Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Dematerializzazione dei registri nel settore vitivinicolo
Guida alla tenuta del registro telematico

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 8
2 LE DISPOSIZIONI PER LA TENUTA DEL REGISTRO 10
2.1 I SOGGETTI OBBLIGATI ALLA TENUTA DEL REGISTRO 10
2.2 I SOGGETTI ESENTI 10
2.3 I PRODOTTI SOGGETTI A REGISTRAZIONE 11
2.4 LE OPERAZIONI OGGETTO DI REGISTRAZIONE 11
2.5 L'IMPRESA, LO STABILIMENTO E IL REGISTRO TELEMATICO 14
2.6 DETENZIONE E LAVORAZIONI PER CONTO TERZI 15
2.7 ENTRO QUANTO TEMPO EFFETTUARE LE REGISTRAZIONI DELLE OPERAZIONI (TRASMISSIONE DEI DATI AL SIAN) 16
2.8 LE MODALITÀ DI TENUTA DEL REGISTRO 21
2.9 CHIUSURA DEL REGISTRO 22
2.10 STAMPA DEL REGISTRO TELEMATICO 23
3 LA GESTIONE DELLE ANAGRAFICHE DEL REGISTRO 24
3.1 COMPILARE L'ANAGRAFICA DEI SOGGETTI 24
3.1.1 Anagrafica unica per tutti gli stabilimenti 24
3.1.2 Come inserire un nuovo soggetto 24
3.1.3 Come ricercare un soggetto in Anagrafica 26
3.1.4 Modificare i dati di un soggetto 27
3.1.5 Cancellare un soggetto 27
3.1.6 Acquisire soggetti da file 27
3.1.7 Scaricare soggetti su file 29
3.2 REGISTRARE L'ANAGRAFICA DELLE VIGNE 30
3.2.1 Come censire una vigna 30
3.2.2 Ricercare un vigna censita in Anagrafica 31
3.2.3 Modificare la denominazione di una vigna 32
3.2.4 Cancellare una vigna 32
3.3 GESTIRE I VASI VINARI 33
3.3.1 Registrare un nuovo vaso vinario 33
3.3.2 Come ricercare un vaso vinario presente in Anagrafica 34
3.3.3 Modificare i dati di un vaso vinario 35
3.3.4 Cancellare un vaso vinario 36
3.3.5 Recipienti mobili 36
3.4 CATALOGO PRODOTTO 36

3.4.1 Registrare un nuovo prodotto in catalogo ... 37
3.4.2 Come ricercare un prodotto presente nel catalogo ... 38
3.4.3. Modifiche degli attributi di designazione del prodotto ... 40
4 REGISTRARE LE OPERAZIONI DI CARICO/SCARICO ... 42
4.1 COME FUNZIONA IL REGISTRO TELEMATICO ... 42
4.1.1 Il registro unico ... 43
4.1.2 La sequenza delle operazioni ... 43
4.2 COME REGISTRARE L'OPERAZIONE NEL REGISTRO TELEMATICO ... 43
4.3 LE PRINCIPALI INFORMAZIONI PER UNA OPERAZIONE DI REGISTRO ... 45
4.3.1 Dati generali ... 45
4.3.1.1 Il campo esonero/deroga e il documento giustificativo ... 46
4.3.1.2 Fornitore/destinatario e committente ... 47
4.3.2 La designazione del prodotto ... 48
4.3.2.1 L'indicazione della provenienza: come e quando utilizzare Origine delle uve – Provenienza e Paesi di provenienza ... 50
4.3.2.2 Requisiti degli attributi della designazione ... 52
4.3.3 La prima registrazione ... 59
4.3.4 Il Committente ... 60
4.3.5 Le cartelle delle operazioni ... 60
4.3.6 Modalità di inserimento dati nelle cartelle delle operazioni ... 61
4.4 OPERAZIONI GENERICHE ... 62
4.4.1 Giacenze iniziali ... 62
4.4.2 Acquisto o carico di prodotto nello stabilimento/deposito ... 67
4.4.2.1 La gestione dei prodotti acquistati confezionati da terzi ... 72
4.4.3 Lo scarico di prodotto (uscita dallo stabilimento/deposito) ... 73
4.4.4 Autoconsumo ... 76
4.4.5 Perdite o cali ... 77
4.4.6 Superi ... 79
4.4.7 Declassamento e riclassificazione ... 81
4.4.8 Acetificazione ... 84
4.5 VINIFICAZIONE ... 88
4.5.1 Pigiatura ... 88
4.5.2 Svinatura ... 90
4.5.3 Sfecciatura ... 91
4.5.3.1 Esempio di vinificazione in bianco: pigiatura, svinatura, sfecciatura ... 93
4.5.3.2 Esempio di vinificazione in rosso: pigiatura, svinatura, sfecciatura ... 97
4.5.3.3 Esempi di vinificazioni particolari: ripasso, novello ... 101
4.6 ELABORAZIONE PRODOTTI ... 102
4.6.1 Elaborazione frizzanti naturali ... 102
4.6.2 Elaborazione vini frizzanti gassificati ... 106
4.6.3 Elaborazione vini spumanti – Preparazione Avviamento dei lieviti ... 109
4.6.4 Elaborazione vini spumanti - Preparazione sciroppo zuccherino e sciroppo di dosaggio ... 113

4.6.5 Elaborazione vini spumanti - Aggiunta Sciroppo di dosaggio e/o Sboccatura SCDS *117*
4.6.6 Elaborazione vini spumanti *123*
4.6.7 Elaborazione vini spumanti gassificati *133*
4.6.8 Elaborazione vini liquorosi *135*
4.6.9 Elaborazione Bevande Aromatizzate e Bevande Spiritose *138*
4.6.10 Elaborazione succhi d'uva e mosti *142*
4.6.11 Elaborazione mosti mutizzati con alcool e vini alcolizzati *146*
4.7 PRATICHE ENOLOGICHE 149
4.7.1 Arricchimento con MC o MCR *149*
4.7.2 Altri arricchimenti *153*
4.7.3 Dolcificazione *156*
4.7.4 Acidificazione *159*
4.7.5 Disacidificazione *162*
4.7.6 Taglio – Assemblaggio - Coacervo *164*
4.7.7 Altre pratiche enologiche *167*
4.7.8 Travaso *174*
4.8 RICODIFICAZIONE 177
4.8.1 Certificazione *177*
4.8.2 Denaturazione *180*
4.9 CONDIZIONAMENTO 182
4.9.1 Imbottigliamento *182*
4.9.2 Etichettatura *185*
5 LE FUNZIONI DEL REGISTRO E LA CONSULTAZIONE DEI DATI 188
5.1 GESTIONE OPERAZIONI: VISUALIZZAZIONE, MODIFICA E CANCELLAZIONE 188
5.1.1 La ricerca della movimentazione *188*
5.1.2 Modificare o cancellare una operazione registrata *189*
5.2 LA GIACENZA DI STABILIMENTO 190
5.3 IL REGISTRO: VISUALIZZARE LE REGISTRAZIONI E STAMPARE 192

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 reperibili nel portale mipaaf.sian.it:

Normativa	Titolo
S-MIP-MRGA-K3-15001	Regole tecniche per l'accesso al servizio in cooperazione applicativa tramite tecnologia web-service
S-MIP-MRGA-K3-15002	Modalità per l'attivazione del registro di carico e scarico vitivinicolo
S-MIP-MRGA-K3-15003	Guida alla tenuta del registro telematico
S-MIP-MRGA-K3-15004	Codifiche del registro vitivinicolo
S-MIP-MRGA-K3-15005	Norme per l'impostazione dei file XML nella trasmissione dei dati del registro vitivinicolo tramite tecnologia web-service
S-MIP-MRGA-K3-15006	Guida per le imprese specializzate/CAA
	Guida alle funzioni di delega
	Matrici/schede operazioni/controlli di 2° livello
	File di esempio XML

1.3 Campo di applicazione

Il documento è rivolto a tutti i soggetti obbligati alla tenuta del registro telematico 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.685 del 22 giugno 2017	Disposizioni per la tenuta del registro dematerializzato di carico e scarico degli aceti di cui all'art.54 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.
Decreto Mipaaf n. 461 del 28 aprile 2017	Proroga del periodo di accompagnamento previsto dal decreto ministeriale prot. 1486 del 21 dicembre 2016
Decreto Mipaaf n. 1486 del 21 dicembre 2016	Accompagnamento degli operatori vitivinicoli nella fase di entrata in vigore delle disposizioni di cui al decreto ministeriale 20 marzo 2015, n. 293
Legge 12 dicembre 2016 , n. 238	Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino
Decreto Mipaaf n. 627 del 18 maggio 2016	Proroga dei termini previsti dal Decreto ministeriale del 20 marzo 2015 n. 293 recante "Disposizioni per la tenuta in forma dematerializzata dei registri nel settore vitivinicolo"
Decreto Mipaaf n.1114 del 30 dicembre 2015	Proroga dei termini previsti dal Decreto ministeriale del 20 marzo 2015 n. 293 recante "Disposizioni per la tenuta in forma dematerializzata dei registri nel settore vitivinicolo"
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, 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 cartellario 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

Normativa	Titolo
	protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti
Regolamento (CE) N. 555/2008	REGOLAMENTO (CE) N. 555/2008 DELLA COMMISSIONE del 27 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in ordine ai programmi di sostegno, agli scambi con i paesi terzi, al potenziale produttivo e ai controlli nel settore vitivinicolo
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. 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
2	Seconda emissione	G. Fregolent, L. Artico, R. Capecci, M. La Rocca, U. Pusateri, L. Striglio, P. Visonà, R. Vanzini	30/03/2016

3	Terza emissione	G. Fregolent, L. Artico, R. Capecci, M. La Rocca, U. Pusateri, L. Striglio, P. Visonà, R. Vanzini	22/12/2016
4	Quarta emissione ▪ Revisione di tutto il documento a seguito del rilascio della Versione 4.2 del Registro telematico e degli aggiornamenti normativi (Legge 238/2016) ▪ Aggiornamento delle procedure relative alle nuove funzionalità ed ai controlli di 2° livello. **Le rettifiche e le integrazioni sono evidenziate in giallo**	G. Fregolent, L. Artico, R. Capecci, M. La Rocca, U. Pusateri, L. Striglio, R. Vanzini	06/07/2017
4.1	▪ Rivisto il paragrafo 4.3.2 - La designazione del prodotto specificando l'utilizzo del osto di uve e del succo di uve in volume **Le rettifiche e le integrazioni sono evidenziate in giallo**	R. Vanzini	24/10/2017

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	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 vitivinicoli confezionati	I prodotti vitivinicoli contenuti in recipienti di volume nominale pari o 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 5 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 la vendita diretta al consumatore (privati consumatori, esercizi di ristorazione, bar, ed esercizi di somministrazione): 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 di aceto di vino, i quali devono effettuare le registrazioni di carico e scarico e produzione;
- I titolari di stabilimenti che elaborano prodotti aromatizzati a base di vino, i quali devono effettuare le registrazioni dei prodotti vitivinicoli introdotti e le successive utilizzazioni/lavorazioni
- titolari di stabilimenti che utilizzano prodotti vitivinicoli per la produzione di succhi.

2.2 I soggetti esenti

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

- i **titolari di stabilimenti enologici di produzione annua pari o 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 e i rivenditori di uve da vino che vendono esclusivamente a soggetti privati non tenuti alla presentazione della dichiarazione vitivinicola;**
- **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 in un modello cartaceo costituito da un'unica scheda sottoposta a vidimazione.
- 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.
- ferrocianuro di potassio
- sostanze coloranti
- sostanze aromatizzanti

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 sfecciatura anche 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 bevande aromatizzate a base di vino e di bevande spiritose,
f) elaborazione di succhi d'uva anche concentrati, di mosto di uve concentrato, di mosto di uve concentrato rettificato, anche solido, mosto cotto e mosto mutizzato con anidride solforosa.
g) elaborazione di mosto d'uva mutizzato con alcool e di vini alcolizzati
h) produzione di aceto di vino
i) entrate e uscite dallo stabilimento/deposito
j) autoconsumo, perdite e superi
k) arricchimento e concentrazione parziale
l) acidificazione
m) disacidificazione
n) dolcificazione
o) taglio, assemblaggio, coacervo
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

L'operazione di Travaso soddisfa le esigenze di registrazione per documentare:

- lo spostamento da un vaso vinario ad altro di un prodotto a DOP, per il quale sono in corso le analisi previste per il rilascio dell'idoneità.
- le movimentazioni del prodotto detenuto e lavorato per conto di un committente
- il periodo di affinamento in legno, previsto obbligatoriamente nella produzione di alcuni vini a DOP, o di altri prodotti per i quali sia utilizzata nella presentazione del prodotto

	un'informazione relativa alla maturazione in legno del prodotto stesso. L'operazione di Etichettatura effettuata in tempi successivi all'imbottigliamento è finalizzata a documentare l'apposizione delle etichette e/o delle fascette (contrassegni). Il sistema determina una giacenza differenziata del medesimo prodotto imbottigliato con etichetta e imbottigliato senza etichetta.

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

Sezione	Codice	Operazione
OPERAZIONI GENERICHE	GIIN	Giacenze iniziali
	CASD	Acquisto/carico nello stabilimento/deposito
	USSD	Vendita/scarico dallo stabilimento/deposito
	AUCO	Autoconsumo
	PERD	Perdite
	SUPE	Supero
	DERI	Declassamenti/Riclassificazione
	ACET	Acetificazione
VINIFICAZIONE	PIGI	Pigiatura e pressatura
	SVIN	Svinatura e/o cambio di categoria in vinificazione
	SFEC	Sfecciatura e/o cambio di categoria in vinificazione
ELABORAZIONE PRODOTTI	AVLT	Avviamento dei lieviti
	ELMC	Elaborazione succhi d'uva e mosti (m.c., mc.r., mosto cotto, mosto mutizzato)
	EVAL	Elaborazione di mosti d'uva mutizzati con alcool e di vini alcolizzati
	FRAB	Elaborazione vini frizzanti
	FRGS	Elaborazione vini frizzanti gassificati
	LIEL	Elaborazione vini liquorosi
	SCDS	Aggiunta di sciroppo di dosaggio e/o sboccatura
	SCZC	Preparazione Sciroppo zuccherino o Sciroppo di dosaggio
	SPGS	Elaborazione vini spumanti gassificati
	BABS	Elaborazione bevande aromatizzate e bevande spiritose
	SPAB	Elaborazione vini spumanti
PRATICHE	ACID	Acidificazione
	AARD	Altri arricchimenti

Sezione	Codice	Operazione
ENOLOGICHE	APRT	Altre pratiche e trattamenti
	ARMC	Arricchimento con m.c./m.c.r
	DISA	Disacidificazione
	DOLC	Dolcificazione
	TAGL	Taglio-Assemblaggio-Coacervo
	TRSO	Travaso
RICODIFICAZIONE	CERT	Certificazione
	DENT	Denaturazione
CONDIZIONAMENTO	IMBO	Imbottigliamento
	ETIC	Etichettatura

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 (codice ICQRF) 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 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).

Nella stessa unità locale utilizzata come stabilimento/deposito possono coesistere più unità produttive, gestite da imprese diverse, ed ognuna identificata da un codice ICQRF.

	ATTENZIONE Devono essere considerati "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) In questo caso, l'operatore richiederà un codice ICQRF per gestire l'attività produttiva legata ai recipienti in uso e dovrà 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.

	ESEMPIO L'impresa Bianchi (CUAA 00000000000) 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. La ditta Bianchi opera da diverso tempo con Codice ICQRF FI/100 e ha affittato 10 vasi vinari all'impresa Verdi (CUAA 11111111111) 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). 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.

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 per ogni operazione il codice del committente (CUAA) e l'identificativo del recipiente di stoccaggio utilizzato.

	Nelle operazioni effettuate in conto terzi devono essere sempre indicati il committente ed il vaso vinario utilizzato; si segnala che per quanto riguarda l'introduzione di uve in conto terzi andrà indicato il vaso vinario di destinazione del prodotto ottenuto dalla pigiatura. Qualora al momento del passaggio dal registro cartaceo al registro telematico sono presenti in giacenza prodotti detenuti in conto terzi, questi dovranno essere caricati sul registro con l'operazione "GIIN" separatamente per ogni committente.

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. Il sistema calcola distintamente le giacenze per singolo committente.

2.7 Entro quanto tempo effettuare le registrazioni delle operazioni (Trasmissione dei dati al SIAN)

I tempi previsti per la registrazione dei dati nel registro telematico (trasmissione al SIAN) relativi alle operazioni di cantine sono quelli indicati **nella colonna 1**, della tabella riportata più avanti.

Sono previste le seguenti deroghe:

- Per le **aziende la cui produzione annua è inferiore ai 1.000 ettolitri** di vino, ottenuto prevalentemente da uve di produzione aziendale si applicano per la registrazione nel sistema telematico i tempi indicati **nella colonna 4 della tabella**.
- Per i soggetti che sono dotati di **contabilità aziendale computerizzata** le tempistiche per la trasmissione dei dati al SIAN sono indicate nelle **colonne 2 e 3.**

La **contabilità aziendale computerizzata**, a prescindere se sia collegata alla banca dati SIAN, **deve essere idonea a giustificare le operazioni e le giacenze non ancora registrate nel sistema telematico**. In altri termini, **la contabilità computerizzata aziendale dovrà comunque essere aggiornata. secondo quanto previsto dalla normativa comunitaria e conformemente a quanto specificato nella colonna 1.**

ULTERIORE DEROGA

I **soggetti che producono meno di mille ettolitri di vino l'anno**, prevalentemente con uve di produzione aziendale, **nel periodo vendemmiale**, possono registrare le introduzioni in cantina delle uve **di propria produzione e le relative trasformazioni** in forma riepilogativa per singola tipologia, entro 30 giorni dalle introduzioni e dalle operazioni stesse.

Per ciascuna tipologia di prodotto potrà essere registrato un unico carico di uve, un'unica operazione di pigiatura, un'unica operazione di svinatura.

TIPO DI OPERAZIONE	**TEMPI MASSIMI PER LA TRASMISSIONE DEI DATI AL SIAN**			
	Produzione superiore ai 1000 Hl di vino (oppure con produzione inferiore ai 1000 hl prevalentemente da uve di **non propria** produzione)			Produzione annua **inferiore ai 1.000 ettolitri (hl) di vino** prevalentemente da **uve di produzione aziendale**
	Senza contabilità aziendale computerizzata	Con **contabilità aziendale computerizzata** **non** collegata alla banca dati SIAN	Con **contabilità aziendale computerizzata** collegata alla banca dati SIAN (web-service)	
	Colonna 1	*Colonna 2*	*Colonna 3*	*Colonna 4*
CASD Entrate (ad eccezione del saccarosio e di altre sostanze zuccherine diverse dal saccarosio)	Entro il giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni
CASD Entrate di saccarosio	Entro il giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione	6 giorni	30 giorni	6 giorni
AUCO Autoconsumo	Periodicità annuale	Periodicità annuale	Periodicità annuale	Periodicità annuale
USSD Uscite(ad eccezione del saccarosio e di altre sostanze zuccherine diverse dal saccarosio)	Entro il terzo giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni
USSD Uscite di saccarosio,	Entro il giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione	6 giorni	30 giorni	6 giorni

TIPO DI OPERAZIONE	TEMPI MASSIMI PER LA TRASMISSIONE DEI DATI AL SIAN			
	Produzione superiore ai 1000 Hl di vino (oppure con produzione inferiore ai 1000 hl prevalentemente da uve di **non propria** produzione)			Produzione annua **inferiore ai 1.000 ettolitri (hl) di vino** prevalentemente da **uve di produzione aziendale**
	Senza contabilità aziendale computerizzata	Con **contabilità aziendale computerizzata** **non** collegata alla banca dati SIAN	Con **contabilità aziendale computerizzata** collegata alla banca dati SIAN (web-service)	
	Colonna 1	*Colonna 2*	*Colonna 3*	*Colonna 4*
USSD (uscite riepilogative mensile dello stesso prodotto vitivinicolo confezionato in recipienti <=5 litri)[1]	Entro il 3° giorno lavorativo del mese successivo	Entro 30 giorni dalla fine del mese	Entro 30 giorni dalla fine del mese	Entro 30 giorni dalla fine del mese
USSD: Vendite per corrispettivi di prodotti **senza** emissione del documento di accompagnamento [1] Registrazione riepilogativa per tipologia al massimo mensile	Entro il 3° giorno lavorativo del mese successivo	Entro 30 giorni dalla fine del mese	Entro 30 giorni dalla fine del mese	Entro 30 giorni dalla fine del mese
USSD: Vendite per corrispettivi **con** documento di accompagnamento Registrazione per singolo documento o riepilogativa giornaliera per tipologia	Entro il terzo giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni
ARMC/AARD (una dichiarazione preventiva per più operazioni)	Prima dell'operazione	Prima dell'operazione	30 giorni	Prima dell'operazione

1 La data operazione è considerata quella dell'ultimo giorno del mese relativo al riepilogo. Pertanto i tempi indicati nella colonna 1, 2, 3 e 4 decorrono dal primo giorno del mese successivo (esempio: il riepilogo delle vendite effettuate in marzo 2017 sono registrate entro il 5 aprile 2017 (il 1° e 2 aprile 2017 non sono lavorativi) nel caso indicato alla colonna 1, entro il 30 aprile nei casi indicati nelle colonne 2, 3 e 4.
Nella casistica rappresentata nelle colonne 2 e 3, la possibilità di usufruire del periodo di 30 giorni per la trasmissione dei dati al Sian è subordinata all'aggiornamento del proprio gestionale entro il 3° giorno lavorativo del mese successivo a quello delle operazioni di uscita.

TIPO DI OPERAZIONE	TEMPI MASSIMI PER LA TRASMISSIONE DEI DATI AL SIAN			
	Produzione superiore ai 1000 Hl di vino (oppure con produzione inferiore ai 1000 hl prevalentemente da uve di **non propria** produzione)			Produzione annua **inferiore ai 1.000 ettolitri (hl) di vino** prevalentemente da **uve di produzione aziendale**
	Senza contabilità aziendale computerizzata	Con **contabilità aziendale computerizzata** **non** collegata alla banca dati SIAN	Con **contabilità aziendale computerizzata** collegata alla banca dati SIAN (web-service)	
	Colonna 1	*Colonna 2*	*Colonna 3*	*Colonna 4*
ARMC/AARD (una dichiarazione preventiva per ogni operazione)	Immediatamente dopo l'operazione	Immediatamente dopo l'operazione	30 giorni	30 giorni
Utilizzo di acidificanti o disacidificanti **(ACID/DISA)**	Il giorno stesso dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni
ACID/DISA, con apparecchiature specifiche	Entro il giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni
CERT, DIST, DENT, DERI, ELMC, IMBO, PIGI, SVIN, SFEC, FRGS, SPGS, TAGL, APRT, BABS, DOLC, LIEL, FRAB, SPAB, AVLT, SCZC, SCDS, EVAL, APRT (**senza** utilizzo di MC, MCR, di alcoli e acquaviti di alcoli e saccarosio)	Entro il giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni
Utilizzo di MC, MCR, di alcoli e acquaviti di alcoli (**APRT, BABS, DOLC, LIEL, FRAB, SPAB, SCZC, SCDS, EVAL)**	Il giorno stesso dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni
Utilizzo/Uscite di sostanze zuccherine diverse dal saccarosio (**USSD; BABS**)	6 giorni	6 giorni	6 giorni	6 giorni
Utilizzo di saccarosio **(SPAB, AVLT, SCZC, SCDS, BABS, ARMC-Arricchimento speciale)**	Il giorno stesso dell'operazione	6 giorni	30 giorni	6 giorni
Produzione di mosti con gradazione < 8% vol, non denaturati	Entro il giorno successivo dell'operazione	Entro il giorno successivo dell'operazione	Entro il giorno successivo dell'operazione	Entro il giorno successivo dell'operazione

TIPO DI OPERAZIONE	TEMPI MASSIMI PER LA TRASMISSIONE DEI DATI AL SIAN			
	Produzione superiore ai 1000 Hl di vino (oppure con produzione inferiore ai 1000 hl prevalentemente da uve di **non propria** produzione)			Produzione annua **inferiore ai 1.000 ettolitri (hl) di vino** prevalentemente da **uve di produzione aziendale**
	Senza contabilità aziendale computerizzata	Con **contabilità aziendale computerizzata** **non** collegata alla banca dati SIAN	Con **contabilità aziendale computerizzata** collegata alla banca dati SIAN (web-service)	
	Colonna 1	*Colonna 2*	*Colonna 3*	*Colonna 4*
Denaturazione di vini con acidità volatile superiore ai limiti o in corso di fermentazione acetica – DENT	Il giorno stesso dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni

Le deroghe temporali previste per la trasmissione dei dati al SIAN 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.

QUALI DOCUMENTI GIUSTIFICATIVI ?

- 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 non etichettati e sui recipienti;
- I dati presenti nello schedario viticolo;
- I documenti di registrazione provvisoria approvati dall'Organismo competente a imprese specializzate.

ATTENZIONE

Le sequenza delle registrazioni di operazioni correlate deve essere congruente con l'effettiva cronologia delle operazioni stesse.

Qualora i termini di registrazione di due o più operazioni correlate

	siano diversi si applica il termine più restrittivo.

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 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 la registrazione nel sistema telematico non sono storicizzate. 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 sul SIAN 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 anno riportando i saldi contabili di tutti i prodotti aventi la medesima designazione.

A chiusura di ogni campagna, le operazioni delle campagna vengono storicizzate e le giacenze di ogni prodotto dello stabilimento costituiscono la giacenza iniziale della campagna successiva.

Il sistema genera in automatico i saldi (giacenze) riferiti al 31 di luglio e rende disponibile una funzione on line, attiva dal 1 di agosto al 10 settembre, affinché l'utente qualificato possa verificare e confermare, oppure correggere e validare i dati, disponendo la chiusura della campagna.

A seguito di riscontri dei quantitativi dei prodotti detenuti in cantina possono emergere differenze rispetto ai saldi evidenziati nel registro. In tal caso, le rettifiche delle giacenze devono essere registrate con data 31 luglio.

