o leggermente appassite - Mosto d'uve – Mosto d'uve parzialmente fermentato – Vino nuovo in fermentazione - Vino</p> <p>PRODOTTI UTILIZZABILI (Prodotto in scarico) Tartrato neutro di potassio, Bicarbonato di potassio, Carbonato di calcio, Tartrato di calcio, miscela di acido tartarico e carbonato di calcio.</p> |
|--|---|
|--|---|



| | |
|--|---|
| | <p>PRODOTTO DISACIDIFICATO (Prodotto in carico) Il medesimo prodotto base dopo il trattamento</p> <p style="text-align: center;">IN ALTERNATIVA</p> <p>è ammesso disacidificare mediante trattamento elettromembranario, in tal caso abbiamo un prodotto in scarico (prodotto base) e un prodotto in carico (prodotto disacidificato)</p> |
|--|---|

DISA – Disacidificazione

ESEMPLIFICAZIONE CON UTILIZZO DI BICARBONATO DI POTASSIO

L'operatore ha 100 hl di vino Delle Venezie pinot grigio igt 2014 contenuto nel recipiente n.15.

Effettuerà la pratica della disacidificazione mediante bicarbonato di potassio.

Utilizzerà 13 kg di bicarbonato di potassio che ridurranno il valore dell'acidità di 1 g/l.

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "PRATICHE ENOLOGICHE" il codice DISA e nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione e il riferimento alla comunicazione di disacidificazione.



Come registrare



Prodotto base : nella prima scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base da disacidificare, indicando la categoria "vino" e procedere alla selezione nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ Delle Venezie Pinot grigio 2014 igt
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Provenienza: Italia
- ➔ Colore: bianco
- ➔ Biologico: 01
- ➔ Stato fisico: sfuso
- ➔ Pratiche enologiche : 0

Vengono inseriti i dati relativi a:

- ➔ Identificativo recipiente: 15
- ➔ Quantità: 10.000 litri

Prodotto utilizzato: nella seconda scheda "PRODOTTO

| | |
|---|---|
| | <p>IN SCARICO" occorre selezionare nel campo categoria il prodotto "bicarbonato di potassio" e inserire il dato:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Quantità: 13 kg <p>Prodotto ottenuto nella scheda "PRODOTTO IN CARICO" occorre inserire il prodotto disacidificato, indicando la categoria "vino" e i medesimi attributi del prodotto base, specificando i seguenti elementi descrittivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Pratiche enologiche: 3 ➔ Identificativo recipiente: 15 ➔ Quantità: 10.000 litri |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>La registrazione dell'operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>Possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale. |
|  <p>Limiti e prescrizioni</p> | <p>Nelle zone vitivinicole C, le operazioni di disacidificazione dei prodotti a monte del vino devono essere effettuate anteriormente al 1 gennaio.</p> <p>La disacidificazione del vino può essere effettuata tutto l'anno soltanto presso l'azienda che ha vinificato le uve e nella zona viticola in cui sono state raccolte le uve.</p> <p>Può essere effettuata entro un limite massimo espresso in acido tartarico di 1 g/l ovvero a 13,3 milleequivalenti</p> <p>Non può essere disacidificato un prodotto già sottoposto ad acidificazione.</p> <p>E' previsto l'invio all'ICQRF competente di una comunicazione preventiva una tantum valida per la campagna vitivinicola da far pervenire entro il secondo giorno successivo alla prima operazione.</p> |



TRATTAMENTO ELETTROMEMBRANARIO

La registrazione della disacidificazione effettuata con trattamento elettromembranario prevede la compilazione di una sola scheda prodotto in scarico (per il prodotto base) e di una scheda per il prodotto disacidificato (prodotto in carico), per il quale nel campo pratica enologica verrà indicato il codice 3A.

4.8.6 Miscelazione e taglio

L'operazione è relativa al «taglio» ovvero alla miscelazione di vini o di mosti di diverse provenienze, di diverse varietà di vite, di diverse vendemmie o appartenenti a categorie diverse di vino o di mosto.

