

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

REGISTRO TELEMATICO SETTORE VITIVINICOLO

Pratiche Enologiche e altri Trattamenti

Elaborazione prodotti vitivinicoli

Bevande Aromatizzate e Bevande Spiritose



***REGOLA BASE IN CASO DI
PRATICHE ENOLOGICHE O ELABORAZIONI EFFETTUATE PER
CONTO DI COMMITTENTI***

***-I PRODOTTI BASE DEVONO ESSERE PRESI IN CARICO
SEPARATAMENTE PER OGNI COMMITTENTE***

***- IN GENERE I PRODOTTI DA AGGIUNGERE (SACCAROSIO, MC,
MCR....) NELLE ELABORAZIONI O PRATICHE ENOLOGICHE SONO
DEL TERZISTA pertanto***

***- PER I PRODOTTI CHE SONO SOGGETTI A CONTABILIZZAZIONE
(CARICO E SCARICO) PRIMA DELLA OPERAZIONE DA ESEGUIRE
PER IL COMMITTENTE, IL TERZISTA CON L'OPERAZIONE USSD
SCARICA DALLE PROPRIE GIACENZE I PRODOTTI E CON CASD LI
CARICA NELLE GIACENZE DEL COMMITTENTE DISPONIBILI
QUINDI, ASSIEME AI PROPRI PRODOTTI BASE, PER LA SUCCESSIVA
ELABORAZIONE***

Pratiche con operazioni specifiche (escluse elaborazioni vini speciali, mosti e bevande aromatizzate):

ARMC *arricchimento con MC o MCR*

AARD *arricchimento con concentrazione parziale **
osmosi inversa, concentrazione parziale a freddo

ACID *acidificazione con prodotti **

DISA *disacidificazione con prodotti **

DOLC *dolcificazione*

TAGL *taglio, assemblaggio, coacervo*

TRSO *travaso*

*** PRATICHE PER LE QUALI SONO STATI PREVISTI DEI SOTTO
CODICI AL FINE DI EVIDENZIARE I METODI DIVERSI AMMESSI
PER LA PRATICA (Tabella “MetodoPraticaEnologica”)**

ARRICCHIMENTO

CON MC – MCR OPERAZIONE ARMC	CONCENTRAZIONE PARZIALE OSMOSI INVERSA CONCENTRAZIONE PARZ. A FREDDO OPERAZIONE AARD
PRODOTTO BASE	PRODOTTO BASE
Prodotti aggiunti MC O MCR	(Attrezzatura meccanica) //////////////////////////////////////
PRODOTTO ARRICCHITO PRATICA ENOLOGICA 1 METODO PRATICA : 1 A	PRODOTTO ARRICCHITO PRATICA ENOLOGICA 1 METODO PRATICA : 1 B CONCENTRAZIONE PARZ. 1 C OSMOSI INVERSA 1 D CONC. PARZ. FREDDO

Se vengono arricchite due partite della medesima tipologia/designazione di prodotto utilizzando le due operazioni diverse non si creano due giacenze ma i prodotti saranno conteggiati insieme **con pratica enologica 1**

ACIDIFICAZIONE OPERAZIONE ACID

Con aggiunta di prodotti ACIDIFICANTI soggetti a contabilizzazione in carico e scarico	SCAMBIATORI DI CATIONI TRATTAMENTO ELETTROMEMBRANARIO
PRODOTTO BASE	PRODOTTO BASE
Prodotti aggiunti..... Quantità	(Attrezzatura meccanica) =====
PRODOTTO ACIDIFICATO PRATICA ENOLOGICA 2 METODO PRATICA : 2 A	PRODOTTO ACIDIFICATO PRATICA ENOLOGICA 2 METODO PRATICA : 2 B SCAMBIATORI DI CATIONI 2 C TRATTAMENTO ELETTROMEMBRANARIO

Se vengono ACIDIFICATE due partite della medesima tipologia/designazione di prodotto con i 3 metodi diversi, non si creano giacenze separate ma una unica **con pratica enologica 2**

DISACIDIFICAZIONE OPERAZIONE DISA

Con aggiunta di prodotti DISACIDIFICANTI soggetti a contabilizzazione in carico e scarico	TRATTAMENTO ELETTROMEMBRANARIO
PRODOTTO BASE	PRODOTTO BASE
Prodotti aggiunti..... Quantità	(Attrezzatura meccanica) =====
PRODOTTO ACIDIFICATO PRATICA ENOLOGICA 3 METODO PRATICA : 3 A	PRODOTTO ACIDIFICATO PRATICA ENOLOGICA 3 METODO PRATICA : 3 B TRATTAMENTO ELETTROMEMBRANARIO