La rettifica di ogni singolo conto è effettuata attraverso le operazioni di CASD (variazione in positivo) e USSD (variazione in negativo), utilizzando nel campo esonero/deroga la codifica "**12- Rettifica giacenze al 31 luglio**"

Se l'operatore non procede alla chiusura, in data 10 settembre, il sistema automaticamente genera la chiusura del registro.

Dopo la chiusura, il sistema riporta automaticamente, con data 1 agosto, i saldi contabili rettificati o meno (giacenze iniziali della nuova campagna vitivinicola) e permette la ricostituzione del catalogo prodotto della nuova campagna sulla base dei prodotti presenti al 31 luglio.

Non potranno essere registrate operazioni avvenute dopo il 31luglio, se non viene effettuata la chiusura della campagna vitivinicola.

A chiusura avvenuta, il sistema non accetta registrazioni con data operazione antecedente al 1 agosto.

Il prodotto è identificato anche dall'anno della campagna: le variazioni delle caratteristiche del prodotto effettuate tramite apposita funzione dal catalogo sono possibili solo per i prodotti della campagna in corso e impattano su tutte le operazioni collegate presenti nel registro, sempre della campagna in corso.

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

Prima di procedere alla registrazione di alcune operazioni, è necessario compilare l'anagrafica dei seguenti elementi di base cliccando sull'apposito tasto "ANAGRAFICA":

- 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.

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, di un 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.

L'anagrafica dei clienti e dei fornitori è **funzionale esclusivamente alle movimentazioni <u>dei prodotti sfusi e imbottigliati senza etichetta in entrata ed in uscita</u>**, in quanto il nominativo del fornitore/cliente deve essere indicato nella registrazione di tali operazioni.

Non è necessario censire i soggetti destinatari o fornitori di prodotti confezionati etichettati e i clienti privati consumatori.

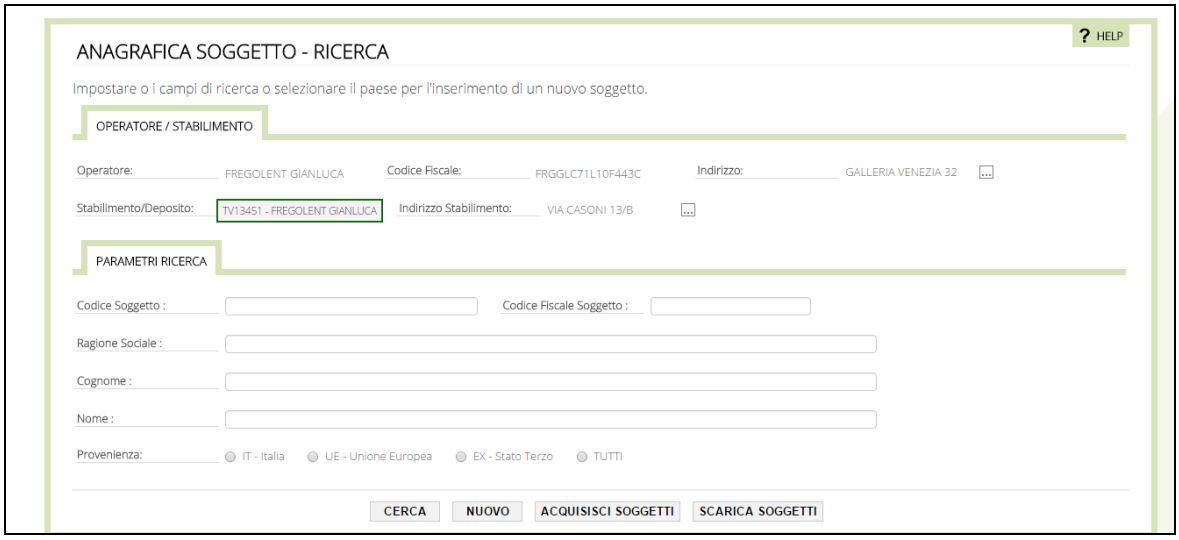
3.1.1 Anagrafica unica per tutti gli stabilimenti

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.

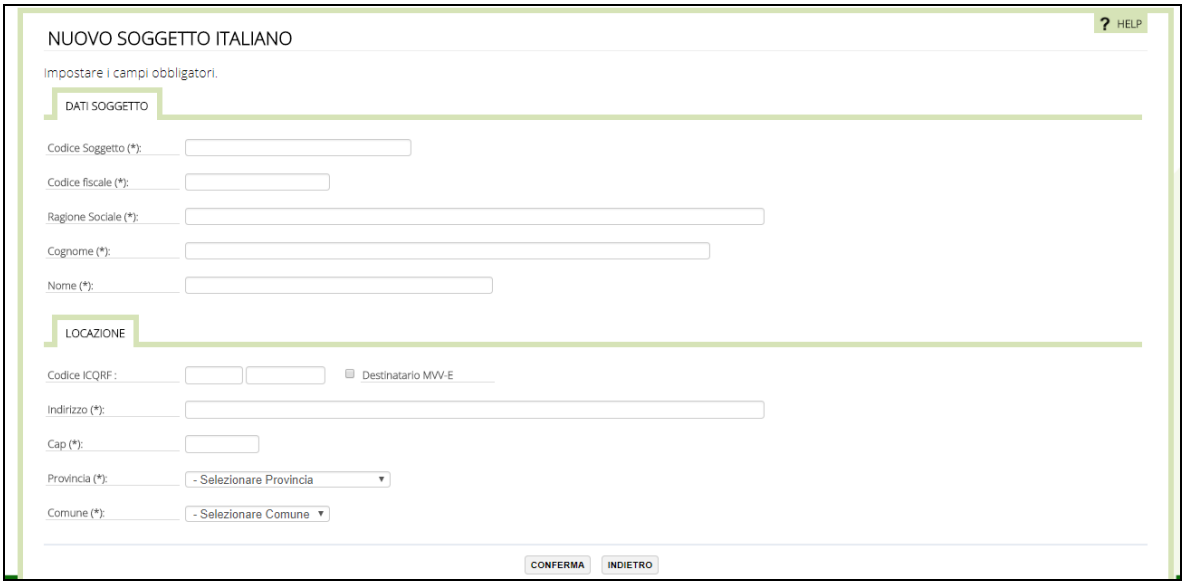
Pertanto se l'azienda ha più di uno stabilimento (e quindi più registri telematici come richiesto dalla normativa che prevede un registro per ciascun stabilimento o deposito) i soggetti censiti saranno resi disponibili in tutte le operazioni dove tale informazione è richiesta.

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.

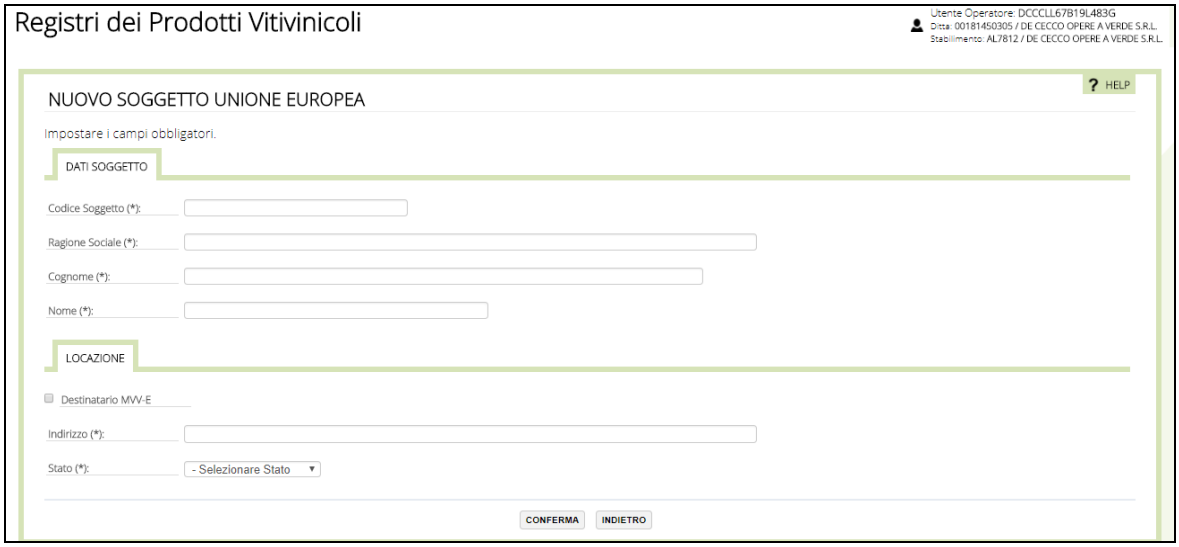


In risposta si ottiene una maschera dove indicare i dati identificativi del soggetto (codice soggetto, nominativo, ragione sociale) e la localizzazione ovvero l'indirizzo della sede operativa. In caso di soggetto nazionale viene richiesto anche il Codice Fiscale, la provincia e il comune.



Tra i dati relativi alla locazione è prevista anche l'indicazione facoltativa del codice ICQRF dello stabilimento (sigla della provincia seguita dal progressivo) e la specificazione se trattasi di un destinatario a cui si inviano prodotti vitivinicoli (la spunta è utile nella compilazione del documento di accompagnamento elettronico MVV-E).

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.



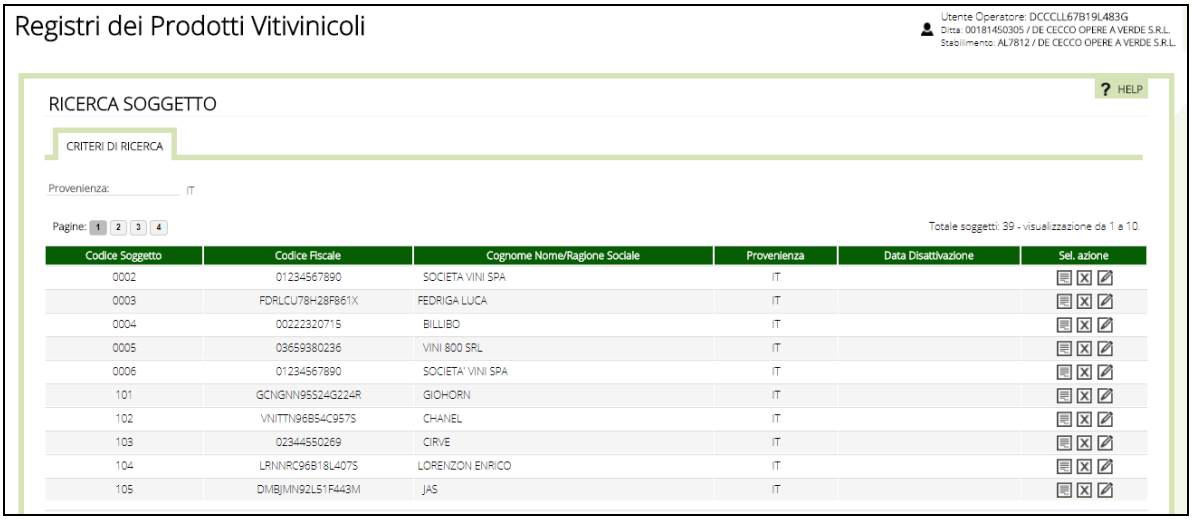
Il tasto "CONFERMA" conclude la registrazione dell'inserimento eseguito.

	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 aiutare a rintracciare in modo semplice e diretto i propri 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.

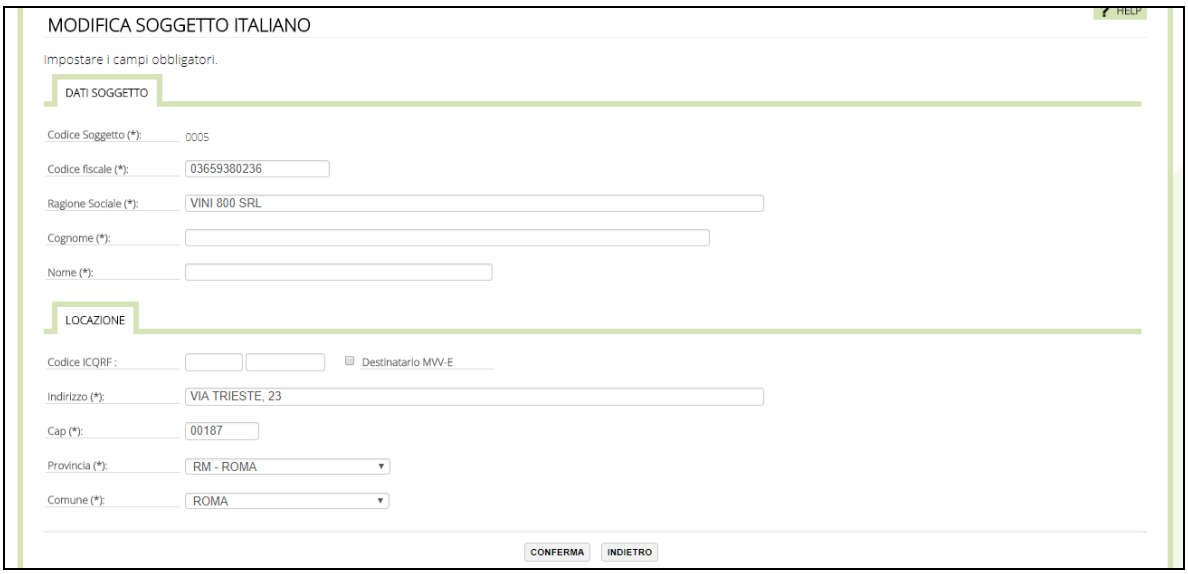


Codice Soggetto	Codice Fiscale	Cognome Nome/Ragione Sociale	Provenienza	Data Disattivazione	Sel. azione
0002	01234567890	SOCIETA VINI SPA	IT		
0003	FDRLCU78H28F861X	FEDRIGA LUCA	IT		
0004	00222320715	BILLIBO	IT		
0005	03659380236	VINI 800 SRL	IT		
0006	01234567890	SOCIETA' VINI SPA	IT		
101	GCNGNN95524G224R	GIOHORN	IT		
102	VNITTN96B54C957S	CHANEL	IT		
103	02344550269	CIRVE	IT		
104	LRNNRC96B18L407S	LORENZON ENRICO	IT		
105	DMBJMN92L51F443M	JAS	IT		

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

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.

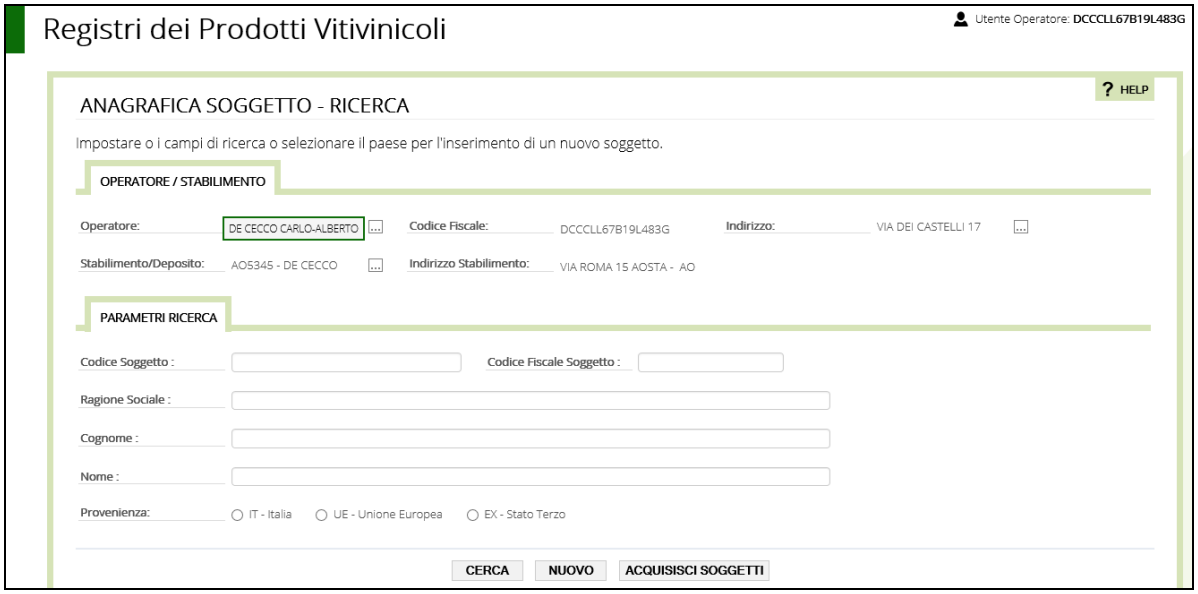
3.1.5 Cancellare un soggetto

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).

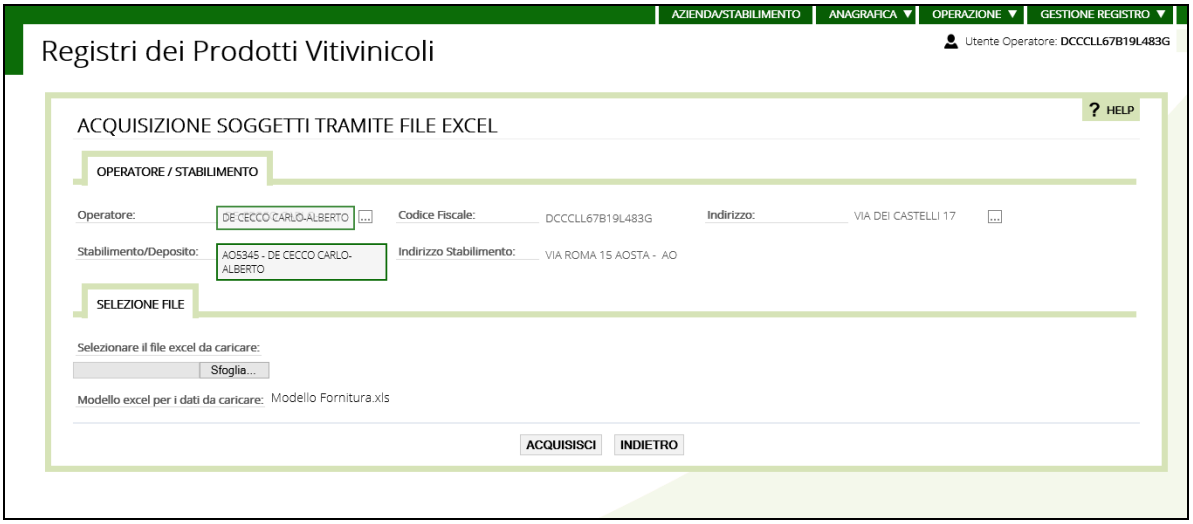
Se viceversa un soggetto è stato utilizzato in un'operazione di registro (es. in un acquisto di prodotto vitivinicolo), all'atto della cancellazione il soggetto viene disattivato ma rimane registrato nell'Anagrafica (anche se non è più modificabile). In tal caso il codice soggetto non può essere riutilizzato.

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.



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



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	

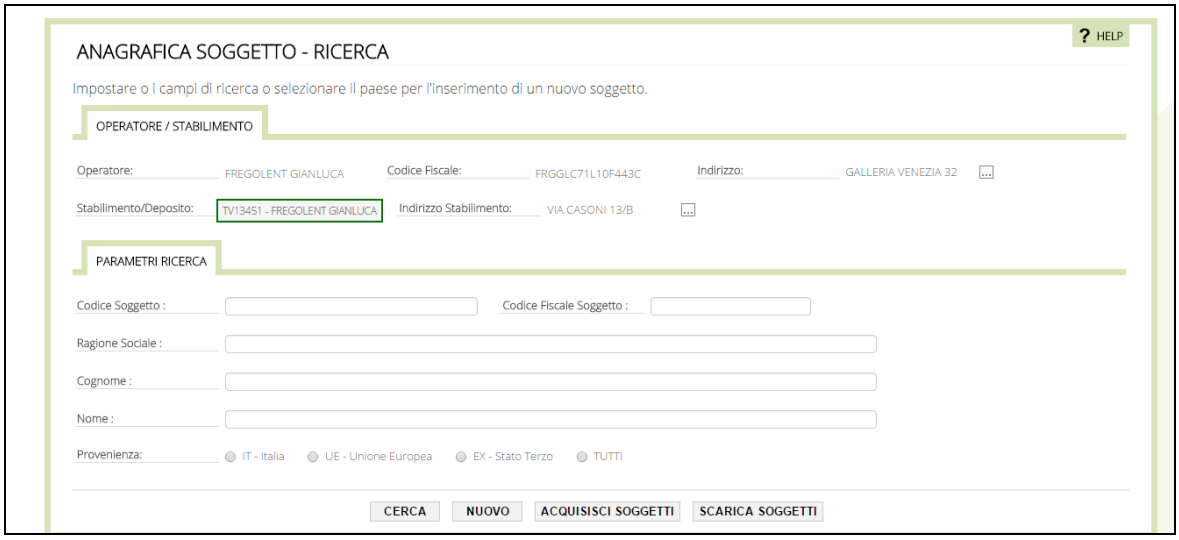
Campo	Descrizione	Obbligatorietà	Regole
	modo univoco un soggetto presente nella propria anagrafica		
CUAA	Codice fiscale del soggetto	Obbligatorio se TIPO SOGGETTO uguale a IT	
Tipo Soggetto	Tipologia di soggetto	Obbligatorio	Può assumere i valori IT – Soggetto italiano UE – Soggetto UE EX – Soggetto 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

3.1.7 Scaricare soggetti su file

E' possibile anche scaricare il contenuto dell'Anagrafica soggetti su file utilizzando la funzione SCARICA SOGGETTI presente nella funzione ANAGRAFICA.



Selezionato il pulsante SCARICA SOGGETTI si ottiene un file in formato Microsoft Excel formattato secondo il MODELLO FORNITURA descritto nel paragrafo precedente.

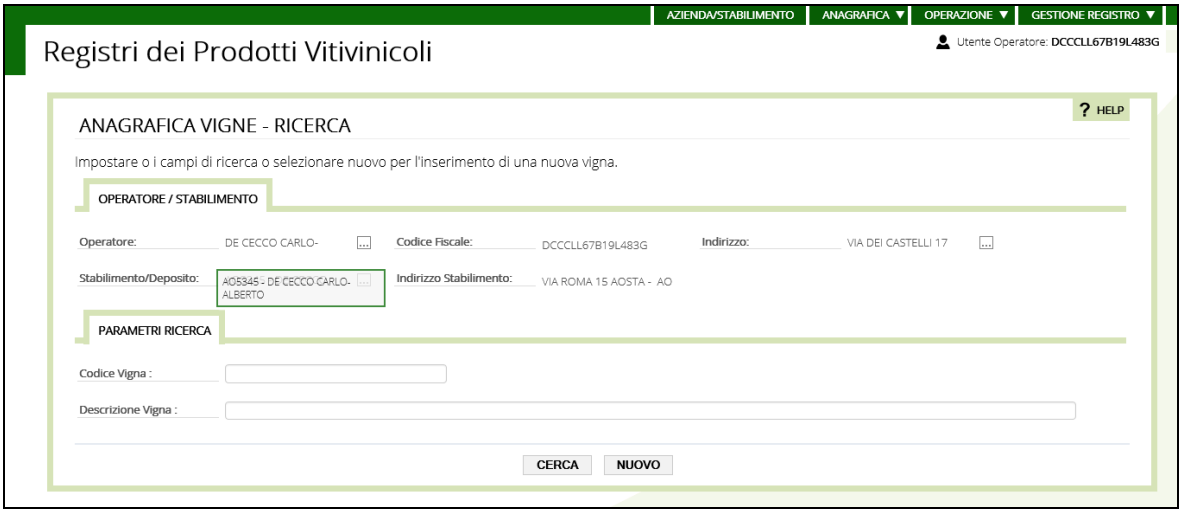
3.2 Registrare l'anagrafica delle vigne

Nella designazione e presentazione di un prodotto vitivinicolo a DOP è consentito utilizzare la menzione "vigna" seguita dal toponimo o da un nome tradizionale. Questa informazione individua la vigna da cui provengono le uve e caratterizza il prodotto vitivinicolo ottenuto dalla stessa. Pertanto va censita nel registro telematico attribuendogli un codice e il toponimo o il nome tradizionale.

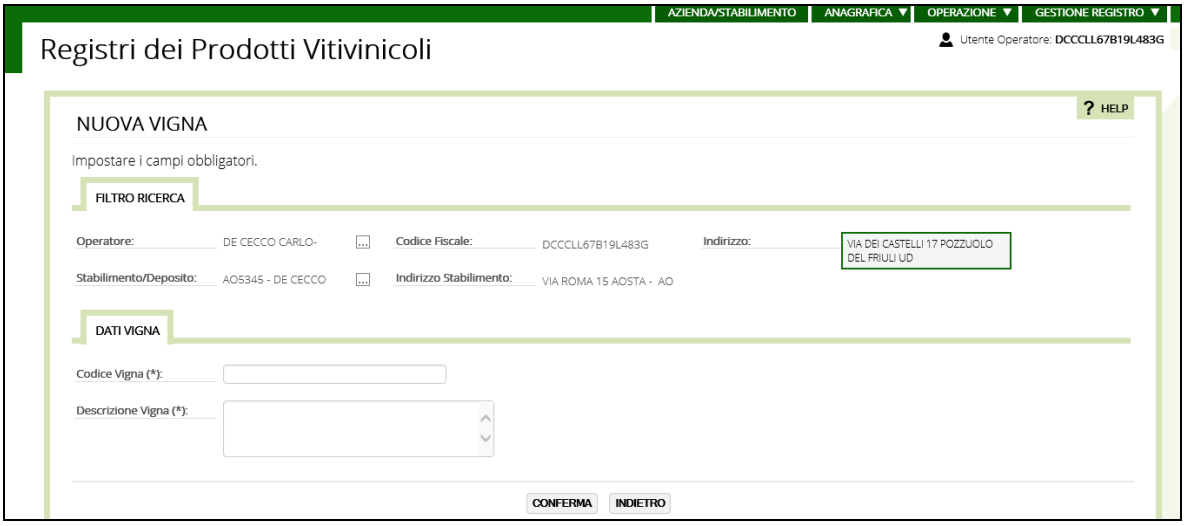
Sono vigne di pertinenza aziendale, registrate nello schedario vitivinicolo con un toponimo ed inserite negli elenchi approvati con delibera regionale.