TAGL Taglio



QUALI PRODOTTI

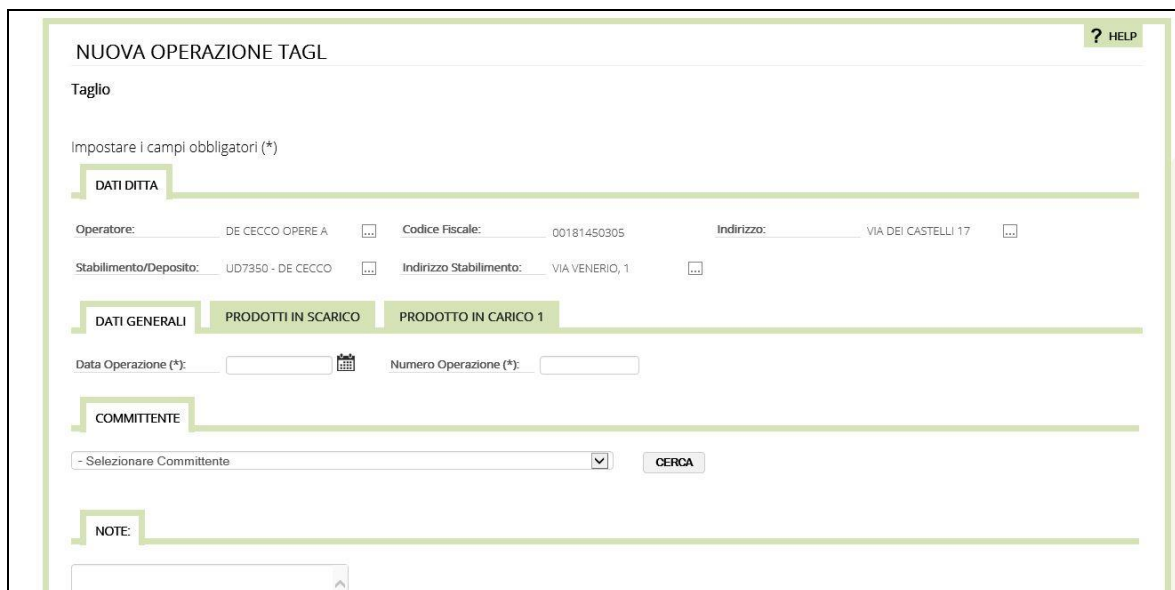
PRODOTTI BASE (prodotti in scarico)

L'operazione riguarda alcuni prodotti a monte del vino e tutte le tipologie di vini allo stato sfuso

PRODOTTI OTTENUTI (prodotto in carico)

Medesima categoria dei prodotti in scarico

L'operatore seleziona dal gruppo "PRATICHE ENOLOGICHE" il codice TAGL corrispondente alla seguente maschera



L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e il numero dell'operazione ed eventualmente il committente (se trattasi di conto terzi);
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO** in cui vanno riportati i diversi prodotti vitivinicoli (VINI, SUCCO DI UVA, MOSTI ecc.) utilizzati nell'operazione di MISCELAZIONE e TAGLIO che risultano in giacenza nello stabilimento;
- ➔ **PRODOTTO IN CARICO 1** in cui va registrato il quantitativo di prodotto ottenuto dall'operazione.

TAGL – Taglio

Esempio n.1




Come registrare

L'operatore ha in giacenza 100 hl di vino IGP Terre Siciliane 2015 Syrah (senza pratiche enologiche 7 e 8), 100 hl di vino IGP Terre Siciliane 2015 Merlot (senza pratiche enologiche 7 e 8) e 25 hl di vino di IGP Terre Siciliane Merlot (senza annata e senza pratica enologica 7) e decide di effettuare una operazione di taglio scaricando questi tre quantitativi di vini.

Otterrà 225 hl di vino IGP Terre Siciliane 2015 Merlot/Syrah in quanto si mantiene l'annata (il 2015 è più dell'85%) ed i vitigni che vanno indicati in ordine Merlot/Syrah in quanto il Merlot è in quantità superiore al Syrah.