Se vengono DISACIDIFICATE due partite della medesima tipologia/designazione di prodotto con i due metodi diversi, non si creano giacenze separate ma una unica **con pratica enologica 3**

DOLC : DOLCIFICAZIONE

Il prodotto ottenuto assume codice Pratica Enologica 4 e costituisce giacenza separata

TRSO : TRAVASO Operazione utilizzata per

- Spostamento di recipiente dei prodotti di eventuali COMMITTENTI*
- Interruzione per passaggio in recipienti NON di LEGNO in corso di INVECCHIAMENTO (fase iniziata con APRT). La giacenza separata e' tracciata con il codice LL*
- Spostamento di recipiente (per causa di forze maggiori e da comunicare) dei prodotti DOP tra la fase di avvenuto prelievo e l'emissione dell'Attestato.*

TAGL

OPERAZIONE PER REGISTRARE:

- **il TAGLIO** di prodotti di unità geografica e/o varietà e/o annate diverse con le relative regole (85%). I prodotti a seconda dei casi assumono i codici 6 – 7 – 8 o tutti, con giacenze separate.

Nela caso di taglio per costituire vini con nome di doppi o più vitigni deve essere indicata la % della varietà

- **ASSEMBLAGGIO** di prodotti della medesima tipologia, in caso per es. di rinuncia di qualche caratteristica (annata), fra zone viticole, fra partite diverse (Spumanti, Frizzanti....) al fine di ottenere una nuova partita;

- **COACERVO** di prodotti DOP certificati seconda normativa

*Pratiche e trattamenti da registrare invece con l'operazione **APRT:***

I PRODOTTI BASE INDICATI E UTILIZZABILI SONO MOLTEPLICI E DIPENDONO DAL TIPO DI PRATICA/TRATTAMENTO CHE HA SEMPRE UN PROPRIO CODICE

SONO STATI CREATI NUOVI CODICI PER TRACCIARE I TRATTAMENTI E, QUANDO PREVISTO DALLE NORME, PER AVERE GIACENZE SEPARATE.

PER LE PRATICHE CHE SEGUONO, CONSIDERATO CHE SOLO IL FERROCIANURO DI POTASSIO E' SOGGETTO A CONTABILIZZAZIONE IN CARICO E SCARICO, SOLO PER TALE TRATTAMENTO LA SEZIONE 2 IN SCARICO SARA' VALORIZZATA PER LA CATEGORIA (101 Ferrocianuro di Potassio) E LA QUANTITA'. IL CODICE PRATICA 12 FA GIACENZA SEPARATA.

12 - Trattamento con Ferrocianuro di Potassio

Segue Pratiche e trattamenti da registrare tutti con l'operazione

APRT:

NEL CASO DEI SEGUENTI ULTERIORI TRATTAMENTI NON SARANNO MAI INDICATE LA CATEGORIA E LA QUANTITA' DI PRODOTTO UTILIZZATO NELLA SEZIONE 2 IN SCARICO MA SOLO IL CODICE DELLA RELATIVA PRATICA ENOLOGICA NEL PRODOTTO OTTENUTO (CARICO) .

LE PRATICHE CODICE 9 – 10 - 11 e LL FANNO GIACENZA SEPARATA.

09 - Utilizzo pezzi di legno di quercia

10 - Impiego sperimentale di nuova pratica enologica

11 - Dealcolizzazione

AA - Trattamento con Carbone

BB - Stabilizzazione Tartarica

CC - Aggiunta di DMDC

DD - Trattamento con membrane abbinato a carbone attivo

EE - Impiego di copolimeri PVI/PVP

FF - Impiego di Cloruro di argento

LL - Invecchiamento in legno

OPERAZIONI DA UTILIZZARE PER L'ELABORAZIONE DEI PRODOTTI VITIVICOLI :

1) VINI SPUMANTI:

- AVL *preparazione di AVVIAMENTO LIEVITI*

- SCZC *PREPARAZIONE SCIROPPO ZUCCHERINO*

- SPAB *PREPARAZIONE SCIROPPO DI DOSAGGIO*

(Spumantizzazione in Autocave e in Bottiglia)