3.2.1 Come censire una vigna

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



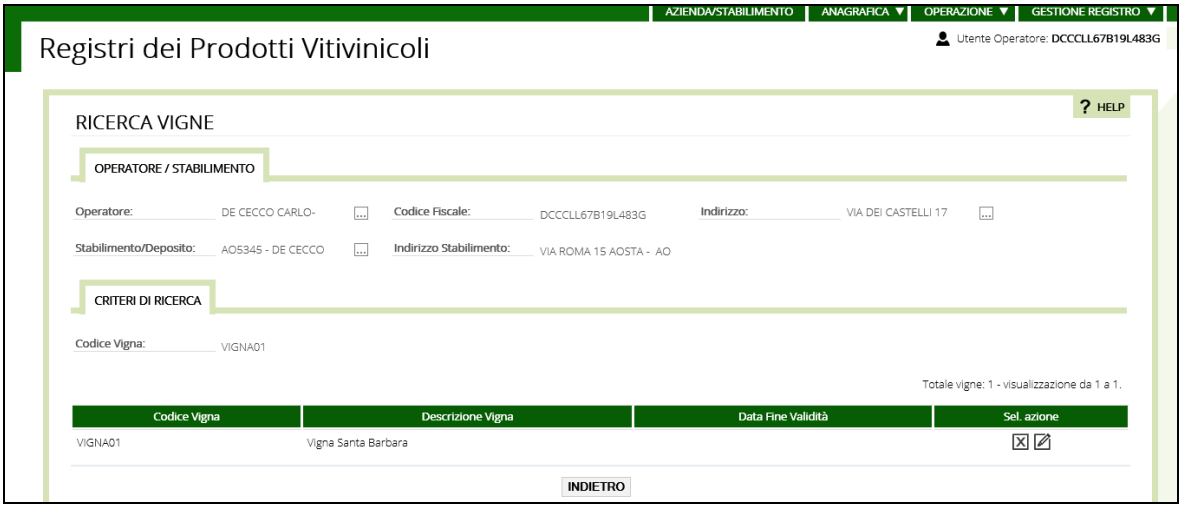
In risposta si ottiene una maschera dove indicare il CODICE DELLA VIGNA (un identificativo alfanumerico univoco stabilito dall'operatore nell'ambito dell'Anagrafica) e il toponimo o il nome.



Con il pulsante CONFERMA si registra la vigna nel sistema.

3.2.2 Ricercare un vigna censita in Anagrafica

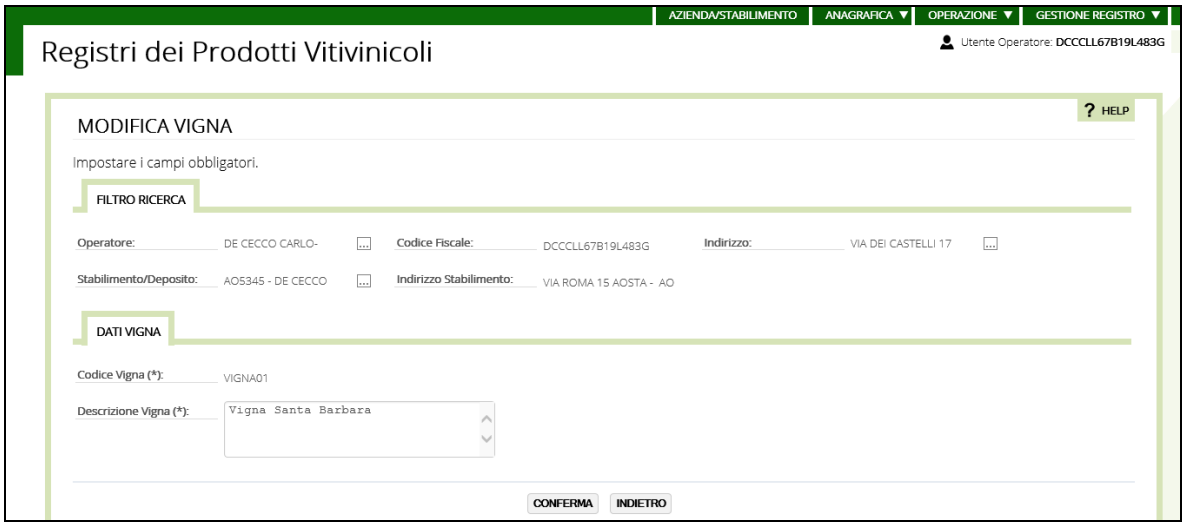
Per ricercare una vigna precedentemente censita in Anagrafica è possibile utilizzare come criteri di selezione il CODICE VIGNA o parte della descrizione, alla selezione del pulsante CERCA si ottiene l'elenco di tutte le vigne che soddisfano i criteri indicati.



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).

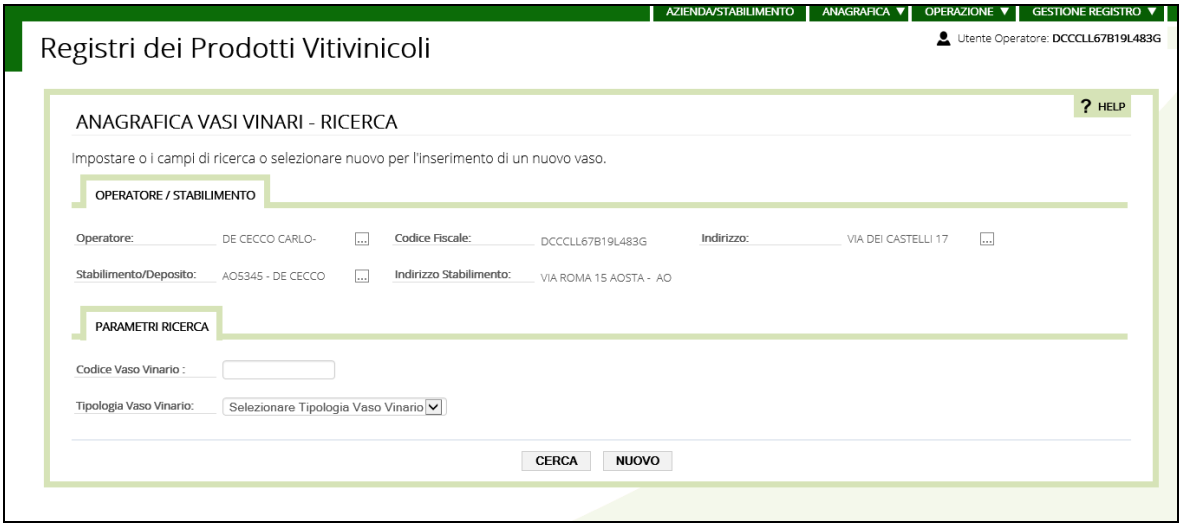
3.3 Gestire i vasi vinari

Nel registro telematico vanno censiti i vasi vinari che si ritiene saranno utilizzati e quindi referenziati nella registrazione di alcune operazioni riportando l'identificativo del recipiente (numerazione/codifica), la capacità in ettolitri (hl) nonché il tipo di materiale (cemento, acciaio, legno, vetroresina, altro).

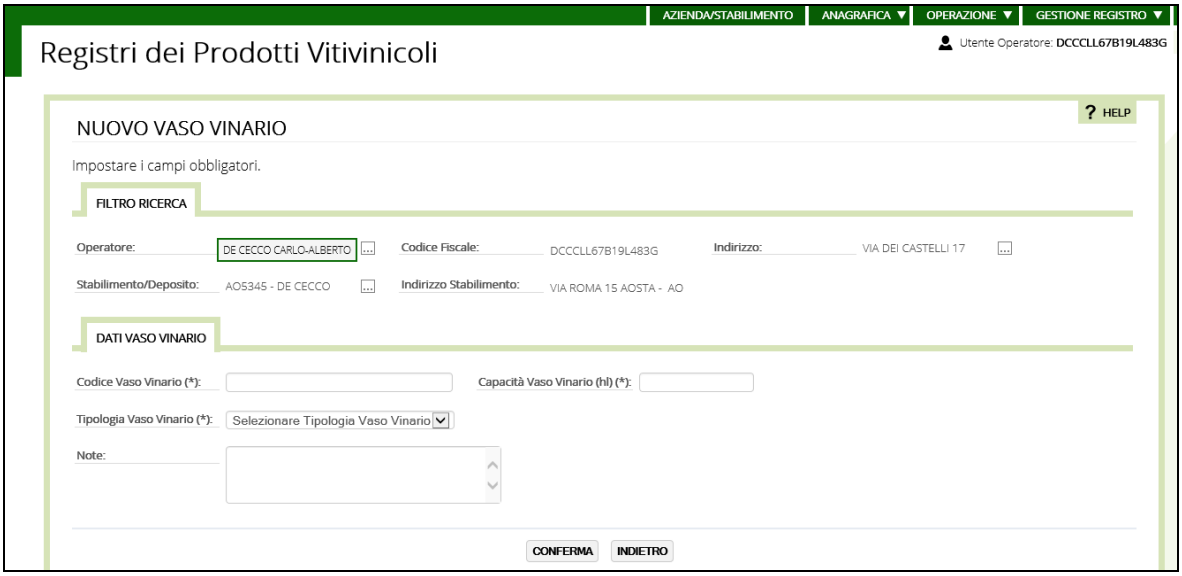
L'anagrafe dei vasi vinari non è sostitutiva della planimetria.

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.



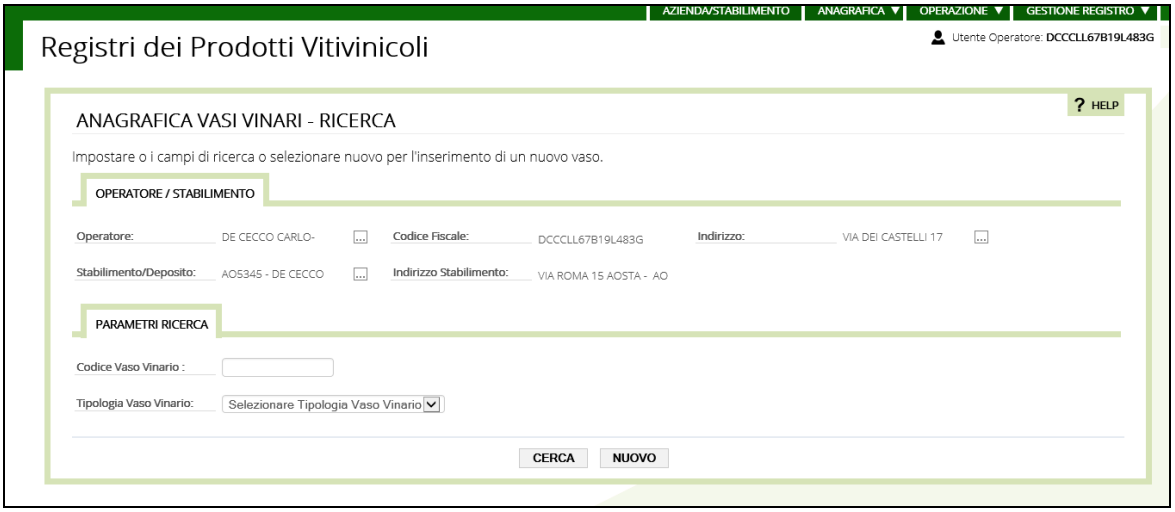
In risposta si ottiene una maschera dove indicare il codice che identifica univocamente il vaso vinario, la tipologia (es. legno, acciaio ecc.) e la capacità espressa in ettolitri (hl). Il codice corrisponde all'identificativo del recipiente e nell'ambito dello stesso stabilimento non possono coesistere codici uguali.



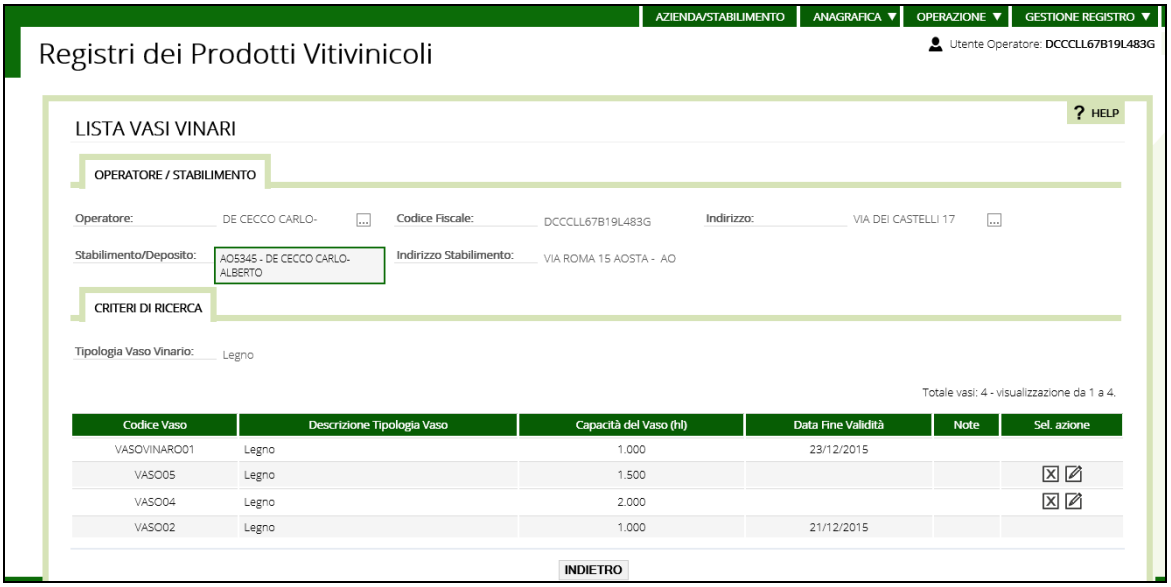
Con il pulsante CONFERMA si registra il vaso vinario nel sistema.

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.).



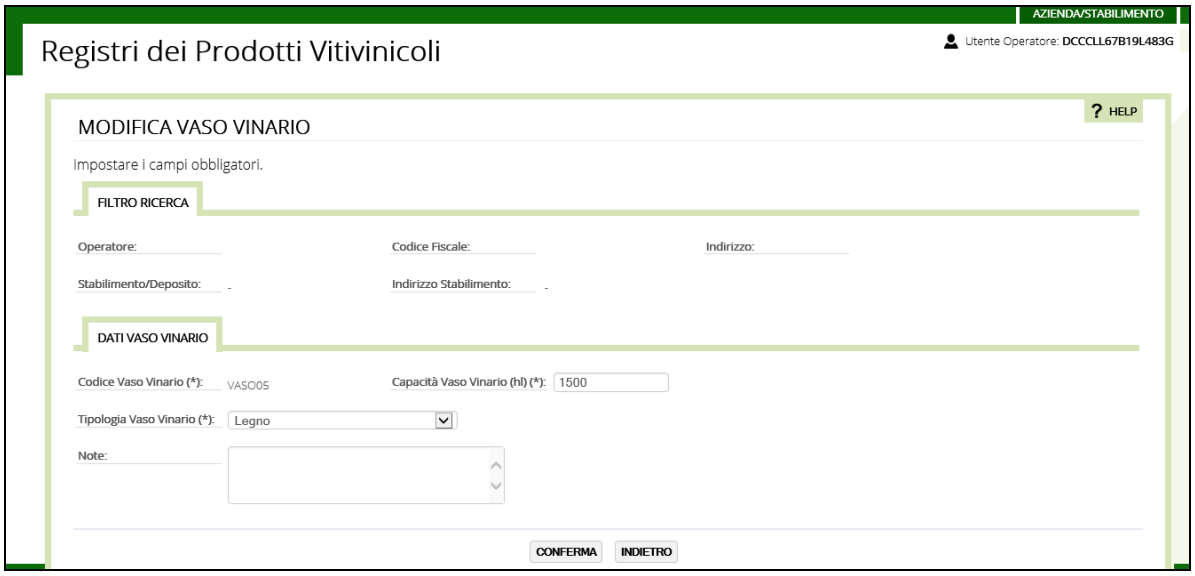
Alla selezione del pulsante CERCA si ottiene l'elenco di tutti i vasi vinari che soddisfano i criteri indicati.



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.



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). Il codice non potrà essere utilizzato per un altro vaso vinario.

Pertanto le cessioni in uso di vasi vinari a qualsiasi titolo ad altri operatori devono essere gestite con il tasto modifica riportando nel campo note, data e causale (es: affitto dal gg/mm/aa). La dismissione dei vasi vinari viene gestita con il tasto modifica se si vuole utilizzare il medesimo codice per la sostituzione degli stessi anche con recipienti di diversa capacità e materiale.

3.3.5 Recipienti mobili

	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. Ad esempio l'intero quantitativo di barriques di uno stabilimento può essere inserito con un unico codice oppure ripartito in più gruppi (es: A,B..) indicando nel campo codice ad es "A", "B", "C"…, tipologia "legno", capacità totale del gruppo hl.." e nel campo NOTE n. barriques x 2,25. Analogamente possono essere referenziate le damigiane o qualsiasi recipiente mobile (i.e. anfore) utilizzabili in operazioni che richiedono l'indicazione del recipiente. I gruppi di contenitori possono essere modificati nel numero e nella capacità totale, nel corso del tempo, in funzione delle esigenze logistiche dell'azienda.

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.

3.4 Catalogo Prodotto

La funzione "CATALOGO PRODOTTO" viene attivata tramite il pulsante posto sulla barra menù. L'operatore può creare prioritariamente il proprio catalogo prodotto, attribuendo un codice a ciascuna tipologia di prodotto trattata.

Il codice è costituito da un codice primario e un codice secondario attribuiti dall'operatore prima di prendere in carico o movimentare i relativi prodotti.

Entrambi possono essere alfanumerici o costituiti da sole lettere o numeri.

Qualora l'operatore non si avvalga di questa funzione, il catalogo prodotto verrà autogenerato dal sistema. Ad ogni inserimento di un nuovo prodotto (giacenze iniziali, introduzioni, elaborazioni e trasformazioni), il sistema assegna al nuovo prodotto referenziato un codice primario, costituito dal codice ICQRF attributo allo stabilimento, cui il registro è associato ed un codice secondario alfanumerico progressivo.

La codifica individua univocamente un prodotto designato e caratterizzato da una serie di attributi.

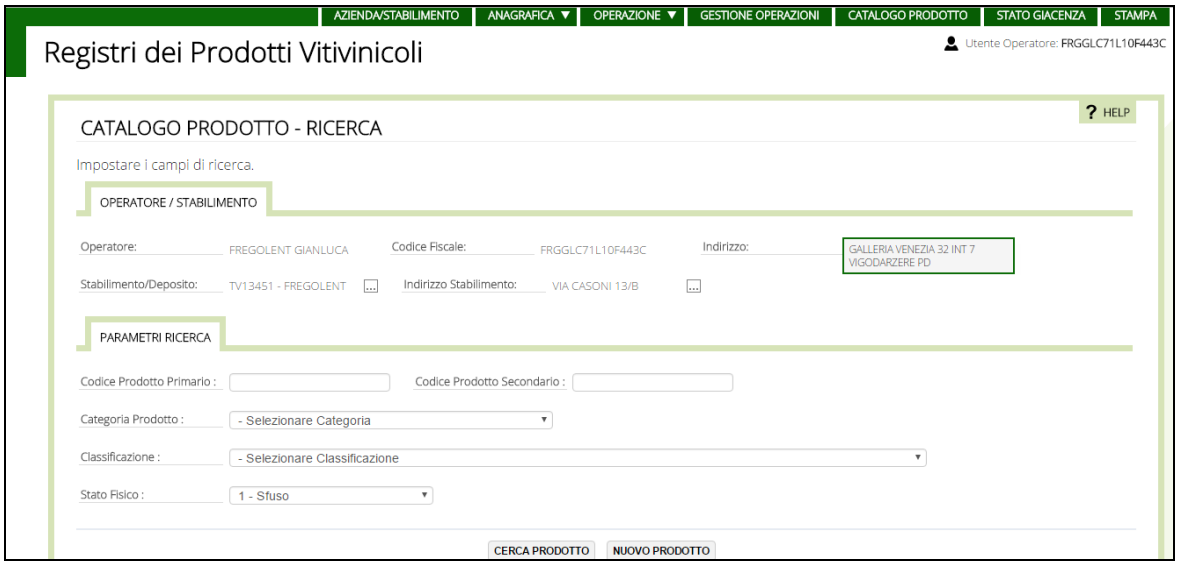
Il sistema attribuisce il medesimo codice alla stessa tipologia, sia per il prodotto di proprietà, sia per il prodotto detenuto per conto di un committente, pur generando conti e giacenze distinte.

La costituzione del "CATALOGO PRODOTTO" consente una rapida selezione dei prodotti oggetto delle operazioni con i relativi attributi, tramite i tasti "CERCA PRODOTTO COMPATIBILE CON IL TIPO D'USO", favorendo un rapido inserimento dei dati richiesti nella registrazione delle operazioni, che vengono richiamati dal catalogo prodotto attraverso l'inserimento del codice primario e secondario.

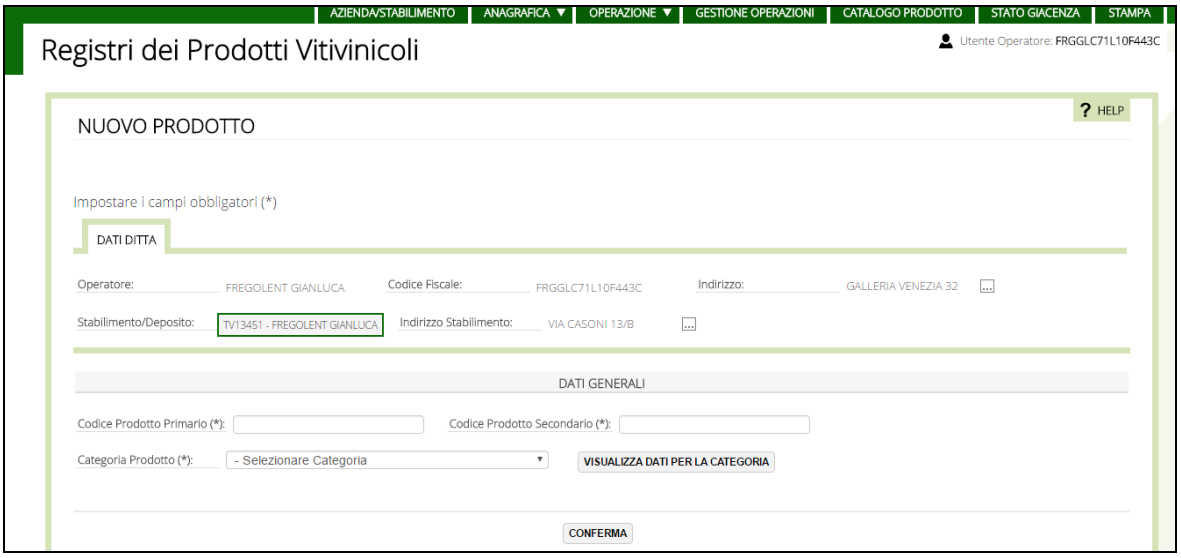
Tale funzione consente anche una ricerca rapida delle operazioni e delle registrazioni relative ad uno specifico prodotto.

3.4.1 Registrare un nuovo prodotto in catalogo

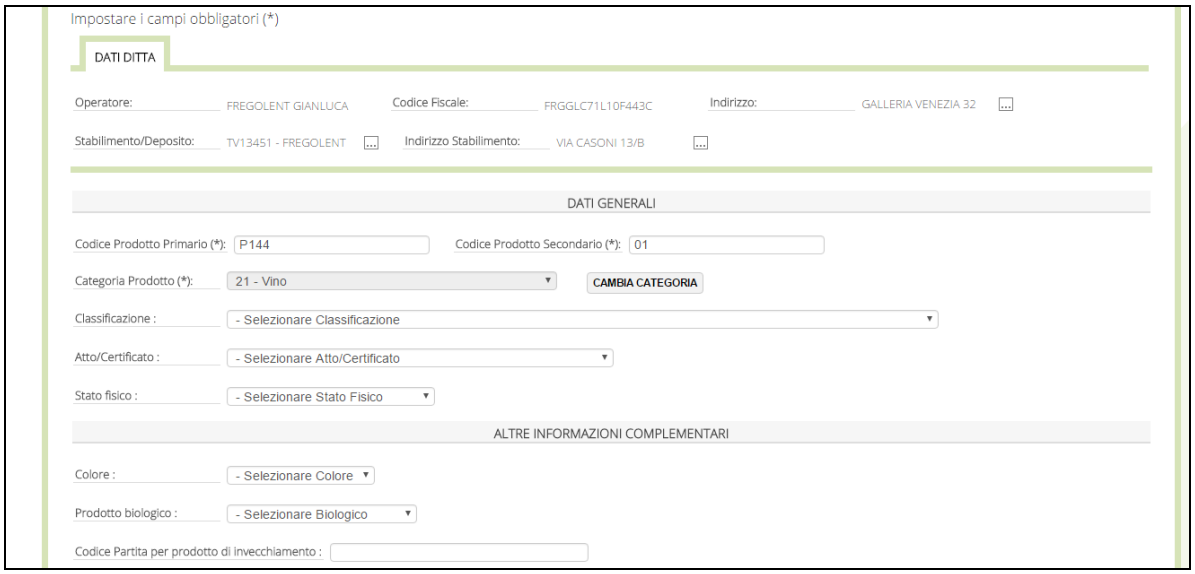
Per inserire un nuovo prodotto nel catalogo è sufficiente premere, nella maschera iniziale, il pulsante NUOVO PRODOTTO.



In risposta si ottiene una maschera dove indicare il codice primario e secondario che identifica univocamente il prodotto scegliendo poi la categoria di interesse (es. vino, mosto di uve, mosto di uve concentrato ecc.) per ottenere l'elenco degli attributi di designazione del prodotto tramite il pulsante VISUALIZZA DATI PER LA CATEGORIA.