Esempio n.2

| | |
|---|---|
| | <p>L'operatore Rossi ha in giacenza 200 hl di vino IGP Terre Siciliane Syrah (senza annata e senza pratica enologica 7) e 25 hl di vino IGP Terre Siciliane 2015 Merlot (senza pratiche enologiche 7 e 8) e decide di effettuare una operazione di taglio.</p> <p>Otterrà 225 hl di vino IGP Terre Siciliane Syrah, mantenendo il vitigno in quanto il Syrah costituisce più dell'85% del prodotto, ma senza annata in quanto il 2015 è rappresentato per meno dell'85% nel prodotto finale.</p> <p>Deve essere selezionato il codice operazione TAGL dal gruppo "PRATICHE ENOLOGICHE"</p> <p>Tra i dati generali occorre inserire la data dell'operazione e nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre indicare la categoria vino e selezionare nel catalogo per ogni prodotto scaricato</p> <p>Per il prodotto in carico (la cui quantità risulterà dalla sommatoria dei prodotti in scarico) andrà aggiunta la pratica enologica: 7 e andranno valorizzati i campi relativi alle % della varietà e dell'annata</p> |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>L'operazione di taglio deve essere registrata entro il primo giorno lavorativo successivo a quello della sua effettuazione, oppure:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ entro 30 giorni nel caso nel caso di soggetti che si avvalgano di una contabilità computerizzata a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere giustificate in qualsiasi momento dal predetto sistema di contabilità e controllate sulla base di documenti giustificativi; ➔ entro 30 giorni nel caso di aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale, a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere controllate in qualsiasi momento sulla base di documenti giustificativi; |
| | <p>Sono considerati appartenenti a categorie diverse di vino o di mosto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ il vino rosso e il vino bianco nonché i mosti o i vini da cui si possa ottenere una di queste categorie di vino; ➔ il vino senza denominazione di origine o senza |



Limiti e prescrizioni

indicazione geografica protetta, il vino a denominazione di origine protetta (DOP) e il vino a indicazione geografica protetta (IGP) nonché i mosti o i vini da cui si possa ottenere una di queste categorie di vino.

- ➔ il vino rosato è considerato un vino rosso e non può essere prodotto mediante il taglio di un vino bianco senza DOP o senza IGP con un vino rosso senza DOP o senza IGP.

Dopo un taglio può figurare l'annata a condizione che almeno l'85 % delle uve usate per elaborare i vini siano state vendemmiate in tale annata.

Analogamente dopo un taglio può figurare solo un vitigno o un suo sinonimo, se almeno l'85 % del prodotto sia stato ottenuto da uve di tale varietà. Qualora siano nominati due o più vitigni, o i loro sinonimi, il 100 % del prodotto deve essere ottenuto da uve di tali varietà.

4.9 Ricodificazione

4.9.1 Declassamento e riclassificazione

La riclassificazione consiste nell'attribuzione di una diversa designazione ad un prodotto atto ad essere classificato con una DO/IG.

Per i mosti e i vini atti a divenire DOCG o DOC è consentito il passaggio da un livello di classificazione più elevato a quelli inferiori. E' anche consentita una riclassificazione orizzontale ovvero il passaggio da una DOCG ad altra DOCG, da una doc ad altra doc e da una IGT ad altra IGT.

| | |
|-------------|-----------------------------------|
| DERI | Declassamento e riclassificazione |
|-------------|-----------------------------------|

Il declassamento costituisce il passaggio da un prodotto vitivinicolo certificato a un prodotto atto o ad altra categoria di prodotto vitivinicolo. È inoltre possibile con questa operazione la modifica di alcune caratteristiche di un prodotto all'interno della medesima classificazione (es. rinuncia a vitigno o annata)

L'operatore seleziona nel gruppo RICODIFICAZIONE il codice DERI e visualizza la seguente maschera


Come registrare

rosso DOC Sicilia Merlot 2015 l'operatore decide, per motivi commerciali di declassarne 75 hl a vino IGT Terre Siciliane Merlot 2015 (che ha lo stesso areale di produzione della DOC Sicilia), pertanto dopo aver dato comunicazione all'OdC, procede allo scarico di 75 hl dalla giacenza di 100 hl di DOC Sicilia Merlot 2015 ed al contestuale carico di 75 hl di IGT Terre Siciliane Merlot 2015.