PRODOTTO BASE + AVL + ARRICCHIMENTO + SCZC = VINO SPUMANTE OTTENUTO

- SCDS *AGGIUNTA SCIROPPO DI DOSAGGIO*

SBOCCATURA *(CODICE PRATICA SB FA GIACENZA SEPARATA)*

Elaborazione Vino Spumante

Operazione "SPAB"



Operazione AVL

Avviamento Lieviti

Operazione SCZC

Sciroppo Zuccherino

2) SPGS : Produzione VINI SPUMANTI GASSIFICATI
In scarico i Prodotti base varie categorie → in carico VINO SPUMANTE GASSIFICATO

3) FRAB : ELABORAZIONE VINI FRIZZANTI IN AUTOCLAVE E BOTTIGLIA

Prodotto/i base + Prodotto/i per Presa di Spuma = VINO FRIZZANTE

Nel caso di rifermentazione in Bottiglia prima si ottiene la partita con FRAB e contestualmente si ottengono le bottiglie (N. – Capacita' – Lotto) con l'operazione IMBO

4) FRGS : Produzione VINI FRIZZANTI GASSIFICATI
in Scarico i Prodotti base varie categorie → in Carico VINO FRIZZANTE GASSIFICATO

5) EVAL :

*Elaborazione di MOSTI Mutizzati con ALCOOL (produzione Vni Aromatizzati)
di VINI ALCOLIZZATI (solo Distillazione)*

6) LIEL : Elaborazione VINI LIQUOROSI

*Ai prodotti base possono essere aggiunti diverse categorie di prodotti ;
si segnala in particolare che il previsto CARMELLO è da considerarsi
compreso nella categoria Coloranti n. 117.*

7) *ELMC* : Elaborazione MOSTO COTTO, MC, MCR SUCCHI D'UVA
Scarico di Mosti con ottenimento di Prodotti semplicemente di altra categoria es.
Mosto d'uva (KG) ———> Succo d'uva (LT) o di altra categoria e quantità
minore (concentrazione) ES. Mosto d'uva (KG) ———> MCR (KG)

Al momento, fra le altre, è previsto^{———>} l'uso di questa operazione per
passare da Mosto d'uva (KG) ———> a Mosto d'uva mutizzato
con SO 2 (LT) e non viceversa, passaggio che si può comunque
registrare con le operazioni USSD, scarico di Mosto Muto e
CASD, carico di Mosto d'uva.

In caso di utilizzo di MOSTI DA UVE DA TAVOLA e per i relativi
altri prodotti ottenuti, la differenziazione avviene agendo sulla
classificazione dei prodotti ovvero utilizzando il codice
classificazione “ N “ (da uve da Tavola)

**8) BABS : Elaborazione BEVANDE AROMATIZZATE A BASE DI VINO
BEVANDE SPIRITOSE (IN CANTINA)**

Scarico dei Prodotti base utilizzabili indicati nella Guida (sono molteplici e sono in funzione del produrre l'una o l'altra delle Bevande sopra indicate)

Scarico dei diversi Prodotti aggiunti Saccarosio, MC, MCR, Coloranti, Sostanze aromatizzanti di cui al reg. UE 1334/08, erbe aromatiche e/o spezie e/o prodotti alimentari sapidi (succhi di frutta), Edulcoranti, Alcool etilico, Distillato di vino, Acquavite ecc.

Carico della Bevanda ottenuta

PER LA PRODUZIONE DELLE BEVANDE AROMATIZZATE A BASE DI VINO E BEVANDE SPIRITOSE E' SUFFICIENTE ANNOTARE NEI REGISTRI PREVISTI DAL REG. 436/09 , LA MOVIMENAZIONE DEI PRODOTTI UTILIZZATI E L'OTTENIMENTO DELLE BEVANDE STESSE ALLO SATO SFUSO.

LE GIACENZE POSITIVE ALLO SATO SFUSO DELLE BEVANDE IN QUESTIONE OTTENUTE POSSONO QUINDI ESSERE CHIUSE, SEMPRE ALLO STATO SFUSO, CON L'OPERAZIONE USSD E LA CAUSALE DI SCARICO/USCITA “ 9 PRODOTTO DESTINATO AD ALTRI USI “

OVVERO POSSONO FACOLTATIVAMENTE ESSERE GESTITE COME UN VINO CON L'IMBOTTIGLIAMENTO E LE SUCCESSIVE USCITE/VENDITE.

GRAZIE DELL'ATTENZIONE

LUIGINO ARTICO