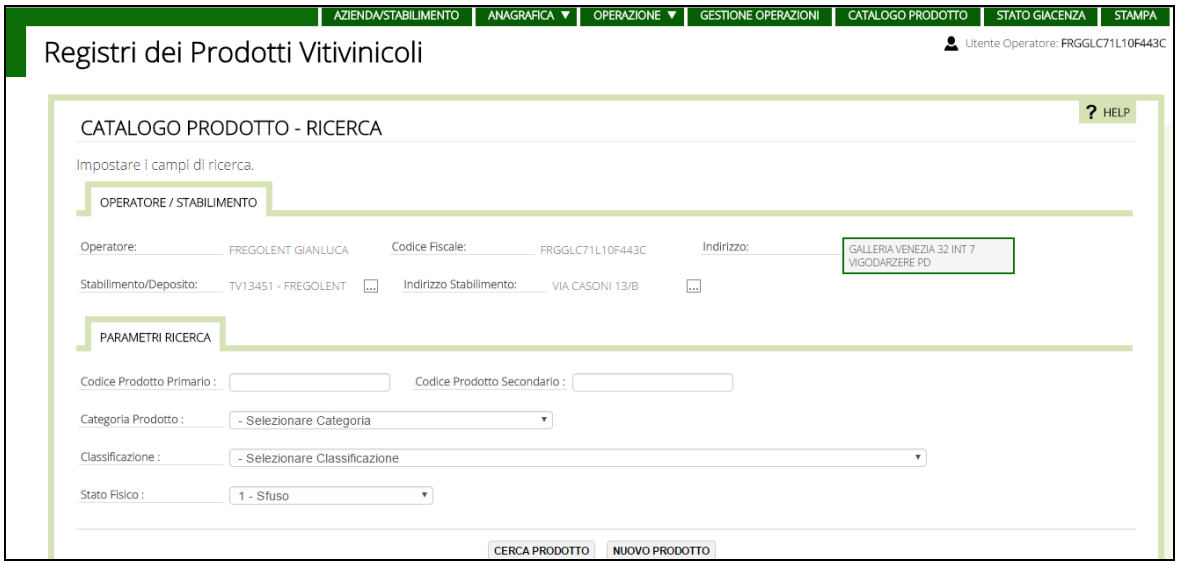
Si procede poi con la compilazione di tutte le informazioni che caratterizzano il prodotto vitivinicolo (es. classificazione, Atto/certificato, stato, biologico ecc.).



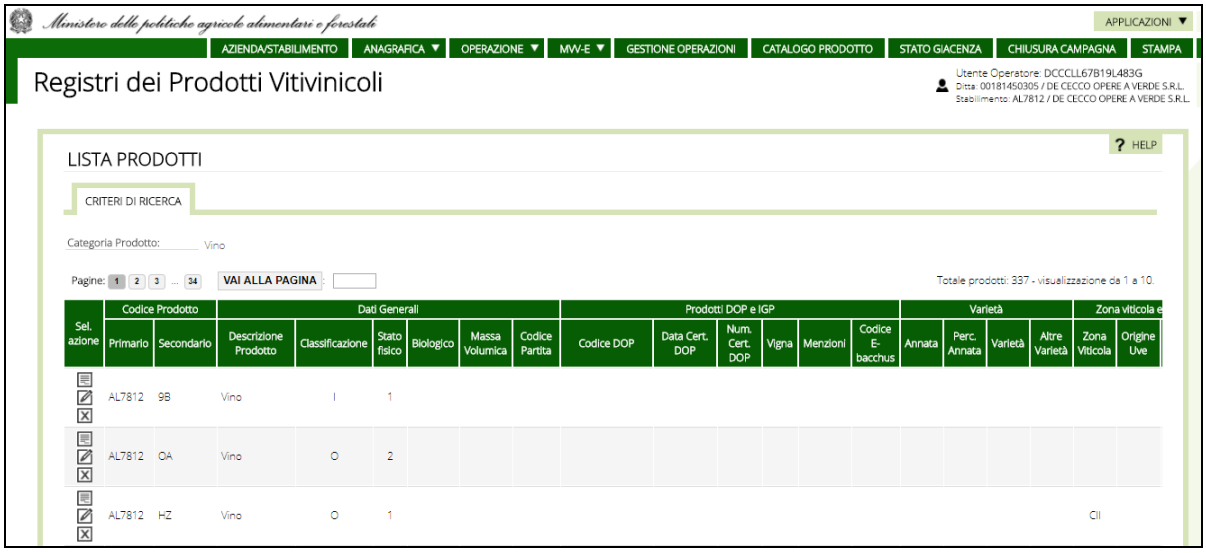
Con il pulsante CONFERMA si registra il prodotto vitivinicolo nel catalogo.

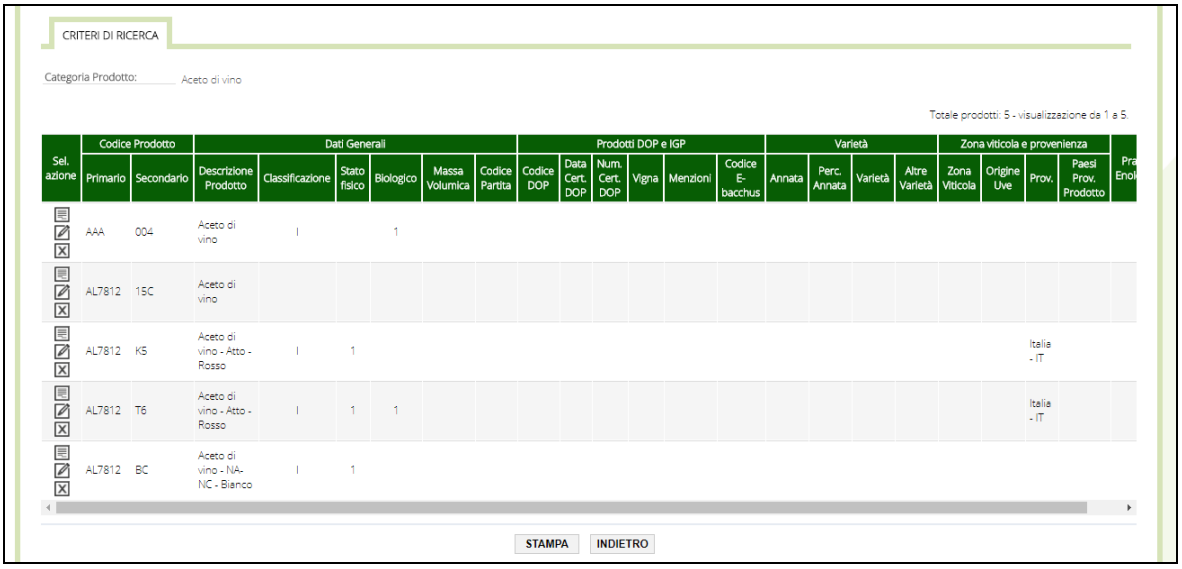
3.4.2 Come ricercare un prodotto presente nel catalogo

Per ricercare un prodotto vitivinicolo nel catalogo sono disponibili diversi criteri di selezione come il codice primario/secondario che identifica il prodotto stesso, la categoria (es. vino, mosto di uve ecc.), la classificazione (es. DOC, IGT ecc.) oppure lo stato fisico (sfuso, imbottigliato con etichetta ecc.).



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





CRITERI DI RICERCA

Categoria Prodotto: Aceto di vino

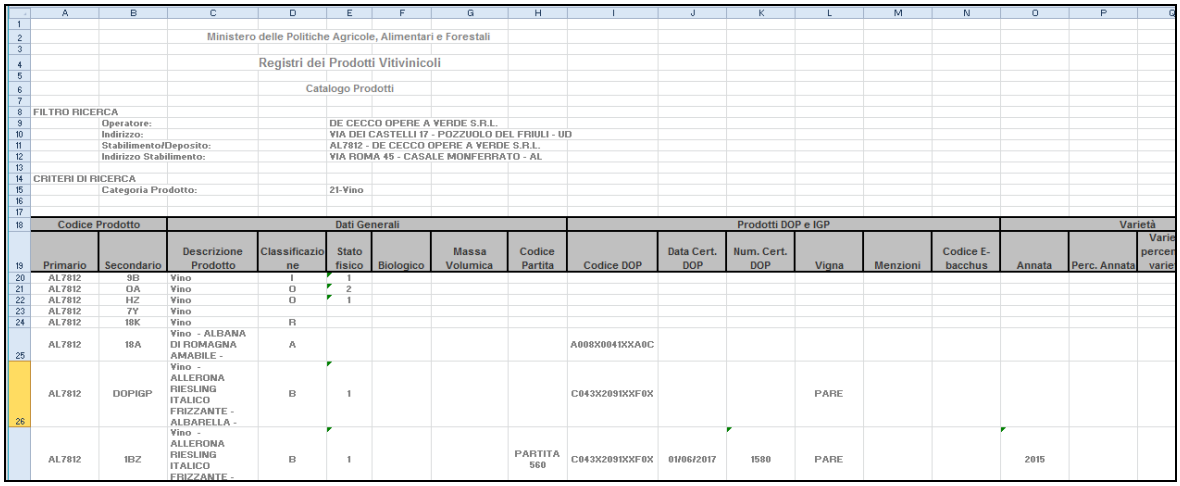
Totale prodotti: 5 - visualizzazione da 1 a 5.

Sel. azione	Codice Prodotto		Dati Generali					Prodotti DOP e IGP						Varietà				Zona viticola e provenienza				
	Primario	Secondario	Descrizione Prodotto	Classificazione	Stato fisico	Biologico	Massa Volumica	Codice Partita	Codice DOP	Data Cert. DOP	Num. Cert. DOP	Vigna	Menzioni	Codice E-bacchus	Annata	Perc. Annata	Varietà	Altre Varietà	Zona Viticola	Origine Uve	Prov.	Paesi Prov. Prodotto	Pra Enol
	AAA	004	Aceto di vino	I		1																	
	AL7812	15C	Aceto di vino																				
	AL7812	K5	Aceto di vino - Atto - Rosso	I	1																Italia - IT		
	AL7812	T6	Aceto di vino - Atto - Rosso	I	1	1															Italia - IT		
	AL7812	BC	Aceto di vino - NA-NC - Bianco	I	1																		

STAMPA INDIETRO

A partire dalla lista è possibile visualizzare il dettaglio del prodotto vitivinicolo presente a catalogo (pulsante), modificarne i dati caratteristici che ne individuano la designazione (pulsante) oppure cancellarlo dal catalogo (pulsante).

Il pulsante STAMPA consente la produzione di un elenco di tutti i prodotti presenti nel catalogo e selezionati con l'operazione di ricerca.



Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Registri dei Prodotti Vitivinicoli

Catalogo Prodotti

FILTRO RICERCA

Operatore: DE CECCO OPERE A VERDE S.R.L.
Indirizzo: VIA DEI CASTELLI 17 - POZZUOLO DEL FRIULI - UD
Stabilimento/Deposito: AL7812 - DE CECCO OPERE A VERDE S.R.L.
Indirizzo Stabilimento: VIA ROMA 45 - CASALE MONFERRATO - AL

CRITERI DI RICERCA

Categoria Prodotto: 21-Vino

	Codice Prodotto		Dati Generali						Prodotti DOP e IGP						Varietà		
19	Primario	Secondario	Descrizione Prodotto	Classificazione	Stato fisico	Biologico	Massa Volumica	Codice Partita	Codice DOP	Data Cert. DOP	Num. Cert. DOP	Vigna	Menzioni	Codice E-bacchus	Annata	Perc. Annata	Varie percen varie
20	AL7812	9B	Vino	I	1												
21	AL7812	OA	Vino	O	2												
22	AL7812	HZ	Vino	O	1												
23	AL7812	7Y	Vino														
24	AL7812	18K	Vino	R													
25	AL7812	18A	Vino - ALBANA DI ROMAGNA AMABILE -	A					A008X0041XXA0C								
26	AL7812	DOPIGP	Vino - ALLERONA RIESLING ITALICO FRIZZANTE - ALBARELLA -	B	1				C043X2091XXF0X			PARE					
	AL7812	1BZ	Vino - ALLERONA RIESLING ITALICO FRIZZANTE -	B	1			PARTITA 560	C043X2091XXF0X	01/06/2017	1580	PARE			2015		

3.4.3. Modifiche degli attributi di designazione del prodotto

La modifica e l'integrazione degli attributi e delle specifiche che caratterizzano la designazione di un determinato prodotto si realizza attraverso il catalogo prodotto.

Supponiamo di aver inserito in giacenza iniziale un prodotto vitivinicolo sfuso appartenente alla categoria "vino" e classe A, senza aver indicato la pratica enologica ed il codice DOP. Ricercando a catalogo i codici corrispondenti a tale prodotto e

	attraverso il tasto modifica si procede a correggere o integrare i campi "codice DOP" e "pratiche enologiche". Il sistema apporterà le correzioni in tutte le operazioni dove il prodotto risulta referenziato. Tale procedura è operativa per le aziende che utilizzano la modalità on line per la trasmissione dei dati. Le aziende che utilizzano la modalità web service possono avvalersi di tale procedura se i software gestionali sono in grado di recepire le specifiche tecniche implementate per la funzione catalogo. Il catalogo prodotto conserva anche i codici dei prodotti con giacenza pari a zero. L'operatore può cancellare tali codici presenti nel catalogo, per prodotti non più utilizzati, solo successivamente alla chiusura di ogni campagna.

4 REGISTRARE LE OPERAZIONI DI CARICO/SCARICO

4.1 Come funziona il registro telematico

Nel registro telematico, al pari del registro cartaceo, l'operatore annota le entrate, le trasformazioni, le pratiche, i trattamenti enologici, le lavorazioni, le movimentazioni e le uscite dallo stabilimento o dal deposito.

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

	In sintesi, 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. Le "schede operazioni", contenute nella documentazione pubblicata sul portale mipaaf.sian.it, riportano per ciascuna operazione le categorie di prodotti interessati, con tutti gli attributi obbligatori e ammissibili (facoltativi)

	CONTROLLI Il registro telematico non effettua controlli sulla correttezza dei dati inseriti. Il sistema verifica la corrispondenza delle quantità dei prodotti elaborati, trasformati e movimentati rispetto alle giacenze contabili: **non possono essere generati saldi negativi**. Al fine di garantire alcune funzionalità del registro, sono stati predisposti **controlli di 2° livello**, dettagliati nella documentazione, reperibile sul portale mipaaf.sian.it, che verificano il corretto inserimento dei seguenti parametri di designazione del prodotto: **Codice DOP/IGP**: per i prodotti a DOCG, DOC e IGT deve essere sempre inserito il codice della relativa denominazione, valorizzando obbligatoriamente questo campo. **Classificazione:** per alcune categorie di prodotto è sempre obbligatorio valorizzare questo campo. **Atto/Certificato:** per alcune categorie e classi di prodotto è sempre obbligatorio valorizzare questo campo. **Pratica enologica:** per alcune categorie di prodotto sfuso è obbligatorio valorizzare questo campo.

4.1.1 Il registro unico

Rispetto ai registri cartacei e ai conti speciali che 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 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.

	ATTENZIONE Il registro telematico non effettua controlli sulla regolare tempistica delle operazioni registrate. Il sistema segnala errori generati da incongruenze relative ad alcune specifiche di designazione del prodotto (controlli di secondo livello) L'anagrafica dei clienti e dei fornitori è **funzionale esclusivamente alle movimentazioni <u>dei prodotti sfusi e imbottigliati senza etichetta in entrata ed in uscita</u>**, in quanto il nominativo del fornitore/cliente deve essere indicato nella registrazione di tali operazioni.

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.

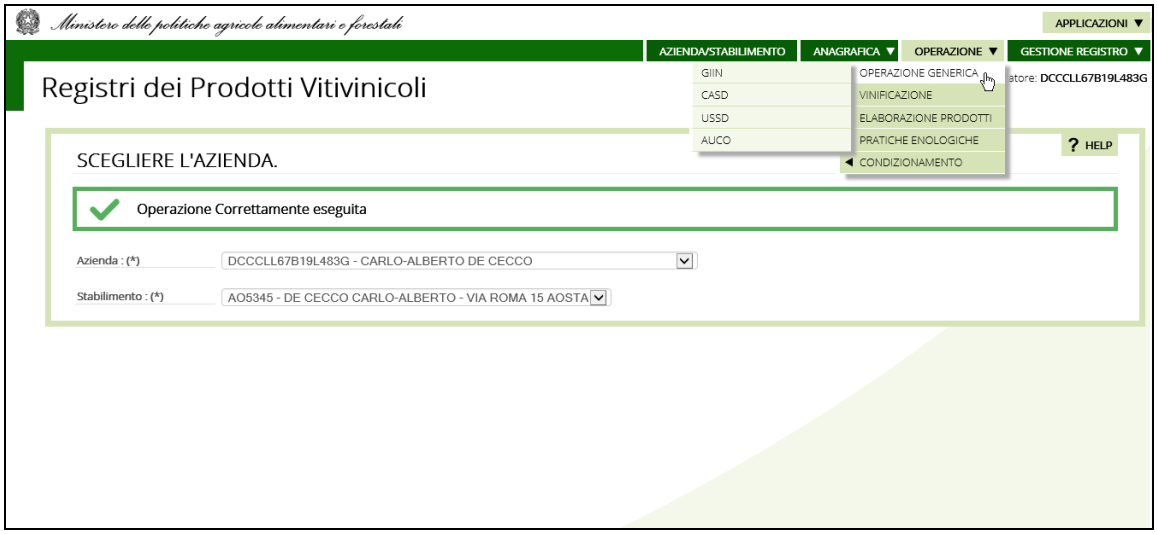
Nel registro deve essere inserita una registrazione per ciascuna operazione effettuata (carico di prodotto, scarico lavorazione, pratica enologica ecc.).

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.).

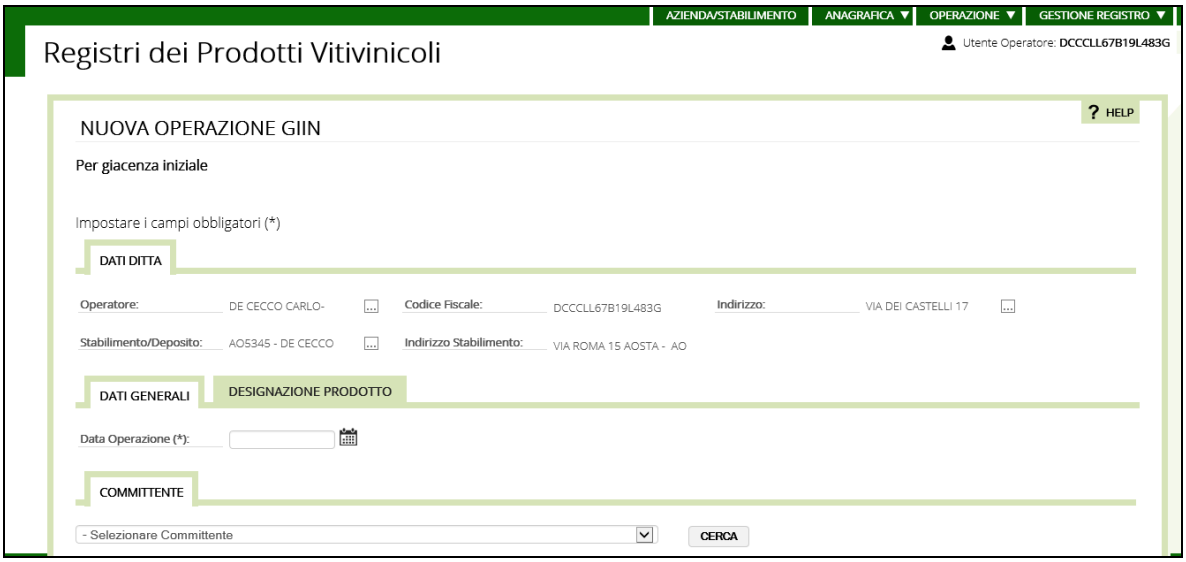
Le operazioni sono state ripartite in sei classi omogenee:

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

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

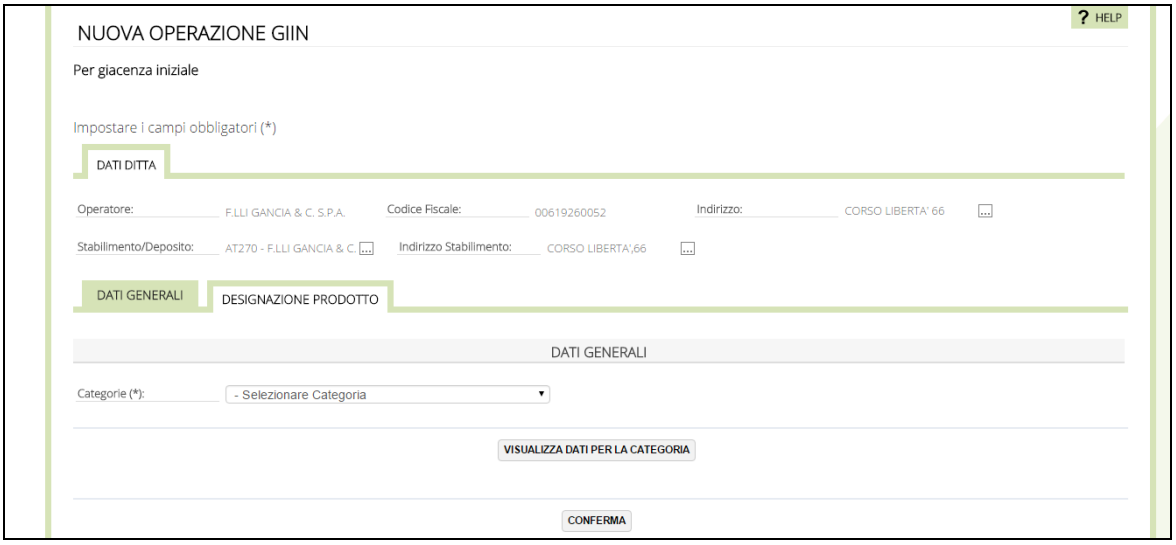


Scelta l'operazione di interesse (nell'esempio GIIN – GIACENZA INIZIALE) occorre inserire i dati nelle cartelle (DATI GENERALI e DESIGNAZIONE PRODOTTO).



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 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 così denominate:

- DATI GENERALI
- PRODOTTI IN SCARICO
- PRODOTTI IN CARICO
- DESIGNAZIONE PRODOTTO
- PRODOTTI
- CONFEZIONI/VASO VINARIO

4.3.1 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

La data e il numero dell'operazione devono essere sempre inseriti. Il sistema propone il numero di operazione costituito dal primo numero utile della giornata. L'operatore può modificarlo.

4.3.1.1 Il campo esonero/deroga e il documento giustificativo

Le operazioni CASD e USSD ed altre operazioni richiedono l'indicazione obbligatoria del numero e della data del documento giustificativo.

Qualora non sia prevista l'emissione di un documento giustificativo o non sussista, è necessario valorizzare il campo "**esonero/deroga**" specificando la causale.

	CAUSALI	DESCRIZIONE (casi in cui non è obbligatoria l'indicazione della data e del numero del documento)
1	Trasporti (Carico/Scarico) Uve e mosti propri, verso propria cantina	Trasporti entro i 40 Km (deroga art. 25, lett.a), p. i) e ii) del Reg. 436/2009): operazioni interessate CASD e USSD
2	Uscita riepilogativa condizionato	Registrazione riepilogativa delle uscite dello stesso prodotto confezionato in recipienti inferiori o uguali a 5 litri (art. 45, par. 2, del Reg. 436/2009): Operazione interessata USSD
3	Vendita corrispettivi	Vendite a privati senza documenti: operazione interessata USSD
4	Trasferimento autorizzato prodotti sfusi all'interno del Comune o Comuni limitrofi o nella stessa Regione	Trasferimento tra due impianti delle stessa ditta con autorizzazione ICQRF (deroga art. 25, lett.a), p. iv) del Reg. 436/2009): operazioni interessate CASD e USSD
5	Trasferimento - Altre deroghe art. 25 Regolamento 436/2009	Altri trasporti esentati di cui all'art. 25, punto b), del Reg. 436/2009). operazioni interessate CASD e USSD
6	Rettifica Giacenza	Carichi o scarichi per modifica delle giacenze a seguito verbali di controllo: operazioni interessate CASD e USSD
7	Condizionamento Aceti	Scarico di aceti di vino per imbottigliamento: operazione interessata USSD
8	Comunicazione non prevista (AVLT, SCDS, SCZC, SPAB, ELMC, BABS, DERI)	Causale da utilizzare nelle operazioni in cui non è obbligatoria la comunicazione preventiva e, pertanto, l'indicazione del documento giustificativo (es. nella spumantizzazione con MCR)
9	Prodotto destinato ad altri usi	Scarico di prodotti vitivinicoli utilizzati nella produzione di altri prodotti per i quali non è necessaria la successiva registrazione (ad es. scarico di aceto nella produzione di aceto balsamico di Modena, scarico di Vini aromatizzati o bevande aromatizzate sfusi per imbottigliamento). Operazione interessata USSD

10	Sbottigliamento	Causale da utilizzare nelle operazione di sbottigliamento: prima l'operazione USSD per lo scarico vino imbottigliato e poi l'operazione CASD per il carico di vino sfuso
11	Operazione Generica	Per operazioni non contemplate dai codici operazione specifici (operazioni interessate CASD e USSD). Descrivere nelle note la causale dell'operazione
12	Rettifica al 31 luglio (CASD, USSD)	Utilizzabile soltanto per le rettifiche con CASD e USSD in occasione della chiusura della campagna.

Il documento giustificativo è costituito sia da documenti di accompagnamento, sia da comunicazioni preventive, previste dalla normativa vigente, riguardanti l'effettuazione di alcune pratiche enologiche o elaborazioni.

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".

ESEMPI

Nel caso di introduzione di uve proprie, entro i 40 KM tra vigneto e stabilimento, non è prevista l'emissione del documento di trasporto e pertanto sarà valorizzato solo il campo esonero/deroga con indicazione dello specifico codice.