Esempio n.3

L'operatore non contento del Declassamento di cui sopra, decide di operare un ulteriore passaggio dei 75 hl di vino IGT Terre Siciliane Merlot 2015 a Vino Varietale Merlot; pertanto procede con la medesima operazione DERI analogamente a quanto prima descritto


Quando registrare

L'operazione deve essere registrata entro il primo giorno lavorativo successivo a quello della sua effettuazione, oppure:

- ➔ entro 30 giorni nel caso di soggetti che si avvalgano di una contabilità computerizzata
- ➔ entro 30 giorni nel caso di aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale,
- ➔ a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere controllate in qualsiasi momento sulla base di documenti giustificativi;


Limiti e prescrizioni

L'operazione può riguardare anche il passaggio di un prodotto "atto" da una DO ad un'altra DO o da una IGT ad un'altra IGT purchè:

- ➔ le denominazioni coesistano nella medesima area
- ➔ il prodotto ottenuto abbia i requisiti previsti dal disciplinare
- ➔ la sua resa sia uguale o superiore al prodotto di partenza.

Un prodotto certificato deve essere declassato a seguito della scadenza della certificazione, o della perdita del diritto alla rivendicazione.

Il declassamento di una partita già certificata deve avvenire nel caso di perdita dei requisiti chimico-fisici e/o organolettici del prodotto oppure per scelta commerciale del detentore. In entrambi i casi è

obbligatorio inviare comunicazione all'OdC della DO/IG allegando, nel caso di perdita dei requisiti un apposito certificato che attesti la necessità di declassamento.

4.9.2 Certificazione


L'operazione è relativa al «certificazione» di tutti i prodotti qualificati come "atti" ed è svolta dagli Organismi di Controllo autorizzati

| | |
|-------------|----------------|
| CERT | Certificazione |
|-------------|----------------|

L'operatore seleziona nel gruppo RICODIFICAZIONE il codice CERT e visualizza la seguente maschera

L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove si specifica la data e il numero dell'operazione di imbottigliamento ed eventualmente il committente (se trattasi di conto terzi);
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO** in cui va riportato il prodotto vitivinicolo da classificare;
- ➔ **PRODOTTI IN CARICO** in cui va registrato il medesimo prodotto classificato DO/IG.

|  | <h2 style="text-align: center;">QUALI PRODOTTI</h2> <p>PRODOTTI BASE (prodotti in scarico) L'operazione riguarda un prodotti vitivinicolo qualificato come "atto" ad una specifica Denominazione di Origine o "vini varietali" non provenienti da declassamento</p> <p>PRODOTTI OTTENUTI (prodotto in carico)</p> |
|---|---|
|---|---|

Prodotti certificati

CERT – Certificazione



Come registrare

L'operatore ha in carico 100 hl di vino sfuso atto a "DOC Sicilia 2015 Insolia".

Richiede all'organismo di controllo la certificazione dell'intera partita che viene rilasciata in data xx/xx/xx con il certificato n. xxyyzz; in tale data, con il nulla osta dell'O.d.C., con l'operazione CERT l'intera partita viene trasformata in vino "DOC Sicilia 2015 Insolia" (certificato)

Deve essere selezionato il codice operazione CERT dal gruppo "DECODIFICAZIONE", tra i DATI GENERALI occorre inserire la data dell'operazione e nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre indicare la categoria vino e selezionare nel catalogo.

Per il PRODOTTO IN CARICO (la cui quantità risulterà uguale al prodotto in scarico) andrà obbligatoriamente indicato il riferimento al recipiente di stoccaggio, la data del certificato e il suo numero e, qualora previsti, il numero iniziale e finale dei contrassegni di Stato utilizzati



Quando registrare

L'operazione di certificazione deve essere registrata entro il primo giorno lavorativo successivo a quello della sua effettuazione, oppure:

- ➔ entro 30 giorni nel caso nel caso di soggetti che si avvalgano di una contabilità computerizzata
- ➔ entro 30 giorni nel caso di aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale
- ➔ a condizione che le operazioni e le giacenze possano essere controllate in qualsiasi momento sulla base di documenti giustificativi.



Limiti e prescrizioni

L'origine delle uve può essere solo UE.

4.10 Condizionamento

4.10.1 Imbottigliamento

L'imbottigliamento consiste nel condizionamento di un prodotto vitivinicolo in recipienti fino a 60 litri, muniti di chiusura.

| | |
|-------------|------------------|
| IMBO | Imbottigliamento |
|-------------|------------------|

L'operazione di imbottigliamento può essere contemporanea o meno alla vestizione completa del recipiente, con apposizione di dispositivo di etichettatura, contrassegni di Stato/fascette ed eventuale capsula.