1	**Trasporti (Carico/Scarico) Uve e mosti propri, verso propria cantina**

La vendita per corrispettivi, le vendite riepilogative di condizionato in recipienti < a 5 litri, di uno stesso prodotto, referenziabili con un'unica operazione non richiedono l'indicazione del documento, ma la valorizzazione del campo esonero/deroga con indicazione dello specifico codice **(3 – vendita corrispettivi/ 2 – uscita riepilogativa confezionato)**.

4.3.1.2 Fornitore/destinatario e committente

Il campo **committente** deve essere sempre valorizzato quando l'operatore effettua registrazioni di operazioni (anche il solo deposito) in CONTO TERZI.

L'inserimento del committente determina l'attivazione di conti distinti per ogni soggetto e per ogni tipologia di prodotto. Tuttavia, non vengono generate modifiche sul catalogo prodotto.

L'informazione riguardante il **fornitore/destinatario** è richiesta in caso di introduzioni o uscite di prodotti sfusi a qualsiasi titolo (acquisto, reso merce, vendite, trasferimenti). Tuttavia, **la vendita di prodotto sfuso, uve comprese, a consumatore**

privato non prevede l'indicazione dei dati del cliente, anche qualora sia effettuata con un documento di trasporto.

La vendita di **prodotto confezionato** non richiede l'indicazione dei dati del cliente.

Tuttavia, l'indicazione del cliente/destinatario è prevista qualora il prodotto imbottigliato sia privo di etichettatura.

4.3.2 La designazione del prodotto

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

Il primo elemento distintivo è **la categoria del prodotto** (uve, vino, fecce, vino spumante, saccarosio…): in funzione della categoria selezionata vengono evidenziati i campi descrittivi obbligatori e facoltativi specifici.

	ATTENZIONE Per la categoria "mosto di uve", il sistema prevede la possibilità di utilizzare la quantità in peso (Kg) specificando la categoria "07" oppure in volume (Litri) utilizzando la categoria "41". Anche la categoria succo d'uva può essere espressa in KG (categoria "02") oppure in volume(categoria "42")

Ogni prodotto è designato valorizzando a seconda della tipologia, i seguenti campi che descrivono le caratteristiche proprie di ciascuna tipologia di prodotto:

- **Classificazione di prodotto**: ad esempio DOCG, DOC, IGT, Non a DOP/IGP/VARIETALE/ANNATA (vino generico)…..
- **Atto/certificato:** il valore è NA-NC per prodotti né atti né certificati
- **Stato fisico:** con le specifiche SFUSO / IMBOTTIGLIATO –CONFEZIONATO / IMBOTTIGLIATO SENZA ETICHETTA.
- **Colore:** nelle varianti rosso, rosato, bianco e grigio.
- **Biologico:** biologico /Biologico in conversione
- **Codice Dop-Igp**: individua le denominazioni geografiche di PRODOTTI DOP/IGP italiani.
- **Sottozona**: sottozone e zone amministrative individuate nei disciplinari di produzione dei prodotti a DOP
- **Vigna**: appezzamento identificato con toponimo o descrizione.
- **Menzione**: tradizionale, storica o riconosciuta dalla normativa italiana
- **N. certificato di idoneità e data:** Per i prodotti certificati sfusi, è obbligatorio valorizzare questo campo. Il sistema genera giacenze distinte per ciascuna idoneità.
- **Codice e-Bacchus:** deve essere utilizzato per le denominazioni geografiche di Stati europei, eccetto i prodotti DOP/IGP italiani.

- **Annata e % annata**
- **Varietà e % varietà**

Ogni prodotto così denominato è caratterizzato da **ulteriori elementi identificativi** di carattere generale, a ciascuno dei quali corrisponde un campo la cui valorizzazione può essere obbligatoria:

- **Paese di Origine delle uve (solo per uve non italiane):** deve essere valorizzato soltanto quando la raccolta delle uve sia avvenuta in un Paese diverso da quello dove si è svolta la vinificazione
- **Provenienza**: deve essere valorizzato per i prodotti non DOP/IGP/varietali/annata (vini generici)
  Sono previste anche specifiche **zone geografiche regionali** da utilizzare soltanto per le materie prime, nonché per le uve e per i prodotti a monte del vino, destinati a dare le relative **Grappe a Indicazione geografica protetta cosiddette "regionali"**
- **Lista Paesi di Provenienza:** consente di riportare l'indicazione di più Paesi qualora si intenda indicarli in etichetta
- **Zona vitivinicola**: deve essere valorizzato per i prodotti non a DOP/IGP/varietale/annata e per i prodotti varietali sfusi. La valorizzazione di questo campo per tutti i prodotti sfusi è funzionale alla compilazione corretta del documento elettronico. Le regioni italiane ricadono in 3 zone vitivinicole CI, CII e CIIIB.
- **Pratica enologica** effettuata sul prodotto: con la possibilità di indicare più pratiche; la pratica enologica deve essere valorizzata per alcuni prodotti con stato fisico sfuso.
- **Codice partita:** codice numerico o alfa numerico assegnato dall'operatore che individua un massa omogenea di prodotto sfuso o confezionato, contabilizzata separatamente nel registro.
- **Massa volumica**: da indicare obbligatoriamente per i MC e i MCR.

ATTENZIONE

Tutti gli elementi sopra elencati contribuiscono a identificare i prodotti vitivinicoli.

E' sufficiente che il campo relativo ad un elemento sia valorizzato in modo diverso (anche assenza di specifica) per generare un conto distinto del prodotto.

Il sistema calcolerà una giacenza (saldo contabile) distinta per ogni conto.

In alcune operazioni, per alcune categorie di prodotti possono essere presenti altri campi descrittivi la cui valorizzazione può essere obbligatoria, pur non

determinando una giacenza separata dei prodotti che caratterizzano. Tali campi individuano i seguenti parametri:

- **Titolo alcolometrico** (potenziale, effettivo e totale)
- **Tenore zuccherino**
- **%IGP**
- **Identificativo recipiente** di stoccaggio
- **Procedimento della pratica enologica**
- **Trattamenti** sono lavorazioni regolamentate che richiedono l'annotazione sul registro attraverso l'operazione APRT. Non vengono generate giacenze distinte per i prodotti oggetto del trattamento.
- **Numero giorni di invecchiamento:** tale campo è presente nelle schede GIIN, CASD e USSD ed deve essere utilizzato soltanto in associazione con il codice partita per specificare il periodo di affinamento in legno eventualmente maturato dal prodotto oggetto dell'operazione.
- **Volume nominale/peso unitario delle confezioni**
- **Lotto**
- **Numero di serie e numero iniziale e finale dei contrassegni:** viene indicato l'intervallo delle fascette (n. e serie) rilasciate per l'intera partita certificata.

Qualora la valorizzazione dei campi degli attributi non sia obbligatoria, è prerogativa dell'operatore la rivendicazione degli attributi, purché legittimi, veritieri e documentabili.
Solo i campi contrassegnati da un asterisco sono "bloccanti" e richiedono comunque una specifica, come ad es. la quantità.

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

4.3.2.1 L'indicazione della provenienza: come e quando utilizzare Origine delle uve – Provenienza e Paesi di provenienza

I campi "Paese origine delle uve", "provenienza" e "paesi di provenienza" devono essere valorizzati per i prodotti vitivinicoli secondo le seguenti modalità.

Il **Paese di origine delle uve (solo per uve non italiane)** corrisponde al Paese dove sono state raccolte le uve; deve essere riportato soltanto qualora la raccolta delle stesse sia avvenuta in un Paese diverso da dove ha avuto luogo la vinificazione e si intenda specificare entrambi i Paesi in etichetta.

Qualora l'operatore proceda a vinificare In Italia uve provenienti dalla Slovenia e voglia indicare in etichetta la dicitura "vino ottenuto in Italia da uve vendemmiate in Slovenia, dovrà specificare nei relativi campi:

- **Origine uve**: Slovenia

- **Lista Paesi di provenienza**: Italia
- **Provenienza**: UE

Il campo **"Provenienza"** corrisponde allo Stato dove è stato ottenuto, vinificato o elaborato il prodotto. Deve essere valorizzato per i prodotti non DOP/IGP/varietali/annata (es: vini generici)

CODICE	Provenienza
01	IT
02	UE
03	EXUE
04	MELANGE UE
05	MELANGE EXUE

ATTENZIONE

Se Paese di origine delle uve e Provenienza coincidono ovvero le uve e i relativi prodotti ottenuti provengono dal medesimo Paese, deve essere valorizzato solo il campo "Provenienza"

Nel caso di vino generico "**prodotto in Italia**" (ovvero ottenuto esclusivamente in Italia da uve raccolte in Italia), si indica soltanto la Provenienza "Italia",

Le zone geografiche Regionali, presenti nella medesima tabella (menù a tendina) del campo provenienza, sono da utilizzare soltanto per le materie prime destinate a dare le relative **Grappe cosiddette "regionali"** individuando nella tabella il codice pertinente al prodotto.

01G	IT - Friulana/del Friuli*
02G	IT - Lombardia*
03G	IT – Piemontese / Piemonte*
04G	IT- Siciliana / Sicilia*
05G	IT –Trentina / del Trentino*
06G	IT Veneta / del Veneto*
07G	IT Südtiroler - dell'Alto Adige*

Il campo **"Lista Paesi di Provenienza"** consente di riportare l'indicazione di più Paesi qualora si intenda indicarli in etichetta. Qualora in etichetta la provenienza

di un vino ottenuto dalla miscela di vini Spagnoli e Italiani sia indicata con la dicitura *«miscela di vini di Spagna e Italia", è necessario specificare:*

- **Paesi di Provenienza**: Italia e Spagna
- **Provenienza**: Miscela UE

4.3.2.2 Requisiti degli attributi della designazione

Nei box che seguono si riporta l'illustrazione di taluni attributi della designazione.

ATTO/CERTIFICATO

Il campo deve essere valorizzato per tutti i prodotti vitivinicoli.

La codifica NA-NC è utilizzata ogni qualvolta il prodotto non sia soggetto a certificazione. E' attribuita ai prodotti vitivinicoli senza indicazione di origine (generici), ai mosti concentrati e rettificati.

La codifica "atto" è attribuita a prodotti sottoposti ad elaborazione, trasformazione o soggetti a riclassificazioni o certificazioni.

Ai prodotti vitivinicoli a IGT quali uve e mosti può essere imputata la specifica "atto": al vino atto a IGT ottenuto, l'operatore può attribuire la qualifica Na-NC, quando il prodotto è ritenuto idoneo al consumo. Qualora il prodotto abbia i requisiti previsti dal disciplinare, questa trasformazione, da atto a Na-NC, potrà avvenire nel corso di movimentazioni del prodotto es. con l'operazione di Sfecciatura passando da Vino Nuovo in fermentazione a Vino o di pratiche enologiche (taglio/coacervo) e al più tardi nel corso del condizionamento dello stesso.

Il codice "certificato" è attribuito ai prodotti vitivinicoli per i quali sia stato rilasciato un certificato di idoneità (DOCG/DOC).

La produzione di vini varietali e spumanti varietali, per i quali siano rivendicate l'annata, la varietà o entrambe le specifiche, può avere origine da:

-riclassificazione o declassamento di IG/DO: il prodotto di origine codificato "Atto", "NA-NC" o "Certificato", attraverso l'operazione DERI o SPAB (per gli spumanti), sarà riqualificato a "Varietale" ed il campo atto/certificato sarà valorizzato con il codice NA/NC;

-rivendicazione nella dichiarazione vitivinicola: il prodotto è classificato "Varietale Atto" ed a seguito di parere di conformità dell'ODC, con operazione DERI, viene riqualificato a "Varietale NA-NC".

Il codice "Atto in stoccaggio" è utilizzabile in caso di contingentamenti di parte del potenziale produttivo di una DO,

	disposti da delibere regionali in relazione a congiunture produttive o di mercato (es. Doc Prosecco, Docg Conegliano Valdobbiadene….). In tal caso, la quota di prodotto contingentata sarà referenziata distintamente (giacenza separata). Il codice "Atto a riserva vendemmiale" è utilizzabile in caso di incrementi del potenziale produttivo previsto dal disciplinare di produzione di una DO. La quota di prodotto incrementata è individuata da questo specifico codice e sarà referenziata distintamente (giacenza separata). Il codice "Atto con complementari in ambito aziendale" è utilizzabile per poter distinguere e referenziare separatamente (giacenza distinta) nell'ambito della medesima DOP il prodotto in purezza varietale ("atto") ed il prodotto costituito in ambito aziendale da più di una varietà ammesse ("atto con complementari"). Tale distinzione è richiesta esclusivamente se il disciplinare prevede una diversa destinazione del prodotto in relazione alla base ampelografica. (i.e. Prosecco Doc) Le codifiche "Atto ad aceto balsamico di Modena IGP", "Atto ad aceto Balsamico tradizionale di Modena DOP" e "Atto ad aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP" sono utilizzate per identificare e distinguere i prodotti (uve e mosti) destinati alla produzione di tali aceti.

	STATO FISICO Il campo deve essere valorizzato per tutti i prodotti vitivinicoli. Il prodotto imbottigliato senza etichetta è generalmente destinato all'affinamento o stoccato in attesa di vestizione in funzione del cliente destinatario della merce. In tali casi, l'apposizione delle fascette e/o delle etichette può realizzarsi in un momento successivo all'imbottigliamento. Per lo stesso prodotto il sistema attiva conti distinti in relazione allo stato fisico e generando saldi contabili del prodotto sfuso, imbottigliato o imbottigliato senza etichetta.

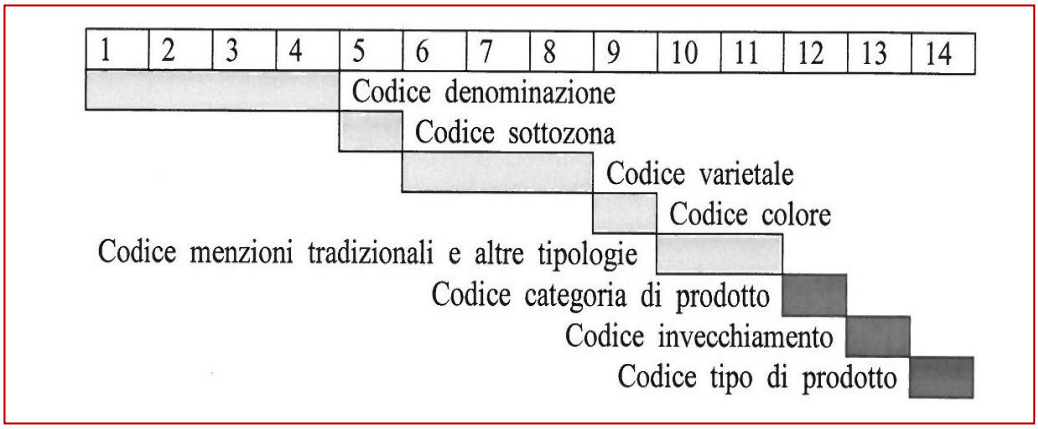
	CODICE PARTITA Tale codifica genera giacenze distinte e individua: ➢ una partita di una tipologia di prodotto sfuso ritenuta omogenea per periodo di affinamento trascorso in recipienti

di legno.

- Una partita omogena in elaborazione di vino spumante o di vino frizzante
- referenze commerciali (marchi aziendali) nell'ambito della stessa tipologia di prodotto
- partite del medesima tipologia di prodotto che differiscono per specifiche non altrimenti documentabili o per variabili non codificate dal sistema (es: contiene solfiti/senza solfiti aggiunti)

CODICE DOP IGP

Ogni tipologia di prodotto vitivinicolo DOP/IGP viene identificato con un codice, già utilizzato per le dichiarazioni di vendemmia e produzione e di giacenza, costituito da 14 caratteri sequenziali rappresentativi delle specifiche sottoriportate



I primi 4 caratteri identificano la denominazione DOCG/DOC/IGP, mentre i successivi identificano alcune caratteristiche quali il codice sottozona (5), il codice varietale (6-7-8), il codice colore (9), menzioni tradizionali (10-11), la categoria (12), l'invecchiamento (11), eventuali periodi minimi di invecchiamento (13) e il tenore zuccherino (14).

I codici sono disponibili nella documentazione oppure selezionabili direttamente tramite tasto funzione nelle cartelle delle operazioni.

Un codice contiene l'indicazione di una sola varietà.

Si possono verificare i seguenti casi:

- mancanza di codice specifico per vini IGP per i quali è prevista la

rivendicazione di tipologie varietali: si utilizzerà il codice della IGP Bianco, Rosso o Rosato generico e nel campo "varietà" si selezionerà il nome del vitigno;

- prodotti designabili con due/tre/quattro vitigni: si seleziona il codice "…*IGP*… riferimento a due/tre/quattro vitigni a bacca Bianca/Rossa" e nel campo varietà si selezioneranno i nomi dei vitigni con la relativa %; qualora il codice riferito a più vitigni, non sia previsto, si utilizza il codice IGP generico Bianco/Rosso/Rosato e nel campo varietà si selezioneranno i nomi dei vitigni con la relativa percentuale.

- mancanza di codice specifico per indicare il colore di una tipologia di prodotto ottenuto non coerente con il colore della varietà. si utilizza il codice specifico contenente la codifica della varietà e nel campo colore si indicherà il colore reale del prodotto: es. è il caso dell'IGP Toscana Sangiovese vinificato in bianco, si attribuisce il codice dell'IGP Toscana Sangiovese (rosso) e nel campo "colore" si indica "bianco".

- mancanza delle tipologie "rosato". si utilizza il codice IGP con varietà o generico rosso e nel campo colore si indicherà il colore reale del prodotto: es. è il caso di un vino IGT Veneto Merlot rosato, si attribuisce il codice dell'IGP "Veneto Merlot" (rosso) e nel campo colore si indica "rosato".

CORREZIONI E MODIFICHE

Se un prodotto già oggetto di movimentazioni sul registro ufficiale è stato catalogato con un codice DOP/IGP sbagliato o non più utilizzabile, con l'operazione DERI si procederà a "riqualificare" il prodotto, ottenendo la correzione del saldo del prodotto stesso (scarico prodotto con codice errato e carico prodotto con codice corretto).

Altre modalità di rettifica e correzione sono riportate nel paragrafo 3.4.3

ANNATA

Il campo deve essere **obbligatoriamente** valorizzato nel caso dei prodotti classificati:

- A DOP (ad esclusione dei vini liquorosi, dei vini spumanti non etichettati come millesimati e dei vini frizzanti),
- NON A DOP/IGP CON ANNATA

Può essere valorizzato per i prodotti a IGP.

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

	VARIETA' Nel caso in cui il codice DOP/IGP contenga anche il riferimento alla varietà, non è necessario valorizzare il campo varietà. 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. Qualora sinonimi o varietà il cui uso è comunque legittimato non siano ricomprese nell'elenco-menù associato al campo "varietà", il dato dovrà essere inserito nel campo libero "Varietà non comprese nel registro nazionale delle varietà di vini". Il campo "VARIETÀ" non deve essere utilizzato nel caso dei PRODOTTI NON A DOP/IGP/VARIETALI (generici). Nel caso di più varietà, il sistema non rispetta l'ordine prioritario di inserimento nel campo varietà. Nella designazione viene privilegiato l'ordine alfabetico. Il campo "% varietà" consente invece di evidenziare la prevalenza varietale.

	SOTTOZONA/ZONA AMMINISTRATIVA Il campo può essere valorizzato esclusivamente per i prodotti a Dop nei cui disciplinari sono state individuate sottozone e zone amministrative. Il campo può essere valorizzato se in sede di dichiarazione di produzione è stata rivendicata la specifica sottozona o zona amministrativa. In tutti gli altri casi il campo non deve essere valorizzato

VIGNA

La menzione vigna è seguita da un toponimo o nome tradizionale e può essere utilizzata soltanto nella presentazione e designazione dei vini DOCG 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.

Il campo può essere valorizzato soltanto nel caso dei PRODOTTI A DOP

MENZIONI TRADIZIONALI

Il campo può essere valorizzato soltanto nel caso di PRODOTTI A DOP/IGP.

Le **menzioni tradizionali** sono termini registrati e protetti 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.

In questo campo sono individuabili le **menzioni storiche tradizionali** quali castello, rocca, torre, villa, abbazia abtei, ansitz, burg, Kloster, schoft, stift.

Possono essere utilizzate esclusivamente se Il vino è ottenuto da uve vendemmiate in vigneti aziendali e vinificate in azienda.

Le **altre menzioni descrittive** sono riferite a particolari metodi di produzione dei PRODOTTI A DOP/IGP (novello, vivace, riserva superiore, classico ecc. se previsti dai disciplinari dei vini a D.O. o indicazioni libere quali fermentato/maturato/invecchiato in botti, barriques….) o all'origine aziendale degli stessi (imbottigliato all'origine, integralmente prodotto…) che si intendono rivendicare in etichetta.

Se del caso, in presenza di vini spumanti di qualita' e di vini frizzanti,

al fine di distinguere il prodotto elaborato in bottiglia da quello elaborato in autoclave, si selezionerà dalla tabella collegata al campo menzioni tradizionali il termine "Fermentazione in bottiglia" per il prodotto elaborato in bottiglia, ottenendo saldi contabili distinti.

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.

Per prodotti che non appartengano alla classe DOP/IGP, il campo non deve essere valorizzato.

PRATICA ENOLOGICA E PROCEDIMENTO

Il campo "pratica enologica" deve essere valorizzato per i prodotti vitivinicoli sfusi. Per il prodotto che non ha subito alcuna pratica enologica dovrà essere indicato il codice "00".

IL campo "pratica enologica costituisce un attributo del prodotto generando codici catalogo differenziati e giacenze distinte.

Alcune pratiche enologiche, quali l'arricchimento, l'acidificazione e la disacidificazione, prevedono la possibilità di seguire diverse metodologie. Nel registro è prevista l'indicazione del procedimento seguito utilizzando le codifiche di seguito riportate:

CODICE	DESCRIZIONE
1A	Il prodotto e stato arricchito con MC, MCR, MCR solido
1B	il prodotto è stato arricchito mediante concentrazione parziale
1C	il prodotto è stato arricchito mediante osmosi inversa
1D	il prodotto è stato arricchito mediante concentrazione parziale a freddo
2A	Il prodotto e stato acidificato con acidificanti
2B	Il prodotto e stato acidificato a mezzo scambiatore di cationi
2C	Il prodotto e stato acidificato a mezzo trattamento elettromembranario
3A	Il prodotto e stato disacidificato con disacidificanti
3B	Il prodotto e stato disacidificato a mezzo trattamento elettromembranario

Il diverso procedimento utilizzato non determina giacenze differenziate.

	TENORE DI ZUCCHERO Il campo può essere valorizzato nel caso dei vini spumanti sfusi e deve essere obbligatoriamente indicato nel caso di Imbottigliamento e vendita di tali prodotti (USSD), in quanto l'indicazione del contenuto zuccherino identifica una specifica tipologia. Può essere valorizzato per i vini, per i vini liquorosi, per i vini frizzanti e per i vini frizzanti liquorosi. Per tutti gli altri prodotti non deve essere valorizzato.

4.3.3 La prima registrazione

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

1	**Operatore con stabilimento/deposito avente in giacenza uno o più prodotti registrati 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 è opportuno registrare preventivamente sul registro cartaceo gli 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.

	Nel passaggio al registro telematico un prodotto designato con determinati attributi, non può essere inserito con attributi diversi. Es.: 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

2	**Operatore con stabilimento/deposito privo di prodotti in giacenza**

La prima registrazione riguarderà l' entrata 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.

4.3.4 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) 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, che può essere diverso dal committente.

4.3.5 Le cartelle delle operazioni

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". I prodotti devono essere ricercati e selezionati tra i prodotti in giacenza.

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.

Generalmente il prodotto in carico (prodotto ottenuto) presenta una o più caratteristiche diverse rispetto al prodotto iniziale oggetto dell'operazione (ad es. lo stato fisico).

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

La scheda di alcune operazioni contiene solo la cartella del prodotto in scarico (es. vendita-USSD, autoconsumo-AUCO, perdite-PERD) o del prodotto in carico (CASD acquisti, introduzioni, superi-SUPE).

La scheda relativa alla operazione "giacenza iniziale" (GIIN) prevede la cartella denominata **"DESIGNAZIONE PRODOTTO"**, dove devono essere inserite le informazioni riguardanti le tipologie di prodotti che si prendono in carico dal saldo dei registri cartacei.

La cartella "**PRODOTTI**" non richiede l'indicazione della quantità, ma soltanto la descrizione del prodotto (i.e. superi)

La cartella "**CONFEZIONI / VASO VINARIO**" si attiva nelle operazioni GIIN e CASD al momento della valorizzazione del campo «STATO FISICO». E' prevista la sua utilizzazione in caso di lavorazioni in conto terzi o per alcuni prodotti per consentire alcune funzionalità del sistema operativo. Può essere utilizzata discrezionalmente dall'operatore per proprie esigenze gestionali e logistiche. Il sistema non prevede giacenze contabili per singolo contenitore.

4.3.6 Modalità di inserimento dati nelle cartelle delle operazioni

Nella trasmissione dei dati on line diverse sono le modalità utilizzabili per l'inserimento e la descrizione dei prodotti oggetto delle operazioni.

Sono presenti **tasti [funzione]** che in relazione al tipo di operazione ed alle esigenze dell'operatore consentono l'inserimento più o meno rapido ed automatico dei dati relativi ai prodotti attraverso:

- la ricerca del prodotto già presente in giacenza con tasto **[cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso]** e successiva associazione del prodotto cercato;
- la selezione del prodotto dal catalogo, se il prodotto è stato preventivamente codificato a catalogo, tramite il tasto **[cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso]**, eventualmente modificando qualche attributo;
- l'inserimento di tutti gli attributi specifici della categoria di prodotto tramite il tasto **[visualizza dati per la categoria]**;

- la riproposizione di tutti gli attributi del prodotto base/prodotto in carico tramite tasto **[crea designazione da prodotto in scarico].** In tal caso l'operatore dovrà apportare le modifiche di alcuni parametri.

L'operatore può scegliere la modalità più consona e appropriata ed eventualmente modificare i dati ottenuti.

4.4 Operazioni generiche

4.4.1 Giacenze iniziali

E' la prima operazione da effettuare al momento del passaggio alla tenuta del registro telematico per registrare in carico i singoli prodotti presenti nello stabilimento/deposito siano essi sfusi o imbottigliati, con etichetta o senza etichetta.

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

Ogni tipologia di prodotto deve essere distinta ed inserita in base allo stato fisico: sfuso, imbottigliato confezionato, imbottigliato senza etichetta.

Tutte le operazioni di carico della giacenza iniziale di uno stesso stabilimento **devono avere la stessa data e devono precedere tutte le altre operazioni**.
Le giacenze iniziali devono recare quale data operazione, il giorno successivo alla chiusura dei registri cartacei.

Ogni prodotto detenuto deve essere registrato separatamente con tutti gli attributi.
Se sono detenuti prodotti in conto terzi, questi devono essere registrati distintamente per ogni committente indicando anche il recipiente di stoccaggio.
L'operazione deve essere ripetuta per ogni inserimento di prodotto.

GIIN	Giacenza Iniziale

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 se trattasi di prodotto detenuto 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, sostanze aromatizzanti e coloranti utilizzati nella preparazione dei prodotti aromatizzati a base di vino

COME INSERIRE I PRODOTTI

Deve essere selezionata l'operazione GIIN per ogni prodotto presente in giacenza.
Sono state previste due modalità alternative di inserimento mediante l'utilizzazione dei tasti funzione:
[cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso]: l'operatore deve aver già codificato e inserito i dati (elementi descrittivi) del prodotto nel catalogo attraverso la specifica funzione. In questo caso, utilizzando questo tasto funzione viene ricercato il prodotto nel catalogo e selezionato tramite il pulsante associa. Dovranno essere inseriti la quantità ed eventuali informazioni aggiuntive.
E' possibile selezionare un prodotto presente a catalogo similare a quello da inserire e procedere a modificare i dati differenti.
[visualizza dati per la categoria]: viene indicata la categoria e si procede all'inserimento degli elementi descrittivi di designazione del prodotto. In tal caso, il sistema provvede a codificare il prodotto (codice primario+codice secondario), inserendolo nel catalogo del registro.

GIIN - Dichiarazione di Giacenza Iniziale

Come registrare	L'operatore ha in cantina i seguenti prodotti sfusi e imbottigliati: ➔ 100 hl di vino atto Barbera d'Asti superiore Nizza 2015 (prodotto sfuso); ➔ 50 hl di vino Barbera d'Asti 2014 certificato e arricchito (prodotto sfuso); ➔ 70 hl di vino rosso senza DOP/IGP (prodotto sfuso); ➔ 75 hl di vino atto a Vino nobile di Montepulciano Brunello di Montalcino 2015 detenuto in legno con inizio affinamento il 1 marzo 2016 (prodotto sfuso); ➔ 75 hl di vino imbottigliato confezionato Orvieto DOC classico 2014 (prodotto imbottigliato) ➔ 5 hl di mosto concentrato rettificato L'operatore seleziona nel gruppo OPERAZIONE GENERICA il codice GIIN e nella cartella DATI GENERALI inserisce la data e il numero dell'operazione. Ogni prodotto dovrà essere inserito utilizzando una scheda GIIN Quindi procede ad inserire i dati del prodotto n.1, nella cartella "Designazione prodotto", utilizzando uno dei tasti funzione, secondo le modalità illustrate. Occorre che siano valorizzati i seguenti campi: ➔ Classificazione prodotto: A - DOCG ➔ Atto/Certificato: atto ➔ Stato Fisico: sfuso ➔ Quantità: 10.000 ➔ Codice DOP: relativo al Barbera d'Asti ➔ Zona viticola: CII (facoltativo) ➔ Sottozona/zona amministrativa: Nizza ➔ Menzione tradizionale: superiore ➔ Annata 2015 ➔ Pratica enologica: 0 Il tasto "conferma" conclude l'operazione. Per inserire il **prodotto n. 2** viene nuovamente richiamata la scheda "GIIN" inseriti i dati generali e nella cartella DESIGNAZIONE PRODOTTO" si procede analogamente a quanto descritto per il prodotto 1. Occorre che siano valorizzati i seguenti campi: ➔ Classificazione prodotto: A - DOCG ➔ Atto/Certificato: certificato

- Stato Fisico: sfuso
- Quantità: litri 5000
- Codice DOP: relativo al Barbera d'Asti
- Zona viticola: CII (facoltativo)
- Annata 2014
- Pratica enologica: 01

Il tasto "conferma" conclude l'operazione.

Per il **prodotto n. 3** si procede analogamente a quanto descritto precedentemente.
Occorre che siano valorizzati ii campi:

- Categoria: vino
- Atto/Certificato: NA-NC
- Classificazione prodotto: I - Non a DOP/IGP/varietale/annata
- Stato fisico: sfuso
- Quantità (litri): 7.000
- Colore: rosso
- Zona viticola: CII
- Provenienza: Italia
- Pratiche enologiche: 00

Il tasto "conferma" conclude l'operazione.

Per il **prodotto n. 4** si procede analogamente ed occorre che siano valorizzati i campi:

- Classificazione prodotto: DOCG
- Atto/Certificato: atto
- Stato Fisico: sfuso
- Quantità (litri): 7500
- Codice DOP: Vino Nobile di Montepulciano
- Zona viticola: CII (facoltativo)
- Annata 2015
- Pratica enologica: LL (identifica l'affinamento in legno)
- Codice partita: 1/03/2015 (viene scelta la data di inizio affinamento in legno per individuare una massa con le stesse caratteristiche e il medesimo periodo di invecchiamento)
- Giorni di invecchiamento: gg (calcolo effettuato dall'operatore dal 1 marzo 2015 al giorno di registrazione della GIIN)
- Identificativo recipiente: botte 24

	Il tasto "conferma" conclude l'operazione. Per il **prodotto n. 5** si procede analogamente ed occorre che siano valorizzati almeno i campi: ➔ Atto/certificato: certificato ➔ Classificazione: DOC ➔ Stato fisico: imbottigliato confezionato ➔ Quantità (litri): 7500 ➔ Codice DOC: Orvieto ➔ Sottozona: classico ➔ Annata: 2014 **Non devono** essere valorizzati i campi n. e data idoneità, zona vitivinicola, pratica enologica e lotto. Nel caso di **prodotto imbottigliato "nudo"**, deve essere indicato lo stato fisico "imbottigliato senza etichetta". L'operatore può valorizzare i campi data e numero di idoneità, generando giacenze distinte. Il tasto "conferma" conclude l'operazione. Per il **prodotto n. 6,** procedendo come già illustrato, occorre che siano valorizzati i campi: ➔ Atto/certificato: NA-NC ➔ Classificazione: I- Non a DOP/IGP/varietale/annata ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Quantità (kg): 7500 ➔ Codice zona vitivinicola: CIIIb ➔ Titolo alcolometrico potenziale: 53,34 ➔ Massa volumica: 1,3466 Il tasto "conferma" conclude l'operazione.
Quando registrare	L'operazione va fatta per tutti i prodotti vitivinicoli e non (saccarosio, acidificanti, disacidificanti, alcooli, acquavite, aceto grezzo) presenti nello stabilimento/deposito tenendo comunque conto che : ➔ tutte le operazioni di carico della giacenza iniziale di uno stesso stabilimento devono avere la stessa data e devono precedere tutte le altre operazioni. Queste ultime saranno registrate secondo le tempistiche prescritte. ➔ l'operazione di carico della giacenza iniziale (GIIN) deve essere la prima operazione relativa ad un prodotto; ➔ il carico di giacenza iniziale di un determinato prodotto non può essere registrato più di una volta.

Limiti e prescrizioni	Considerato quale termine ultimo per la chiusura del registro cartaceo il 31 dicembre 2016, le giacenze iniziali devono essere riportate nel registro telematico (sia inserimento diretto che tramite web-service) entro il 30 giugno 2017 con data operazione 01/01/2017 I dati delle giacenze iniziali possono essere modificati direttamente entro il 30 giugno 2017, solo se non è stata registrata alcuna operazione successiva, relativa allo specifico conto. Se il prodotto è stato movimentato tramite altre operazioni, le correzioni dei saldi devono essere apportate utilizzando le operazioni di USSD (scarico prodotto errato) e CASD (carico prodotto corretto) con causale "rettifica giacenza", valorizzando il campo note con una descrizione del motivo della rettifica.

4.4.2 Acquisto o carico di prodotto nello stabilimento/deposito

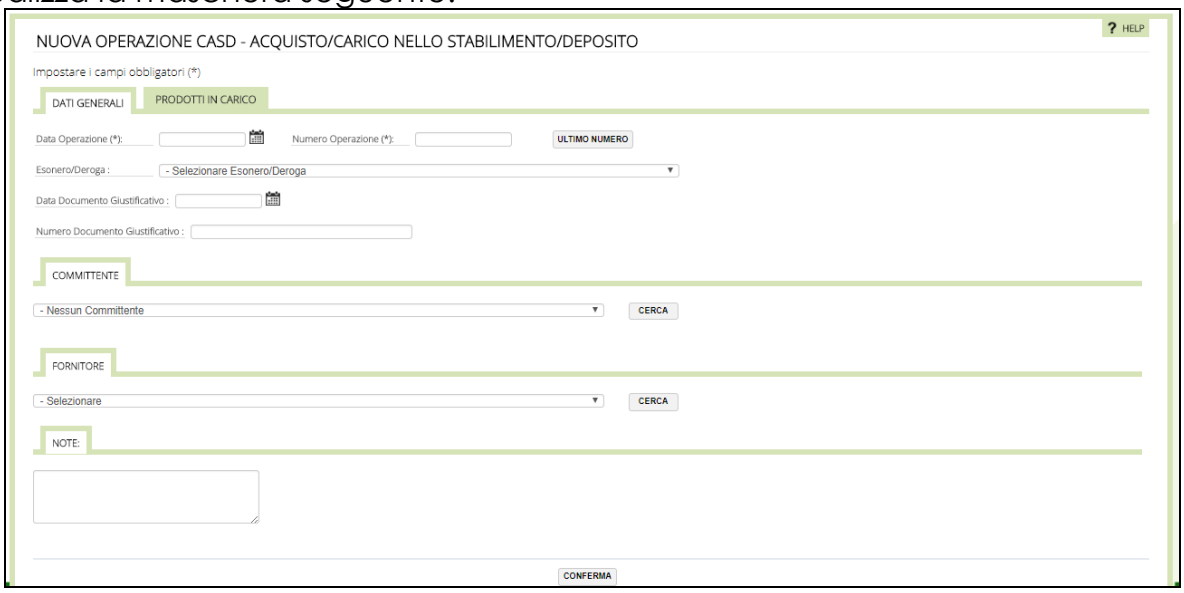
L'operazione è utilizzata per registrare tutte le entrate di prodotti vitivinicoli, di saccarosio, dei prodotti utilizzati per l'acidificazione e per la disacidificazione, di alcoli, di acquaviti e di aceto grezzo, di coloranti e sostanze aromatizzanti, di ferrocianuro. La registrazione prescinde dal motivo che determina l'introduzione nello stabilimento/deposito, ma in relazione alla causale saranno valorizzati specifici campi. Tale operazione viene utilizzata anche per registrare movimentazioni interne, non ascrivibili a specifiche operazioni, che comportano la formazione di un nuovo "carico".

	SBOTTIGLIAMENTO Per registrare l'operazione di sbottigliamento/sconfezionamento si utilizza l'operazione USSD per stornare il carico di prodotto "imbottigliato/confezionato" esistente e l'operazione CASD per inserire l'equivalente prodotto "sfuso" al netto delle eventuali perdite. Nel campo esonero/deroga viene inserito "sbottigliamento", e nel campo note potrà essere indicata la causale con riferimento alle operazioni effettuate (motivo dell'operazione, lotto/i del prodotto/i sbottigliato/i ecc.).

I prodotti introdotti in conto lavorazione costituiscono giacenze separate per tipologia e per committente che deve essere indicato.

CASD	Acquisto/carico nello stabilimento/deposito

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



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 in alternativa l'eventuale esonero, il fornitore per i prodotti sfusi (precedentemente definito in Anagrafica e selezionato dalla lista), ed il campo committente se trattasi di CONTO TERZI (anch'esso precedentemente inserito in Anagrafica);
- **PRODOTTO IN CARICO** 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, resi da vendita. Qualora con il medesimo documento siano pervenute diverse tipologie di prodotto la cartella viene utilizzata più volte (vedere esempio n.2).

	ATTENZIONE
1	L'operatore, dopo aver verificato che il documento sia stato correttamente compilato in tutte le sue parti e che il peso/volume 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 a sistema tutte le specifiche caratterizzanti il prodotto ricavabili dal documento se emesso.

2	Nel caso di introduzione di uve e mosti pervenuti senza documento accompagnatorio (i.e. di propria produzione, dei propri soci, trasferiti con deroga alla emissione dei documenti…) nel campo "ESONERO/DEROGA" sarà selezionato il codice relativo alle diverse deroghe previste. La denominazione dei prodotti dovrà coincidere con quanto riportato nella dichiarazione di produzione vitivinicola.
3	Nel caso di introduzione di uve diraspate, dovrà essere inserita la quantità comprensiva dei raspi (stima del viticoltore). Se è prevista l'emissione di un documento di trasporto il quantitativo dei raspi presunto deve essere riportato.

	COME INSERIRE I PRODOTTI Con un'unica operazione CASD possono essere introdotti diverse tipologie fino ad un numero massimo di 15 articoli. Sono state previste due modalità alternative di inserimento del prodotto nella cartella "Prodotto in carico"mediante l'utilizzazione dei tasti funzione: **[cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso]**: il prodotto deve essere presente in catalogo in quanto già inserito dall'operatore o già movimentato. Viene individuato il prodotto nel catalogo e selezionato tramite il pulsante associa. Dovranno essere inseriti la quantità ed eventuali informazioni aggiuntive. E' possibile selezionare un prodotto presente a catalogo similare a quello da inserire e procedere a modificare i dati differenti. **[visualizza dati per la categoria]:** viene indicata la categoria e si procede all'inserimento degli elementi descrittivi di designazione del prodotto. In tal caso, il sistema provvede a codificare il prodotto (codice primario+codice secondario), inserendolo nel catalogo del registro.

Le tempistiche di registrazione sono riportate nel capitolo 2.7.

CASD - Acquisto/carico nello stabilimento/deposito	
Come registrare	In relazione al tipo di introduzione l'operatore procederà come esemplificato nel seguito. **Es. 1 - Acquisto di una tipologia di prodotto già presente a catalogo nello stabilimento** L'operatore 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 emesso dalla ditta Bianchi.
Nella cartella dati generali viene inserita la data, il numero operazione, la data del documento, il numero del documento ed il nome del fornitore.
Quindi procede ad inserire i dati del prodotto nella cartella "Prodotto in carico", utilizzando il tasto "cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso" per individuarlo e selezionarlo nel catalogo tramite il pulsante associa (. Occorre che siano valorizzati almeno i campi:

- Categoria: vino
- Classificazione: B - DOC
- Atto/Certificato: atto
- Stato Fisico: sfuso
- Quantità: litri 1500
- Codice DOP: relativo al Grignolino d'Asti
- Zona viticola: CII
- Annata 2014
- Pratica enologica: 00

Il tasto "conferma" conclude l'operazione.

Es. 2 - Introduzione di una tipologia di prodotto non presente in giacenza o a catalogo

L'operatore introduce 7500 litri (10000 bottiglie da 0,75) di vino Orvieto classico doc 2014 e 486 litri (648 bottiglie da 0,75 litri) di vino da tavola rosso imbottigliato, con documento DDT 10/2016 del 15/03/2016.
Nella cartella DATI GENERALI vengono inseriti data dell'operazione, numero operazione, data e numero del documento.
Nella cartella "PRODOTTO IN CARICO" si inserisce il prodotto utilizzando una delle modalità illustrate.
Occorre che siano valorizzati almeno i seguenti campi:

- Atto/certificato: certificato
- Classificazione: DOC
- Stato fisico: imbottigliato confezionato
- Quantità: 7500 litri
- Codice DOC: Orvieto
- Sottozona: classico
- Annata: 2014

E' opzionale la valorizzazione degli altri campi.

Viene utilizzato il tasto "conferma prodotto" e quindi si procede tramite il pulsante "carica prodotto" ad inserire l'altra tipologia di vino introdotto. Viene ripetuta la stessa modalità ed occorre che siano valorizzati i seguenti campi:

- Atto/certificato: NA-NC
- classificazione: Non Dop/IGP/varietale/annata
- Stato fisico: imbottigliato/confezionato
- Quantità: 486 litri
- Colore: rosso
- Provenienza: Italia

L'operazione viene completa con il tasto "conferma"

Es. 3 - Introduzione di uve di propria produzione

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

Nella cartella DATI GENERALI vengono inseriti data dell'operazione, numero operazione, e nel campo esonero/deroga la specifica "carico di uve e mosti propri"(1).

Nella cartella "PRODOTTO IN CARICO" si inserisce il prodotto utilizzando una delle modalità illustrate tramite uno dei tasti funzione. Occorre che siano valorizzati i seguenti i seguenti campi:

- Categoria: uve da vino fresche leggermente appassite"
- Atto/certificato: ATTO
- Classificazione: Non Dop/IGP/varietale/annata
- Stato fisico: sfuso
- Quantità: 12000 kg
- Colore: rosso
- Biologico: si
- Zona vitivinicola: CIII b
- Provenienza: Italia
- Pratiche enologiche: 00

L'operazione viene completata con il tasto "conferma".

N.B. Nel caso di introduzione uve in conto terzi verrà indicato obbligatoriamente il numero del recipiente utilizzato per contenere il relativo mosto ottenuto ed il committente.

	Nel caso di introduzione uva di terzi per il conto/lavoro di appassimento, nell'anagrafe vasi vinari si creerà un codice identificativo recipiente con la designazione "Fruttaio" da selezionare nell'apposito campo, indicando quale materiale "altro" e come "capacità" il quantitativo stimato di prodotto da appassire. **Introduzione di ALTRI PRODOTTI.** Per **i prodotti sfusi che hanno già subito un periodo di affinamento in legno**, indicato nei documenti di introduzione, occorre valorizzare i campi "codice partita", "numero giorni di invecchiamento", "pratica enologica (LL)" e "identificativo recipiente di destinazione", come indicato nell'esempio riportato nella scheda GIIN (es. n.4) Per **prodotti imbottigliati "nudo"** occorre indicare lo stato fisico "imbottigliato senza etichetta". L'operatore può valorizzare i campi data e numero di idoneità, generando giacenze distinte. Per i **mosti concentrati e mosti concentrati rettificati** occorre valorizzare i campi come indicato nell'esempio riportato nella scheda operazione GIIN (es.6).

4.4.2.1 La gestione dei prodotti acquistati confezionati da terzi

L'inserimento in giacenza iniziale di prodotti acquistati confezionati da terzi o la registrazione dell'acquisto di prodotti confezionati da terzi possono essere effettuati con una modalità estremamente semplificata, in alternativa alle procedure consuete già indicate negli esempi. Un prodotto confezionato da terzi può essere referenziato indicando esclusivamente la **categoria** "vino", la **classificazione**, scegliendo tra le codifiche di classificazione "Q", "R" e "S" e la **quantità**".

Le codifiche raggruppano rispettivamente le seguenti tipologie di prodotti :

- Q -Varietali e Generici acquistati confezionati da terzi
- R – prodotti a IGP acquistati confezionati da terzi
- S – prodotti a DOP acquistati confezionti da terzi

Il sistema genera conti e giacenze di prodotti confezionati da terzi aggreganti diverse tipologie. Nulla osta alla creazione di conti più specifici con relativi saldi, valorizzando altri campi, quali ad esempio annata e provenienza o categorie specifiche (es: vino liquoroso, vino spumante, vino frizzante)

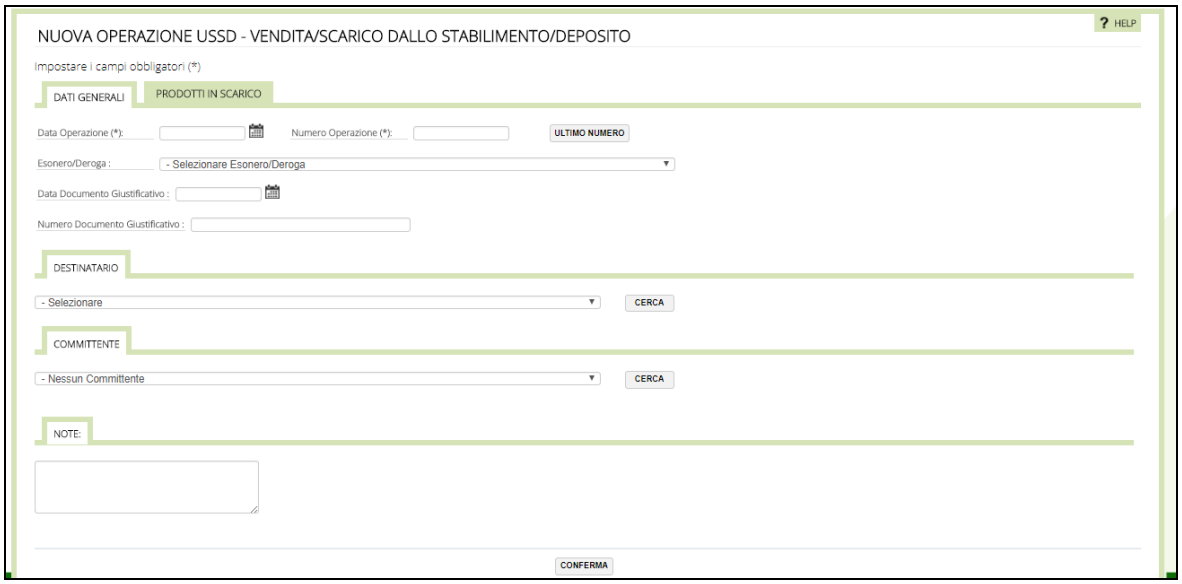
4.4.3 Lo scarico di prodotto (uscita dallo stabilimento/deposito)

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.

	ALTRE DESTINAZIONI Questa operazione è utilizzata anche per registrare "lo scarico" di un prodotto destinato a processi produttivi o usi non soggetti a registrazione quali ad esempio: - l'imbottigliamento e la vendita di bevande aromatizzate - l'utilizzo di mosto cotto per la produzione di vino cotto o di altre bevande - la destinazione di prodotti vitivinicoli alla produzione di aceti a DOP/IGP Nel campo esonero deroga viene indicata la specifica "Prodotto destinato ad altri usi."

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 in alternativa l'eventuale esonero/deroga, il destinatario del prodotto vitivinicolo se sfuso (già definito in Anagrafica e selezionato dalla lista), ed il committente se trattasi di prodotto detenuto in conto terzi;
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui indica 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, altri usi o lavorazioni).
  E' possibile utilizzare la medesima scheda per la registrazione di diverse tipologie di prodotti relative al medesimo documento, fino ad un massimo di 15 articoli oppure le vendite per corrispettivi o le uscite cumulative di vino confezionato in recipienti fino a 5 litri.

Le tempistiche di registrazione sono riportate nel capitolo 2.7.

USSD - Vendita/scarico dallo stabilimento/deposito	
Come registrare	**Esempio 1** **Vendita di vino a DOP sfuso ad altro operatore professionale** L'operatore vende 15 hl di Montepulciano d'Abruzzo DOC 2015 (certificato ID 12/2015 del 12/12/2015) con pratiche enologiche 00 all'azienda Verdi con MVV 123/16 del 15/03/2016. Nella maschera DATI GENERALI vengono inseriti data, numero dell'operazione, data e numero del documento MVV e nome del cliente. Nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO", occorre inserire il prodotto da spedire, procedendo alla selezione in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Si indicano il codice primario e secondario relativi al prodotto specifico oppure viene indicata la categoria "vino" ed eventualmente la classificazione(B) e/o lo stato fisico (1). Quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto designato "Montepulciano doc 2015 certificato, CII, pratiche enologiche 00, annata 2015, certificato di ID n. 12/2015 del 12/12/2015. Utilizzando il tasto "aggiungi al prodotto"( ), viene inserita la quantità pari a litri 1500. L'operazione si conclude utilizzando in successione i tasti

"conferma prodotto" e "conferma"

Esempio 2

Vendita di vino per corrispettivi (modalità 1- registrazione singola)

In data 5 gennaio 2017, l'operatore vende 24 bottiglie da 0,75 di vino rosato e 48 bottiglie da 0,75 di vino bianco ad un privato emettendo scontrino fiscale.

Nella cartella DATI GENERALI vengono inseriti la data operazione (5 gennaio 2017), numero dell'operazione, e nel **campo esonero/deroga** si seleziona "**vendita per corrispettivi**".

Nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO", occorre inserire il prodotto venduto, procedendo alla selezione in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Si indicano il codice primario e secondario relativi al prodotto specifico prodotto oppure viene indicata la categoria "vino" ed eventualmente stato fisico. Quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto designato "vino rosato Na-NC". Utilizzando il tasto "aggiungi al prodotto"( ), viene inserita soltanto la quantità pari a litri 18. Si conclude con il tasto "conferma prodotto". Per il secondo prodotto si segue la medesima procedura. L'operazione si conclude con il tasto "conferma".

(modalità 2 - registrazione riepilogativa)

La vendita per corrispettivi al consumatore finale di vino sia sfuso che confezionato, senza documento di accompagnamento, può essere registrata in modo riepilogativo con riferimento ad una mensilità. In tal caso, al momento del controllo è necessario presentare come documento giustificativo, in appendice al registro dei corrispettivi la distinta anche cartacea delle vendite effettuate giornalmente(tipologia di prodotto corrispondente, quantità e prezzo di vendita).