Qualora si proceda solo al riempimento e chiusura, anche provvisoria dei recipienti, successivamente potrà essere utilizzata la specifica operazione di etichettatura - codice ETIC - per completare il confezionamento.

L'operatore seleziona nel gruppo CONDIZIONAMENTO il codice IMBO e visualizza la seguente maschera

The screenshot shows a web-based form for recording a bottling operation. At the top, it says 'OPERAZIONE IMBO' and 'Imbottigliamento'. Below this, there's a section 'Impostare i campi obbligatori (*)' followed by 'DATI DITTA'. This section contains fields for 'Operatore' (filled with 'DE CECCO OPERE A VERDE S.R.L.'), 'Codice Fiscale' (filled with '00181450305'), 'Indirizzo' (filled with 'VIA DEI CASTELLI 17'), 'Stabilimento/Deposito' (filled with 'UD7350 - DE CECCO'), and 'Indirizzo Stabilimento' (filled with 'VIA VENERIO, 1'). Below this are three tabs: 'DATI GENERALI', 'PRODOTTI IN SCARICO' (selected), and 'PRODOTTI IN CARICO'. The 'DATI GENERALI' tab shows 'Data Operazione (*)' and 'Numero Operazione (*)'. The 'PRODOTTI IN SCARICO' tab shows a dropdown for 'COMMITTENTE' with the option '- Selezionare Committente' and a 'CERCA' button. At the bottom, there's a 'NOTE' section with a text area.

L'operazione IMBO prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- ➔ **DATI GENERALI** dove si specifica la data e il numero dell'operazione di imbottigliamento ed eventualmente il committente (se trattasi di conto terzi);
- ➔ **PRODOTTI IN SCARICO** in cui va riportato il prodotto vitivinicolo sfuso da imbottigliare;
- ➔ **PRODOTTI IN CARICO** in cui va registrato il prodotto imbottigliato.

Il prodotto imbottigliato confluirà in un conto distinto rispetto allo stesso prodotto allo stato "sfuso".

IMBO – Imbottigliamento

IMBOTTIGLIAMENTO SENZA ETICHETTATURA

L'operatore procede all'imbottigliamento di una partita di 100 hl di Chianti Riserva docg 2012, certificato, detenuti nel silos 11, riservandosi di completare successivamente il confezionamento con apposizione dell'etichetta e delle fascette/contrassegni.

Nella maschera "DATI GENERALI" deve essere inserita la data dell'operazione.

Prodotto sfuso: nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre indicare la categoria vino e selezionare nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi

- ➔ Certificato/atto: certificato
- ➔ Classificazione: DOCG
- ➔ Codice DOC: Chianti
- ➔ Provenienza : Italia
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Colore: rosso
- ➔ Menzioni tradizionali: riserva
- ➔ Biologico: 03
- ➔ Pratiche enologiche: 0
- ➔ Annata: 2012
- ➔ Stato fisico: sfuso 01

Dovranno essere inseriti i seguenti dati:

- ➔ Numero certificato: 123/2015
- ➔ Data certificato: 15 giugno 2015
- ➔ Identificativo recipiente: 11
- ➔ Quantità: 10000 litri

Prodotto imbottigliato: è rappresentato dal prodotto in carico ed ha le stesse caratteristiche del prodotto sfuso (PRODOTTO IN SCARICO), salvo i seguenti attributi che dovranno essere modificati come di seguito rappresentato:

- ➔ Stato fisico: imbottigliato non etichettato (codice 03)
- ➔ Volume dei recipienti: 0,75
- ➔ Numero dei recipienti: 13.300



Come registrare

- ➔ Numero certificato: 123/2015
- ➔ Data certificato: 15 giugno 2015
- ➔ Quantità: 9975 (1)
- ➔ Lotto: 305/2015

(1) La perdita per imbottigliamento di 25 litri è registrata automaticamente dal sistema

L'etichettatura del prodotto e l'apposizione dei contrassegni sarà effettuata in tempi successivi utilizzando l'operazione ETIC

IMBOTTIGLIAMENTO CON CONTEMPORANEA ETICHETTATURA

L'operatore procede all'imbottigliamento di una partita di 100 hl di Montepulciano d'Abruzzo doc 2013 vigna Belvedere, tagliato al 15% di analogo prodotto dell'annata 2012, certificato e detenuto nel silos 10,



Tra i dati generali deve essere inserita la data dell'operazione.