Supponiamo che nel mese di gennaio 2017 l'operatore, esercente commerciale, senza contabilità computerizzata, abbia venduto a diversi consumatori privati sia vino rosato che vino bianco, sia confezionato in bottiglie da 0,75 l, che in piccoli contenitori portati dal cliente. Sommate le quantità per singola tipologia,

	ovvero vino rosato e vino bianco, entro il 3 di febbraio 2017, l'operatore dovrà inserire nel registro la vendita di tali prodotti. La data operazione sarà 31 gennaio 2017, e nell'ambito di una operazione USSD, procederà allo registrazione cumulativa delle vendite delle due tipologie avvenute nel mese di gennaio 2017, operando nella cartella "prodotti in scarico" secondo le stesse procedure seguite nell'esempio 1)

4.4.4 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. La cartella può ripetersi più volte per ogni tipologia di prodotto della medesima categoria.

AUCO – Autoconsumo	
Come registrare	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

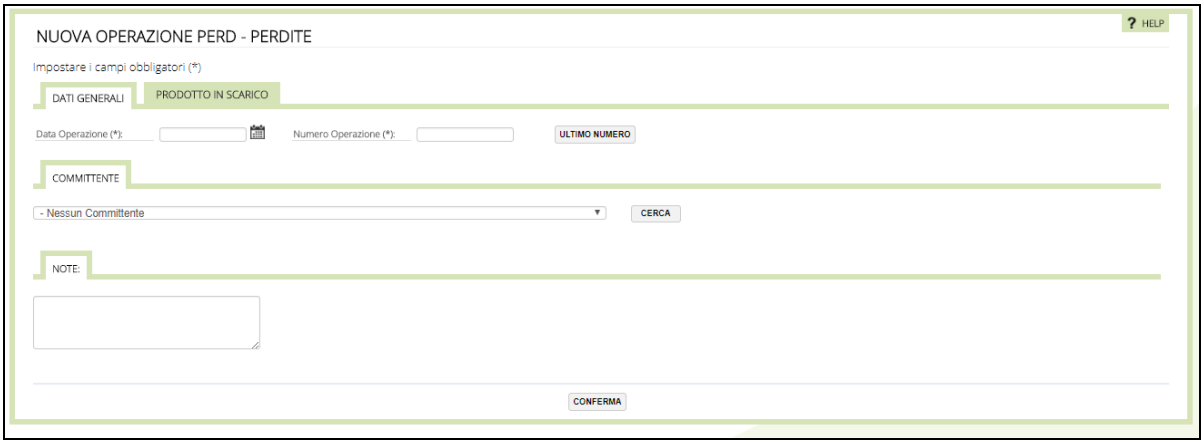
	la data e il numero dell'operazione. Quindi nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO " tramite il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" si indica la categoria (vino) e lo stato fisico del prodotto che intende selezionare. Tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Con il pulsante associa (si seleziona il prodotto designato vino bianco NC-NA sfuso. Nel campo "quantità" viene inserito il dato 160 (litri). L'operazione viene completa con il tasto "conferma" ottenendo il messaggio "operazione correttamente eseguita". L'operazione deve essere ripetuta per registrare l'autoconsumo di ogni altra tipologia di prodotto.
Quando registrare	E' consigliabile registrare l'autoconsumo prima della chiusura annuale del registro in coincidenza con la dichiarazione di giacenza dei prodotti vitivinicoli.

4.4.5 Perdite o cali

L'operazione consiste nella registrazione della diminuzione 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.
Anche le perdite a seguito di imbottigliamento, indicate nella scheda IMBO possono essere registrate con questa operazione.

PERD	Perdite o cali

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



L'operazione PERD prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- **DATI GENERALI** dove occorre specificare solo la data, il numero dell'operazione e l'eventuale committente;
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui si seleziona il prodotto vitivinicolo da scaricare tra quelli presenti in giacenza. La cartella può ripetersi più volte per ogni tipologia di prodotto della medesima categoria

PERD – Perdite	
Come registrare	Durante un travaso di 300 hl di vino IGP Terre Siciliane rosato biologico si è accertata 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" occorre inserire il prodotto da cui scaricare la perdita, procedendo alla ricerca tramite il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Viene indicata la categoria "vino" e lo stato fisico "sfuso" e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa (si seleziona il prodotto IGP Terre Siciliane rosato biologico sfuso. I dati da inserire sono: - Quantità: 250 (litri) - Descrizione note: perdita per travaso

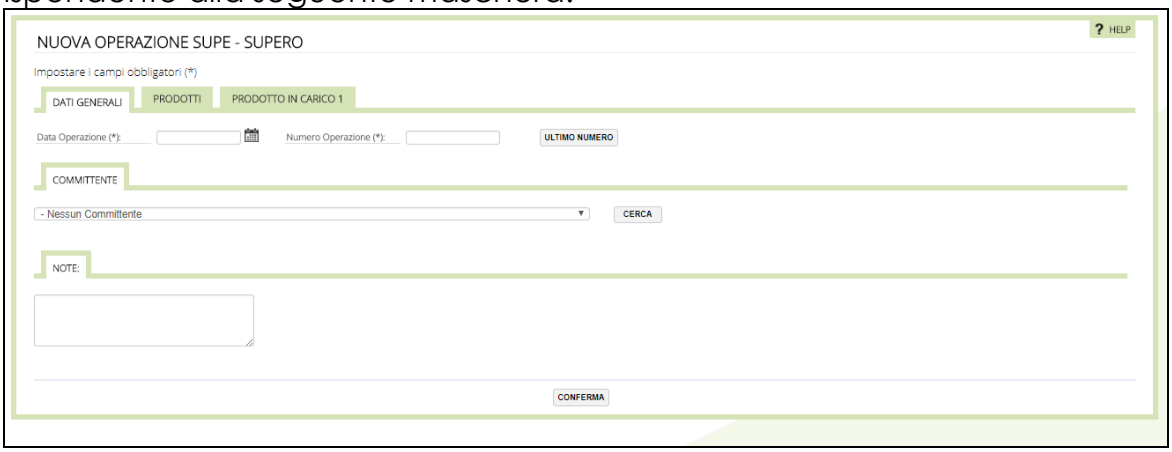
Limiti e prescrizioni	Le perdite dovute a causa di forza maggiore (es: rotture tubazioni, valvole silos, furti ecc.) devono essere comunicate immediatamente all'Ufficio ICQRF territorialmente competente. Sono ritenuti compatibili con le operazioni effettuate, cali e perdite fino all'1,5% del prodotto ragguagliati ad anno e rapportati al complesso delle singole quantità detenute, ancorché cedute. Per prodotti maturati ed invecchiati in legno sono ammissibili perdite e cali fino al 4%. Le perdite e i cali vanno registrate al momento in cui vengono ultimate le operazioni che li hanno determinati o posti in evidenza.

4.4.6 Superi

L'operazione consiste nella registrazione dei superi di un prodotto vitivinicolo detenuto in uno stabilimento, a seguito di trasformazioni, lavorazioni, movimentazioni o riscontro di giacenze.

SUPE	Superi

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 e l'eventuale committente;
- **PRODOTTI** in cui si indica il prodotto vitivinicolo presente in giacenza per il quale è stato rilevato un supero. La cartella può ripetersi più volte per ogni tipologia di

prodotto della medesima categoria e colore se la verifica riguarda il controllo della giacenza di più prodotti.

- **PRODOTTO IN CARICO** in cui si indica il prodotto vitivinicolo per il quale caricare una quantità in supero della sola tipologia Vino bianco/rosso/rosato.

SUPE – Superi	
Come registrare	L'operatore si accorge di avere come giacenza in cantina - 1010 hl di vino IGP Terre Siciliane Pinot Grigio anziché 1000 hl come da registro - 405 hl di vino IGP Terre Siciliane Chardonnay anziché 400 hl come da registro L'operatore seleziona dal gruppo OPERAZIONE GENERICA il codice SUPE. Nei DATI GENERALI inserisce la data e il numero dell'operazione. Nella cartella "PRODOTTI" viene inserita la categoria "vino" e quindi mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" si accede ai prodotti a catalogo. Tramite il pulsante associa (si seleziona il prodotto IGP Terre Siciliane Pinot Grigio. Seleziona nuovamente "PRODOTTI", inserisce la categoria "vino" e dal catalogo individua il prodotto IGP Terre Siciliane Chardonnay, ripetendo la procedura di cui sopra Nella cartella "PRODOTTO IN CARICO", tramite i tasti funzione [cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso] o [visualizza dati per la categoria] si identifica e designa il prodotto sul cui conto caricare la quantità di supero. Devono valorizzati i seguenti campi: - categoria: vino - Classificazione: non a Dop/igp/annata/varietale - Atto/Certificato: NA-NC - Stato fisico: sfuso - Quantità: 1.500 litri - Colore: bianco - Zona viticola: CIIIB - Provenienza : Italia - Pratiche enologiche: 00

	NB: il tasto funzione [cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso] si usa se a catalogo è referenziato il prodotto "vino bianco" con le medesime specifiche., In tal caso può essere direttamente selezionato ed associato tramite l'apposito pulsante (I superi vengono registrati utilizzando la medesima operazione trattandosi di due prodotti appartenenti alla medesima categoria "*vino*" e col medesimo colore; per categorie di prodotti diverse o con colori diversi occorre effettuare una registrazione distinta per ogni categoria di prodotto
	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. E' ammesso il supero nella misura massima dell' 1,5%, rapportato all'anno, e al complesso delle singole quantità detenute, ancorché cedute. I superi vanno registrati al momento in cui vengono ultimate le operazioni che li hanno determinati o posti in evidenza.

4.4.7 Declassamento e riclassificazione

Il **declassamento** consiste nel passaggio di un prodotto vitivinicolo certificato a:
-prodotto atto alla medesima denominazione o ad altra denominazione, se previsto;
-a vino IGT, varietale o generico.
La **riclassificazione** consiste nel passaggio di un prodotto atto (DOP) a prodotto atto ad altra denominazione, a vino IGT, varietale o generico, nella ricodifica di un vino igt a vino varietale, oppure di un vino IGT a vino generico, oppure di un vino varietale a vino generico.

Per i mosti e i vini atti a divenire DOCG o DOC è infatti consentito, a determinate condizioni, il passaggio dal livello di classificazione più elevato a quelli inferiori. E' anche consentita, a determinate condizioni, 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.

Tale operazione viene utilizzata anche

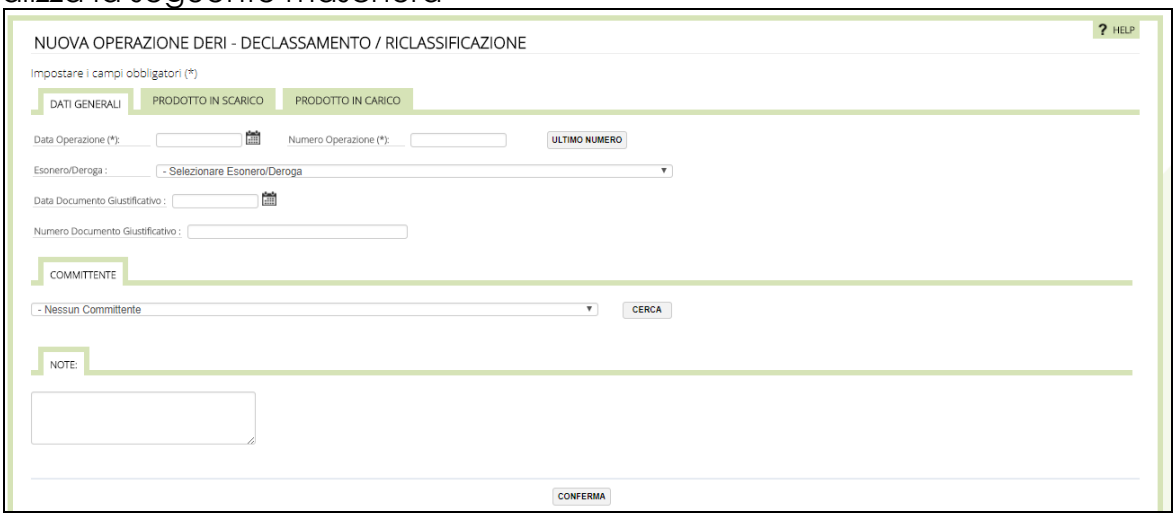
- per passare da un vino IGT atto a vino IGT NA-NC oppure da "varietale atto" a "varietale NA-NC";

- per attribuire ad un prodotto a IGT una diversa designazione, con perdita di determinati attributi qualificanti, quali ad esempio varietà e annata;

- per riqualificare prodotti vitivinicoli a DOP o atti a DOP, per la rinuncia a determinati attributi (varietà, menzioni) o la perdita di specifiche codifiche di designazione del prodotto previste nel registro telematico.

DERI	Declassamento e riclassificazione

L'operatore seleziona nel gruppo OPERAZIONE GENERICA il codice DERI 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 ed eventualmente il committente (se trattasi di conto terzi). Nel campo esonero/deroga si selezionerà il codice 8 nel campo esonero-deroga.
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui va riportato il prodotto vitivinicolo DO/IG da ricodificare;
- **PRODOTTO IN CARICO** in cui va registrato il prodotto declassato o riclassificato.

DERI – Declassamento e riclassificazione	
	Esempio n.1 L'operatore ha in giacenza 100 hl di vino rosso atto a DOC Monreale 2015 che vuole "riclassificare" ottenendo 100 hl di vino rosso atto a DOC Sicilia 2015 (prodotto in carico). Tale operazione è legittima in quanto l'area di produzione della DOC Monreale è compresa in quella della DOC Sicilia. L'operatore seleziona dal gruppo operazioni

Come registrare

"OPERAZIONE GENERICA" Il codice DERI e nei DATI GENERALI indica la data e il numero dell'operazione ed il codice esonero/deroga "8".

Prodotto base: il prodotto deve essere presente in giacenza e deve essere contraddistinto almeno dai seguenti attributi: "atto", "B", "sfuso", "2015". Nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO" attraverso il tasto funzione "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" si individua il prodotto da riqualificare Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto denominato "DOC Monreale 2015 atto":

I dati da inserire sono:

- Quantità: 10000 litri

Prodotto ottenuto: Nella cartella "PRODOTTO IN CARICO il prodotto può essere inserito utilizzando uno dei tasti funzione, ricercandolo a catalogo (cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso) oppure modificando i dati del prodotto in scarico(crea designazione dal prodotto in scarico) oppure inserendo tutti gli attributi del prodotto ottenuto (visualizza dati per la categoria):

- Atto/certificato: atto
- classificazione: DOC (B)
- Stato fisico: sfuso
- Quantità: 10000 litri
- Codice Dop/Igp: SICILIA Rosso
- Annata: 2015
- Zona viticola: CIIIB (facoltativo)
- Pratiche enologiche : 00

Esempio n.2

Dopo aver ottenuto la certificazione dei 100 hl di vino rosso DOC Sicilia 2015 l'operatore decide, per motivi commerciali di "declassarne" 75 hl a vino IGT Terre Siciliane 2015 rosso (che ha lo stesso areale di produzione della DOC Sicilia). Dopo aver dato comunicazione all'OdC, procede secondo le modalità sopra rappresentate allo scarico di 75 hl dai 100 hl di DOC Sicilia 2015 rosso ed al contestuale carico di 75 hl di IGT Terre Siciliane rosso (con il relativo codice IGP) 2015.

In caso di declassamento di un prodotto Dop certificato, dovrà essere individuata la partita da declassare caratterizzata da uno specifico certificato di idoneità.

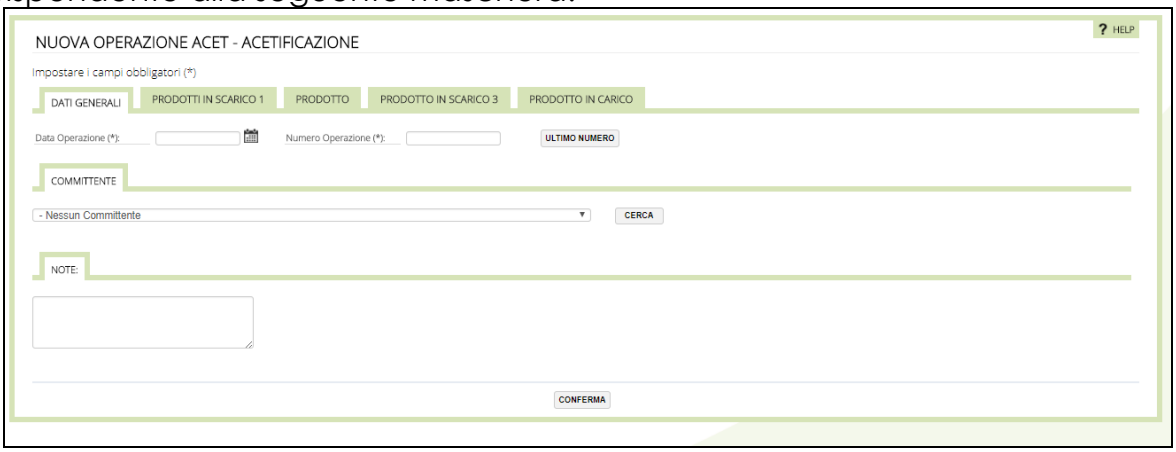
Limiti e prescrizioni	Le condizioni per il passaggio di un prodotto "atto" da una DO ad un'altra DO o da una IGT ad un'altra IGT sono : ➔ le denominazioni debbono coesistere nella medesima area ➔ il prodotto ottenuto deve avere i requisiti previsti dal disciplinare di ricaduta ➔ la resa deve essere uguale o superiore rispetto al prodotto di partenza. Un prodotto certificato deve essere declassato a seguito della scadenza della certificazione. Il declassamento di una partita già certificata ricorre inoltre 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.

4.4.8 Acetificazione

L'operazione ACET è utilizzata per la produzione di aceto di vino.

ACET	Acetificazione

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



L'operazione ACET prevede la compilazione delle seguenti cartelle:

➔ **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e il numero dell'operazione nonché il nome del committente se si tratta di operazione in conto lavorazione;

- **PRODOTTO IN SCARICO 1** in cui occorre indicare il prodotto sottoposto a fermentazione acetica o in corso di lavorazione.
- **PRODOTTO** in cui va indicata l'eventuale aggiunta di acqua (codice categoria 130) per la diluizione del prodotto di partenza.
- **PRODOTTO IN SCARICO 2** in cui va indicata l'eventuale aggiunta di coloranti (caramello categoria 116) o di Sostanze aromatizzanti (codice categoria 117), sostanze quest'ultime utilizzate per produrre "Aceto di vino aromatizzato".
- **PRODOTTO IN CARICO** in cui si indicano i prodotti ottenuti compresi i prodotti intermedi rappresentati dal vino in corso di acetificazione e dall'aceto grezzo.

	QUALI PRODOTTI
	PRODOTTO IN SCARICO 1 (prodotto base che può ripetersi più volte se utilizzati più prodotti fra quelli di seguito elencati per costituire la partita da elaborare) Vino – Aceto di vino - Aceto grezzo – Vino in corso di acetificazione. **PRODOTTO** : (facoltativo e senza quantità in scarico/carico) Acqua. **PRODOTTI IN SCARICO 2** (facoltativo) Coloranti (solo caramello) – Sostanze aromatizzanti **PRODOTTO IN CARICO** Aceto di Vino – Aceto grezzo – Vino in corso di acetificazione – Aceto di vino aromatizzato.

ACET – Acetificazione	
 Come registrare	L'operatore ha in giacenza 100 hl di vino bianco con titolo alcolometrico effettivo pari a 12%, che vuole trasformare in aceto. L'operatore seleziona dal gruppo " OPERAZIONI GENERICHE" l'operazione ACET e nei DATI GENERALI indica la data e il numero dell'operazione e il committente se si tratta di conto lavorazione. **Prodotto base**: il prodotto deve essere presente in giacenza. Nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO " occorre inserire il prodotto base, procedendo alla selezione in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Si indicano il codice primario e secondario per una scelta mirata di uno specifico prodotto oppure viene specificata la

categoria "vino" ed eventualmente la classificazione e/o lo stato fisico. Quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto desiderato contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi:

- classificazione: I (Non Dop/IGP/varietale/annata)
- Atto/certificato: NA - NC
- Stato fisico: sfuso
- Colore: bianco
- Pratiche enologiche : 00

Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- Quantità: 10000 litri
- Titolo alcolometrico effettivo: 12 % vol
- Titolo alcolometrico potenziale: 0
- Montegradi : 1200
- Identificativo recipiente: 10

Prodotto aggiunto – nella seconda cartella "PRODOTTO" viene inserita l'acqua aggiunta per la diluizione, procedendo alla selezione della **categoria "Acqua"** e con il tasto **conferma** si seleziona tale prodotto **senza indicarne la quantità in quanto l'acqua non è contabilizzata dal sistema.**

PRODOTTO IN SCARICO 2 Nel presente esempio non viene compilata in quanto non vi è aggiunta di Caramello o di Sostanze aromatizzanti.

Prodotto ottenuto: nella cartella "PRODOTTO IN CARICO" occorre inserire il prodotto ottenuto, utilizzando uno dei tasti funzione, ricercandolo a catalogo (cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso) oppure inserendo tutti gli attributi del prodotto ottenuto (visualizza dati per la categoria). Il prodotto ottenuto è contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi:

- Categoria: **vino in corso di acetificazione**
- classificazione: I (Non Dop/IGP/varietale/annata)
- Atto/certificato: NA – NC
- Stato fisico: sfuso
- Colore: bianco

Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- Quantità:13000 litri (aggiunta di circa il 30% di acqua)
- Titolo alcolometrico effettivo : 9,23 % vol
- Identificativo recipiente: 10

NB Se il prodotto non è referenziato a catalogo si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria".
Trascorsi i tempi necessari, con successiva/e operazioni ACET il "Vino in corso di acetificazione" (prodotto in carico ottenuto con l'esempio sopra riportato) può essere trasformato in "Aceto grezzo" o " Aceto di Vino". Potranno successivamente seguire l'operazione di imbottigliamento (IMBO) e la registrazione delle vendite (USSD).

Nel caso vengano prodotti aceti con nomi di **DOP/IGP** e di **varietà**, saranno valorizzati i relativi campi descrittivi (Codice DOP/IGP e varietà).

REGISTRAZIONE DELLE MATERIE PRIME VITIVINICOLE DESTINATE ALLA PRODUZIONE DI ACETI BALSAMICI A DOP/IGP E CONDIMENTI A BASE DI MOSTO COTTO

La produzione di aceti a Dop (aceto balsamico tradizionale di Modena, Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia) e IGP (Aceto balsamico di Modena) non è soggetta a registrazione nel registro telematico.
E' necessario prendere in carico con l'operazione CASD o con l'operazione GIIN (in sede di attivazione del registro) le materie prime destinate alla produzione di detti aceti a DOP/IGP (vini, mosti e altri prodotti vitivinicoli), indicando nel campo atto/certificato la specifica destinazione (atto a Balsamico….). Contestualmente all'avvio delle lavorazioni le materie prime utilizzate vengono scaricate con l'operazione USSD, indicando nel campo esonero/deroga "9-prodotti destinati ad altri usi" e nel campo note, qualora non sia stato indicato precedentemente nell'apposito campo, la specifica "atto ad aceto balsamico…". L'operatore può riportare nel campo note anche altre eventuali indicazioni di dettaglio.

Limiti e prescrizioni	I vini destinati all'acetificazione devono avere un contenuto in acido acetico non superiore a 8 grammi per litro. L'aceto di vino al momento dell'immissione al consumo deve presentare un'acidità totale, espressa in acido acetico, compresa tra 5 e 12 grammi per 100 millilitri e una quantità di alcol etilico non superiore a 1,5 per cento in volume.

4.5 Vinificazione

La vinificazione dei prodotti è registrata attraverso le operazioni di **pigiatura, svinatura e sfecciatura** di seguito descritte. Si evidenzia che le operazioni SVIN e SFEC sono utilizzabili anche per il solo cambio di categoria es. da MPF a VNF senza ottenere prodotti quali vinaccia o feccia. Preliminare alla vinificazione è l'operazione CASD, mediante la quale le uve vengono introdotte nello stabilimento e prese in carico nel registro telematico, con tutte le specifiche e gli attributi in relazione alla tipologia di prodotto.

	Ricorda che Le fecce e le vinacce sono classificate indifferentemente con il codice di classificazione I o M. Se destinate alla produzione di grappa, per le quali si voglia rivendicare la denominazione di origine, la classificazione seguirà quella specifica dei prodotti vitivinicoli da cui derivano (A-B-C), con relativo codice DOP/IG. Le uve raccolte con vendemmiatrice devono essere registrate al lordo dei raspi. In tal caso nelle registrazioni, l'ottenimento dei raspi è virtuale. La stima deve essere effettuata dal viticoltore ed indicata nel documento di trasporto, se non è previsto l'esonero. Non è necessario provvedere allo scarico dei raspi al termine della vinificazione perché non vengono contabilizzati in giacenza.

4.5.1 Pigiatura

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

PIGI	Pigiatura

L'operatore seleziona dal gruppo VINIFICAZIONE il codice PIGI 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);
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui si inseriscono le UVE (fresche, leggermente appassite, appassite o stramature);
- **PRODOTTO IN CARICO 1** in cui va indicato il quantitativo di RASPI ottenuti o ottenibili (vendemmia meccanizzata. Facoltativo nel caso in cui non si effettui la diraspatura);
- **PRODOTTO IN CARICO 2** in cui va registrato l'eventuale quantitativo di VINACCE (con raspi se non è stata effettuata la diraspatura) o VINACCE DIRASPATE ottenute. Facoltativo nel caso in cui non si effettui la separazione delle vinacce (vinificazione in rosso o rosato);
- **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	
Limiti e prescrizioni	Non si possono vinificare uve provenienti da vigneti composti da vitigni non idonei alla coltivazione nella provincia in cui sono state raccolte le uve.

	Ricorda che Le uve raccolte con vendemmiatrice devono essere registrate al lordo dei raspi. In tal caso nelle registrazioni, l'ottenimento dei raspi è virtuale. La stima deve essere effettuata dal viticoltore ed indicata nel documento di trasporto, se non è previsto l'esonero. Non è necessario provvedere allo scarico dei raspi al termine della vinificazione perché non vengono contabilizzati in giacenza.