Prodotto sfuso: nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre indicare la categoria "vino" e selezionare nel catalogo il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- ➔ Certificato/atto: certificato
- ➔ Classificazione: DOC
- ➔ Codice DOC: Montepulciano d'Abruzzo
- ➔ Provenienza : Italia
- ➔ Zona viticola: CII
- ➔ Vigna: Belvedere
- ➔ Colore: rosso
- ➔ Biologico: No
- ➔ Pratiche enologiche: 8
- ➔ Annata: 2013
- ➔ Stato fisico: sfuso 01

Dovranno essere inseriti i seguenti dati:

- ➔ Numero certificato: 123/2015
- ➔ Data certificato: 15 giugno 2015
- ➔ Identificativo recipiente: 10

| | |
|---|--|
| | <p>➔ Quantità: 10000 litri</p> <p>Prodotto imbottigliato: è rappresentato dal prodotto in carico ed ha le stesse caratteristiche del prodotto sfuso (PRODOTTO IN SCARICO), salvo i seguenti attributi che dovranno essere modificati come di seguito rappresentato:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Stato fisico: imbottigliato con etichetta (codice 02) ➔ Volume dei recipienti: 0,75 ➔ Numero dei recipienti: 13.300 ➔ Numero certificato: 123/2015 ➔ Data certificato: 15 giugno 2015 ➔ Quantità: 9.975 ⁽¹⁾ ➔ Lotto: 305/2015 <p>(1) La perdita per imbottigliamento di 25 litri è registrata automatica-mente dal sistema</p> |
|  <p>Quando registrare</p> | <p>La registrazione dell'operazione si effettua entro il primo giorno lavorativo successivo.</p> <p>In deroga possono registrare entro trenta giorni dall'effettuazione dell'operazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ i soggetti che si avvalgono di una contabilità computerizzata ➔ le aziende vitivinicole che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno, prevalentemente con uve di produzione aziendale. |
|  <p>Limiti e prescrizioni</p> | <p>La scelta della tipologia, dei materiali, dei colori e della capacità dei recipienti e delle chiusure è regolamentata da specifiche disposizioni comunitarie (RegCE 607/2009) e nazionali (DM13.08.2012), in relazione al prodotto che viene imbottigliato.</p> <p>I disciplinari di produzione dei vini a DOP/IGP possono disporre limitazioni per l'uso delle diverse tipologie di recipienti e chiusure.</p> |

| | |
|---|---|
|  | <p style="text-align: center;">Ricorda che</p> <p>Il codice utilizzato per qualificare lo stato fisico del prodotto evidenzia se l'operazione di imbottigliamento comprende anche il</p> |
|---|---|

| | |
|--|---|
| | <p>confezionamento completo del prodotto (chiusura definitiva, etichetta, contrassegni).</p> <p>Viene utilizzato il codice 02 per imbottigliamento e confezionamento contemporaneo.</p> <p>Viene utilizzata la scheda ETIC ed il codice 03 per la successiva vestizione dell'imballaggio.</p> |
|--|---|

BOLZA

5 CONSULTARE I DATI DEL REGISTRO

5.1 Visualizzare la giacenza di stabilimento

Consultare la giacenza di stabilimento è molto semplice, è sufficiente selezionare nel menu la voce GESTIONE REGISTRO > STATO GIACENZA ottenendo la maschera riportata nel seguito.

RICERCA STATO GIACENZA ? HELP

FILTRO RICERCA

Operatore: DE CECCO OPERE A [...] Codice Fiscale: 00181450305 Indirizzo: VIA DEI CASTELLI 17 [...]
Stabilimento/Deposito: UD7350 - DE CECCO [...] Indirizzo Stabilimento: VIA VENERIO, 1 [...]

PER DATA

Data Giacenza (*) [] []

PER CODICE CATEGORIA

Codice Categoria Prodotto: - Selezionare Categoria [v]

PER DENOMINAZIONE

Denominazione: - Selezionare Denominazione [v]

PER CLASSIFICAZIONE

Classificazione: - Selezionare Classificazione [v]

Va indicata obbligatoriamente una DATA DI GIACENZA, è inoltre possibile impostare uno o più criteri di ricerca (in combinazione tra loro) per ottenere :

- ➔ Le giacenze dei prodotti afferenti ad una specifica categoria
- ➔ Le giacenze di tutti i prodotti vitivinicoli appartenenti ad una classificazione oppure con una precisa denominazione
- ➔ la giacenza per tutti i prodotti vitivinicoli nei quali è stato referenziato uno specifico committente
- ➔ Le giacenze distinte per stato fisico.

STATO GIACENZA

FILTRO RICERCA

Operatore:

DE CECCO OPERE A

Codice Fiscale:

00181450305

Indirizzo:

VIA DEI CASTELLI 17

Stabilimento/Deposito:

UD7350 - DE CECCO

Indirizzo Stabilimento:

VIA VENERIO, 1

CRITERI DI RICERCA

Data Giacenza:

12/02/2016

Pagine:

1 2 3

Totale prodotti: 22 - visualizzazione da 1 a 10.

| Descrizione Prodotto | Annata | Menzione | Biologico | Carico | Scarico | Giacenza | Committente |
|--|--------|----------|---------------|---------|---------|----------|-------------|
| Raspi | | | | Kg 42 | Kg 0 | Kg 42 | |
| Feccie di vino | | | Convenzionale | Kg 30 | Kg 0 | Kg 30 | |
| Mosto parzialmente fermentato di uve appassite - Vigna "nome tradizionale" - Rosso | | | Convenzionale | l 35 | l 35 | l 0 | |
| Uve da vino fresche o leggermente appassite - Bianco | | | Biologico | Kg 100 | Kg 0 | Kg 100 | |
| Uve da vino fresche o leggermente appassite - Vigna con toponimo - Rosso | 2015 | | Convenzionale | Kg 1000 | Kg 1000 | Kg 0 | |
| Vino - Vigna con toponimo - Rosso | 2015 | | Convenzionale | l 790 | l 0 | l 790 | |
| Raspi | | | | Kg 200 | Kg 0 | Kg 200 | |
| Vinaccia diraspata | | | Convenzionale | Kg 10 | Kg 0 | Kg 10 | |
| Mosto di uve concentrato - Bianco | | | Convenzionale | Kg 200 | Kg 0 | Kg 200 | |
| Uve da vino fresche o leggermente appassite/CABERNET SAUVIGNON N.O. - Rosso | 2015 | | Convenzionale | Kg 5200 | Kg 0 | Kg 5200 | |

In risposta si ottiene l'elenco dei prodotti vitivinicoli ricercati con indicazione del quantitativo in giacenza alla data indicata ed committente interessato.

STATO GIACENZA

FILTRO RICERCA

Operatore:

DE CECCO OPERE A

Codice Fiscale:

00181450305

Indirizzo:

VIA DEI CASTELLI 17

Stabilimento/Deposito:

UD7350 - DE CECCO

Indirizzo Stabilimento:

VIA VENERIO, 1

CRITERI DI RICERCA

Data Giacenza:

12/02/2016

Categoria:

21 - Vino

Totale prodotti: 5 - visualizzazione da 1 a 5.

| Descrizione Prodotto | Annata | Menzione | Biologico | Carico | Scarico | Giacenza | Committente |
|-----------------------------------|--------|----------|---------------|--------|---------|----------|-------------|
| Vino - Vigna con toponimo - Rosso | 2015 | | Convenzionale | l 790 | l 0 | l 790 | |
| Vino - Rosso | | | Convenzionale | l 15 | l 1 | l 14 | |
| Vino - Rosso | | S1 | Convenzionale | l 1000 | l 320 | l 680 | |
| Vino - Rosso | | S1 | Convenzionale | l 300 | l 0 | l 300 | |
| Vino - Bianco | | | Convenzionale | l 10 | l 0 | l 10 | |

INDIETRO

STAMPA

Con il tasto STAMPA è possibile produrre un report delle giacenze,