4.5.2 Svinatura

La svinatura è una fase della vinificazione successiva alla pigiatura. Questa cartella è utilizzata nella vinificazione in rosso e rosato per registrare la separazione del prodotto dalle vinacce o/e per evidenziare un passaggio da una categoria ad un'altra (da mosto d'uve a mpf o vnf). Nella vinificazione in bianco consente di registrare la trasformazione del mosto parzialmente fermentato in vino nuovo in fermentazione anche con eventuale ottenimento di fecce.

SVIN	Svinatura

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

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

- **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e il numero dell'operazione ed eventualmente il committente se trattasi di lavorazione in conto terzi;
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui si riporta il quantitativo di prodotto oggetto dell'operazione (mosto d'uve – mosto d'uve parzialmente fermentato – mosto d'uve parzialmente fermentato di uve appassite – vino nuovo in fermentazione - vino)

- **PRODOTTO IN CARICO 1 e 2** in cui si registrano i sottoprodotti eventualmente ottenuti (rispettivamente vinacce o vinacce diraspate e fecce). Nel caso di alcune tecniche di vinificazione tali cartelle non sono utilizzate.
- **PRODOTTO IN CARICO 3** dove occorre indicare prodotto ottenuto in relazione alla trasformazione avvenuta (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	
Limiti e prescrizioni	Le vinacce devono avere un tenore alcolico minimo pari a 2,8 litri di alcol anidro/100kg . Le vinacce devono essere scaricate entro 30 giorni dalla fine del periodo vendemmiale. Devono essere avviate alla distillazione o ritirate sotto controllo (spandimento in campo o altri usi autorizzati)

4.5.3 Sfecciatura

La sfecciatura è la pratica enologica che consiste nella separazione delle fecce (sottoprodotto) da un prodotto vitivinicolo. L'operazione SFEC può essere utilizzata anche per registrare il passaggio da mosto a MPF a VNF a vino anche senza ottenimento di fecce. Come già indicato nell'apposito paragrafo, è possibile registrare l'eliminazione di fecce (i.e. prodotto privo di vinacce), anche utilizzando l'operazione SVIN.

Seppur inserita nel gruppo "VINIFICAZIONE", l'operazione SFEC può essere utilizzata in qualsiasi periodo dell'anno per eliminare le fecce che residuano nel corso di lavorazioni e stoccaggio del vino.

SFEC	Sfecciatura

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

L'operazione SFEC prevede la compilazione delle seguenti cartelle:

- **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 si indica il quantitativo di FECCE ottenute;
- **PRODOTTO IN CARICO 2** in cui va riportato il/i prodotto/i vitivinicolo/i ottenuto/i.

Nel caso di sfecciatura senza cambio di categoria/tipologia di prodotto la registrazione è semplificata, come riportato nell'esempio seguente.

SFEC – Sfecciatura	
Come registrare	L'operatore ha proceduto ad una serie di travasi e movimentazioni di prodotto per complessivi 25000 litri di vino IGT Toscano rosso ed intende registrare l'ottenimento di fecce pari a 200 litri. L'operatore seleziona nel gruppo VINIFICAZIONE il codice SFEC e nella cartella DATI GENERALI inserisce la data e il numero dell'operazione. **Prodotto base** : nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO" attraverso il tasto funzione "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" si ricerca e individua il prodotto da sfecciare. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto caratterizzato almeno dai seguenti elementi descrittivi: - Categoria: vino - Atto/Certificato: atto - Classificazione: IGT (C) - Stato fisico: sfuso - Codice DOP/IGP: relativo alla denominazione

	Toscano ➔ Zona vitivinicola: CII ➔ Pratiche enologiche : 00 Si inserisce la quantità pari a 200 litri (equivalente al quantitativo di fecce sottratto). **Prodotto ottenuto** : Nella prima cartella "PRODOTTO IN CARICO" è possibile selezionare il prodotto ***"fecce"*** inserendo la "classificazione "M", la provenienza "Itaia" e la quantità pari a 200 Kg. L'operazione viene completa con il tasto "conferma". Tale modalità di registrazione (scarico dal prodotto da sfecciare di un quantitativo equivalente alla feccia ottenuta), non richiede l'utilizzazione della seconda cartella PRODOTTO IN CARICO, perché non vi è stato alcun cambio di categoria. Il sistema provvede ad adeguare la giacenza del prodotto sfecciato (litri 24800) e delle fecce ottenute (200 litri). In alternativa, e' possibile effettuare la registrazione anche indicando nella prima cartella in scarico tutto il prodotto da cui viene ottenuta la feccia (litri 25000), nella prima cartella in carico litri 200 di feccia e nella seconda cartella in carico litri 24800 di vino. Nel caso di un passaggio di categoria, come accade in vinificazione, le modalità di registrazione sono riportate nelle schede "esempi di vinificazione".
Limiti e prescrizioni	Le fecce devono avere un tenore alcolico minimo pari a 4 litri di alcol anidro/100kg . Le fecce devono essere denaturate trascorsi 30 giorni (90 per i produttori di quantitativi inferiori a 1000: art. 13 comma 1 L. 238/16) dalla loro presa in carico Devono essere avviate alla distillazione o ritirate sotto controllo (spandimento in campo o altri usi autorizzati).

4.5.3.1 Esempio di vinificazione in bianco: pigiatura, svinatura, sfecciatura

PIGI – Pigiatura e pressatura

Come registrare

L'operatore ha raccolto da propri vigneti e introdotto in cantina 50000 kg di uve fresche atte a Sicilia Doc Grillo 2015 da agricoltura biologica, con titolo alc. naturale 12% vol (M.V. 1,0858) **già prese in carico con l'operazione CASD.**

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

Prodotto in scarico: nella cartella PRODOTTO IN SCARICO, attraverso il tasto funzione "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" si ricerca e individua il prodotto "uve fresche o leggermente appassite" da sottoporre a pigia-diraspatura. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto caratterizzato almeno dai seguenti elementi descrittivi:

- Classificazione: B (DOC)
- Atto/certificato: atto
- Stato fisico: sfuso
- Codice zona vitivinicola: CIIIB
- Biologico: si
- Codice Dop/IGP: della denominazione Sicilia Grillo
- Annata: 2015
- Pratiche enologiche : 00

Si inserisce la quantità pari a 50000 kg.

Raspi: Nella cartella PRODOTTO IN CARICO 1, nel campo "categoria" si seleziona il prodotto "*raspi*" inserendo:

- Quantità: 1750 kg.

Vinaccia ottenuta: Nella cartella PRODOTTO IN CARICO 2, nel campo "categoria" si seleziona il prodotto "vinaccia diraspata" inserendo:

- Quantità: 6750 kg.
- Classificazione: I o M
- Provenienza: ITALIA

Eventuali altri campi (varietà, codice dop, annata, biologico) devono essere valorizzati se le vinacce sono destinate all'ottenimento di grappa con indicazione di vitigno o nome Dop/Igp.

Prodotto ottenuto: Nella cartella PRODOTTO IN CARICO 3, occorre indicare la categoria **"mosto d'uve**

	parzialmente fermentato". Se il prodotto è presente a catalogo o in giacenza, in quanto il prodotto è stato già codificato o registrato a seguito di altre operazioni di pigiatura, utilizzando il tasto [cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso], si ricerca, seleziona e associa il prodotto. Altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati valorizzando i seguenti campi: ➔ Atto/Certificato: atto ➔ Classificazione: DOC (B) ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Quantità (litri): 38220 (ottenuto da uva KG 50000 – raspi KG 1750 – vinaccia KG 6750 = KG 41.500 : massa volumica 1,0858 corrispondente a 12 %vol) ➔ Biologico: si ➔ Codice Dop: Sicilia Grillo ➔ Annata: 2015 ➔ Zona vitivinicola: CIII b ➔ Pratiche enologiche : 00 L'operazione viene completa con il tasto "conferma".
SVIN – Svinatura	
Come registrare	L'operatore intende svinare 38.220 litri di mosto d'uve parzialmente fermentato atto a Sicilia Doc Grillo 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 cartella "PRODOTTO IN SCARICO" attraverso il tasto funzione "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" si ricerca e individua il prodotto "mosto di uve parzialmente fermentato". Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto designato mosto di uve parzialmente fermentato – Sicilia/Grillo- atto bianco, contraddistinto dagli elementi descrittivi elencati nell'esempio precedente (prodotto in carico – pigiatura): Si inserisce la quantità pari a 38.220 litri **Sottoprodotti ottenibili** : La prima cartella "PRODOTTO IN CARICO 1(vinaccia)" non viene compilata poiché non si

	otterrà vinaccia da questa svinatura. La seconda cartella "PRODOTTO IN CARICO 2 (feccia)" non viene compilata poiché non si otterrà feccia da questa svinatura. **Prodotto ottenuto:** Nella cartella "PRODOTTO IN CARICO 3" occorre indicare la categoria **"vino nuovo in fermentazione"**. Si utilizza il tasto-funzione [cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso], se il prodotto è presente in giacenza o a catalogo, in quanto si è già provveduto a registrare altre operazioni di svinatura dello stesso prodotto. Altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati valorizzando i seguenti campi: ➔ Atto/certificato: atto ➔ Classificazione: DOC ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Quantità (litri):38220 ➔ Biologico: si ➔ Codice Dop: Sicilia Grillo ➔ Annata: 2015 ➔ Codice zona vitivinicola: CIII b ➔ Pratiche enologiche : 00 L'operazione viene completa con il tasto "conferma". **Di fatto vi è solo un cambio categoria da MPF a VNF.**
SFEC – Sfecciatura	
Come registrare	L'operatore provvede a sfecciare i 38.220 litri di vino nuovo in fermentazione ottenuto con l'operazione di svinatura sopra descritta. 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 cartella "PRODOTTO IN SCARICO" attraverso il tasto funzione "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" si ricerca e individua il prodotto "vino nuovo in fermentazione" ottenuto nella operazione di svinatura. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto designato "vino nuovo in fermentazione Sicilia/Grillo atto a DOC con le specifiche "sfuso", "CIIIb" "biologico", "2015" e

	"pratiche enologiche: 00". Si inserisce la quantità pari a 38.220 litri (resa uva vino 76,44%) **Prodotto ottenibile** : Nella cartella "PRODOTTO IN CARICO 1" è possibile selezionare il prodotto ***"fecce"*** inserendo la classificazione "M", la quantità pari a 760 Kg e la provenienza "Italia". **Prodotto ottenuto**: L'operatore potrebbe trovarsi nella condizione di ottenere più di un prodotto, in caso di supero di vinificazione. Dovrà essere utilizzata una cartella "prodotto in carico" per ogni tipologia di prodotto ottenuto. Nel caso esemplificato i prodotti ottenuti potrebbero essere 2: il primo designato "**vino** Sicilia/Grillo- atto con gli stessi attributi del "prodotto in scarico 1" per una quantità pari a 35.000 litri (Kg di uva 50000 X resa 70%) e l'altro classificabile come **vino** "Terre Siciliane IGT Grillo 2015 biologico per una quantità pari a 2460 litri (38220 – 760 - 35000 = 2460) La resa in vino atto a Doc è pari al 70% più una resa del 4,92% di vino Igt. L'operazione viene completa con il tasto "conferma".

4.5.3.2 Esempio di vinificazione in rosso: pigiatura, svinatura, sfecciatura

	PIGI – Pigiatura e pressatura
Come registrare	L'operatore ha raccolto e introdotto in cantina da propri vigneti, 12000 kg di uve fresche atte a Chianti Docg 2015 con gradazione alcolometrica naturale 12,5%vol (m.v. 1,0890), che ha già preso in carico con l'operazione CASD. L'operatore seleziona nel gruppo vinificazione il codice PIGI e nella maschera dati generali inserisce la data e il numero dell'operazione. **Prodotto base** : attraverso il tasto funzione "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" si ricerca e individua il prodotto "uve fresche o leggermente appassite" da sottoporre a pigia-diraspatura. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto caratterizzato almeno dai seguenti elementi descrittivi: ➔ Classificazione: A(DOC)

- Atto/certificato: atto
- Stato fisico: sfuso
- Codice zona vitivinicola:CII
- Codice Dop/IGP: della denominazione Chianti
- Annata: 2015
- Pratiche enologiche : 00

Si inserisce la quantità pari a 12.000 Kg.

Raspi: Nella cartella PRODOTTO IN CARICO 1, nel campo "categoria si seleziona il prodotto "raspi" inserendo la quantità pari a 480 Kg.

Sottoprodotti Nella cartella "prodotto in carico 2" non sarà indicato alcun dato poiché in questo processo le vinacce non si ottengono in questa fase.

Prodotto ottenuto: Nella cartella PRODOTTO IN CARICO 3 si ottiene "Mosto d'uva" (con vinaccia) **in peso**. Se il prodotto è presente a catalogo o in giacenza, in quanto il prodotto è stato già codificato o registrato a seguito di altre operazioni di pigiatura utilizzando il tasto [cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso], si ricerca, seleziona e associa il prodotto. Altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati valorizzando i seguenti campi:

- Categoria: mosto d'uve
- Atto/certificato: atto
- Classificazione: DOCG
- Stato fisico: sfuso
- Quantità (kg): 11520
- Codice Dop: Chianti
- Annata: 2015
- Codice zona vitivinicola: CII
- Pratiche enologiche : 00

L'operazione viene completa con il tasto "conferma".

SVIN – Svinatura

Come registrare

L'operatore alcuni giorni dopo procede alla svinatura dei 11.520 Kg di mosto atto a Chianti Docg 2015 e seleziona nel gruppo operazione generica il codice SVIN e nella maschera dati generali inserisce la data e il numero dell'operazione.

Prodotto base : nella cartella "prodotto in scarico", attraverso il tasto funzione "cerca prodotto in giacenza

compatibile con il tipo d'uso" si ricerca e individua il prodotto "mosto di uve". Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto designato secondo quanto riportato nell'esempio precedente (PIGI- prodotto in carico 3).
Si inserisce la quantità pari a 11520 (Kg).

Prodotto ottenibile: nella prima cartella PRODOTTO IN CARICO 1, nel campo "categoria" si seleziona il prodotto "vinaccia diraspata" inserendo:

- Quantità: 1680 kg.
- Classificazione:M o I
- Provenienza: ITALIA

Eventuali altri campi (varietà, codice dop, annata, biologico, provenienza) devono essere valorizzati se le vinacce sono destinate all'ottenimento di grappa.

Prodotto ottenibile: la cartella "prodotto in carico 2" può essere compilata se viene ottenuta della feccia (in questo esempio non vi è ottenimento di feccia che sarà ottenuta con la successiva operazione SFEC).

Prodotto ottenuto: Nella cartella "PRODOTTO IN CARICO 3", occorre indicare la categoria **"vino nuovo in fermentazione"**. Si utilizza il tasto-funzione [cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso], se il prodotto è presente in giacenza o a catalogo, in quanto si è già provveduto a registrare altre operazioni di svinatura dello stesso prodotto. Altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati valorizzando i seguenti campi:

- Categoria: VNF
- Atto/certificato: atto
- classificazione: DOCG (A)
- stato fisico: sfuso
- Quantità: 8900 litri (11520 – 1680 = 9840 : 1,0890 oltre i cali di fermentazione)
- Codice DOP/IGP: relativo a Chianti
- Annata: 2015
- Zona vitivinicola: CII
- Pratiche enologiche : 00

L'operazione viene completa con il tasto "conferma".

SFEC – Sfecciatura

Come registrare

L'operatore provvede a sfecciare 8900 litri di "vino nuovo in fermentazione" ottenuto con l'operazione di svinatura sopra descritta.
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 cartella "PRODOTTO IN SCARICO" attraverso il tasto funzione "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" si ricerca e individua il prodotto "vino nuovo in fermentazione" ottenuto nella operazione di svinatura precedente. Si seleziona ed associa il prodotto designato "vino nuovo in fermentazione Chianti atto, con le specifiche riportate nell'esempio precedente (SVIN-prodotto in carico 3).
Si inserisce la quantità pari a 8900 litri.

Prodotto ottenibile: Nella cartella "PRODOTTO IN CARICO" è possibile selezionare il prodotto "fecce" inserendo la "classificazione "M", la quantità pari a 500 kg, e la provenienza : ITALIA.

Prodotto ottenuto: Nella cartella PRODOTTO IN CARICO 2 occorre inserire il prodotto ottenuto, indicando la categoria **"vino"**. Si utilizza il tasto-funzione [cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso], se il prodotto è presente in giacenza o a catalogo. Altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati valorizzando i seguenti campi:

- Atto/Certificato: atto
- Classificazione: DOCG
- Stato fisico: sfuso
- Quantità (litri): 8400
- Codice Dop: Chianti
- Annata: 2015
- Codice zona vitivinicola: CII
- Pratiche enologiche : 00

L'operazione viene completa con il tasto "conferma".
L'operatore potrebbe trovarsi nella condizione di ottenere più di un prodotto, in caso di supero di vinificazione.
Dovrà essere utilizzata una ulteriore cartella "prodotto in carico" per ogni tipologia di prodotto ottenuto (vedere esempio vinificazione in bianco).

4.5.3.3 Esempi di vinificazioni particolari: ripasso, novello

Il **ripasso** è una particolare tecnica utilizzata nella produzione del vino Doc Valpolicella Ripasso, consistente nella rifermentazione dei vini atti a Doc Valpolicella delle diverse tipologie previste, sulle vinacce residue della vinificazione dei vini "Recioto della Valpolicella" e/o "Amarone della Valpolicella".

Posto che siano stati ottenuti e presi in carico i vini atti a Doc Valpolicella, e le Vinacce derivanti dalla vinificazione del Recioto e Amarone della Valpolicella differenziate (giacenza separata) dalle altre vinacce attraverso i relativi codici Dop del Recioto e dell'Amarone, si procederà utilizzando due volte la scheda operazione **DERI**.

Con una prima registrazione in DERI, nella cartella prodotto in scarico sarà registrato lo scarico del Vino atto Valpolicella (codice Dop specifico) e nella cartella Prodotto in carico (vino ottenuto), il carico del vino Valpolicella Ripasso Doc con specifico codice Dop.

Con una ulteriore registrazione in DERI, nella cartella prodotto in scarico sarà registrato lo scarico della Vinaccia con codice Dop del Recioto o Amarone della Valpolicella (codici Dop specifici) e nella cartella Prodotto in carico, il carico della Vinaccia con codice del Valpolicella Ripasso (eventuale vendita per la produzione di Grappe con nome di Dop) o come Vinaccia senza alcun riferimento a nomi Dop.
La Vinaccia di "RIPASSO" con l'operazione DERI può essere riclassificata a "Vinaccia di Amarone della Valpolicella" per la produzione della relativa grappa.

Il quantitativo di vino atto a Valpolicella Ripasso Doc ottenuto, non può essere superiore al doppio del vino ottenuto come Recioto o Amarone della Valpolicella.

La produzione di **vino novello** prevede la presa in carico (operazione CASD) di uve atte a IG o a DO con la menzione tradizionale" novello" (se è presente, si utilizza il codice DOP/IGP specifico per la tipologia novello, altrimenti viene selezionato il codice Dop/IGP generico della denominazione, individuando nel campo menzione tradizionale la specifica "Novello"). Tale menzione deve essere attribuita alle uve sottoposte a macerazione "carbonica", che saranno oggetto di pigia-diraspatura (con ottenimento di vinaccia con raspi). L'eventuale coacervo con masse di prodotto che non sono state oggetto di macerazione carbonica (non contraddistinte inizialmente dalla menzione "novello") avverrà con

l'operazione TAGL, da cui risulterà un prodotto ottenuto con la menzione "novello". Le fasi della vinificazione risultano essere le stesse.

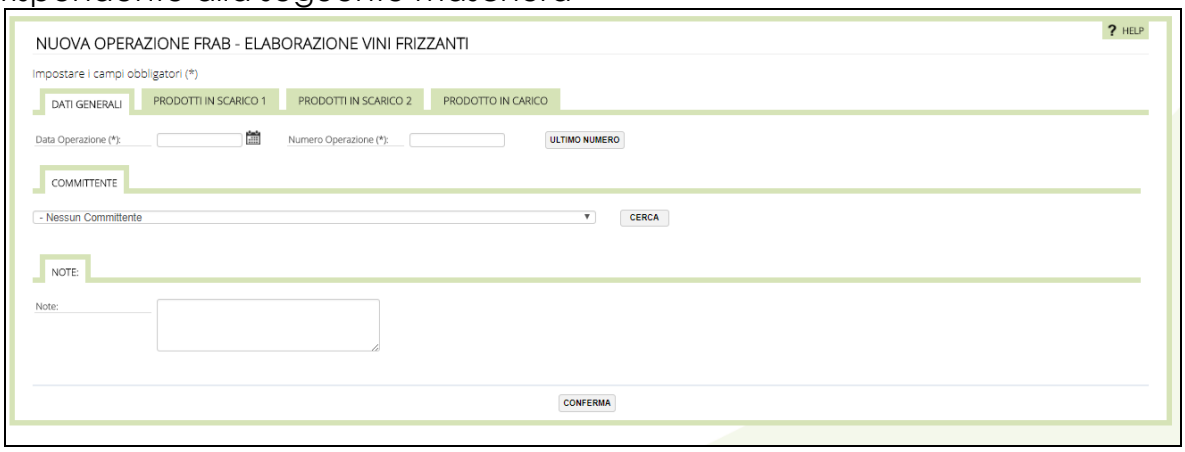
4.6 Elaborazione prodotti

4.6.1 Elaborazione frizzanti naturali

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

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 cartelle:

- **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 SCARICO 2** in cui va registrato il quantitativo di prodotto utilizzato per la frizzantatura
- **PRODOTTO IN CARICO** in cui va riportato il vino frizzante ottenuto.

	QUALI PRODOTTI **PRODOTTO IN SCARICO 1**- può ripetersi più volte se vengono utilizzati più prodotti per costituire la partita da elaborare. I prodotti base utilizzabili sono: Mosto d'uva – Mosto parzialmente fermentato –Vino nuovo in fermentazione – Vino – Vino ottenuto da uve appassite – Vino di uve stramature.

	PRODOTTO IN SCARICO 2- qualora sia effettivamente utilizzato uno dei seguenti prodotti Mosto d'uva – Mosto parzialmente fermentato – Mosto concentrato – Mosto concentrato rettificato - Mosto concentrato rettificato solido **PRODOTTO IN CARICO** Vino in corso di elaborazione denominato vino frizzante.
	Ricorda che Nelle lavorazioni in conto terzi, l'operatore può utilizzare nella elaborazione di un vino frizzante naturale, per la presa di spuma o dolcificazione, prodotti, quali mc, mcr di propria pertinenza, ovvero presi in carico a proprio nome nel proprio registro. In tal caso, prima di procedere alla registrazione della operazione FRAB per terzi, dovrà registrare il passaggio dei prodotti utilizzati, dal proprio conto ad un conto specifico del committente tramite una operazione USSD (scarico dal proprio conto) ed una operazione CASD (carico nel conto del committente) indicando il nome dello stesso nell'apposito campo dei dati generali.

FRAB – Elaborazione di vini frizzanti	
 Come registrare	Produzione nella autoclave contraddistinta dal n. 1 di un "Vino Frizzante bianco" partendo da un **vino bianco** italiano con codice pratiche enologiche "00", 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 e il numero progressivo dell'operazione. **Prodotto base** : il prodotto "vino" deve essere presente in giacenza e deve essere contraddistinto dagli attributi quali classificazione (I), atto/certificato (NA-NC), stato fisico (sfuso), pratica enologica (00), colore (bianco), zona vitivinicola (CII) e provenienza (ITALIA). Nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO 1" occorre inserire il prodotto da elaborare, procedendo alla selezione mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza con il tipo

d'uso". Si indicano il codice primario e secondario per una scelta mirata di uno specifico prodotto oppure viene specificata la categoria "vino" ed eventualmente la classe "I" e lo stato fisico "sfuso" e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto desiderato.

Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati descrittivi obbligatori:

- quantità (litri): 15000
- titolo alcolometrico totale: 10,5
- identificativo recipiente:1

Nel caso di utilizzo di più prodotti base saranno utilizzate più cartelle "PRODOTTI IN SCARICO" a seconda delle tipologie di prodotti base.

Prodotto aggiunto per Presa di spuma

Nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO 2" occorre inserire il prodotto utilizzato per la frizzantatura, mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Si indicano il codice primario e secondario per una scelta mirata di uno specifico prodotto, oppure viene indicata la categoria "mosto concentrato rettificato liquido" e lo stato fisico "sfuso". Quindi, tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto designato "mosto concentrato rettificato liquido" sfuso, contraddistinto dalla massa volumica 1,3248.

Tramite il pulsante *aggiungi* ( ) sono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- quantità: 435 kg
- titolo alcolometrico potenziale: 52,25
- identificativo recipiente:25

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 (mosti,

	MPF, MC, MCR, MCR solido). **Prodotto ottenuto** Nella cartella "PRODOTTO IN CARICO" occorre indicare la categoria "vino frizzante". Se il prodotto è presente, a catalogo o in giacenza, si utilizza il tasto "cerca il prodotto compatibile con il tipo d'uso" integrando o modificando i dati. Altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati valorizzando i seguenti campi: ➔ classificazione: I (non a Dop/Igp/varietale/annata) ➔ atto/certificato: Na-NC ➔ stato fisico: sfuso ➔ quantità (litri): 15328 ➔ colore: bianco ➔ codice zona viticola: CII ➔ pratiche enologiche : 00 ➔ provenienza: Italia ➔ titolo alcolometrico totale: 11,39 ➔ identificativo recipiente : 1 Nel caso di elaborazione in bottiglia, in base alla quantità sopra indicata, si procederà di seguito, attraverso l'operazione IMBO a registrare l'ottenimento delle bottiglie (numero e capacità).
 Limiti e prescrizioni	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. L'elaborazione di VINI FRIZZANTI A DOP/IGP deve avvenire solo nella zona di produzione salvo deroghe previste dal relativo disciplinare. 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. E' ammessa la dolcificazione del vino base o del vino frizzante dopo l'ottenimento. 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 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 da inviare all'ICQRF competente.

Ricorda che

Il **montegradi** è il valore che si ottiene moltiplicando la quantità di un prodotto per il titolo alcolometrico potenziale (mosto, MC,MCR) o totale (altri prodotti) 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 (Hl) 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:

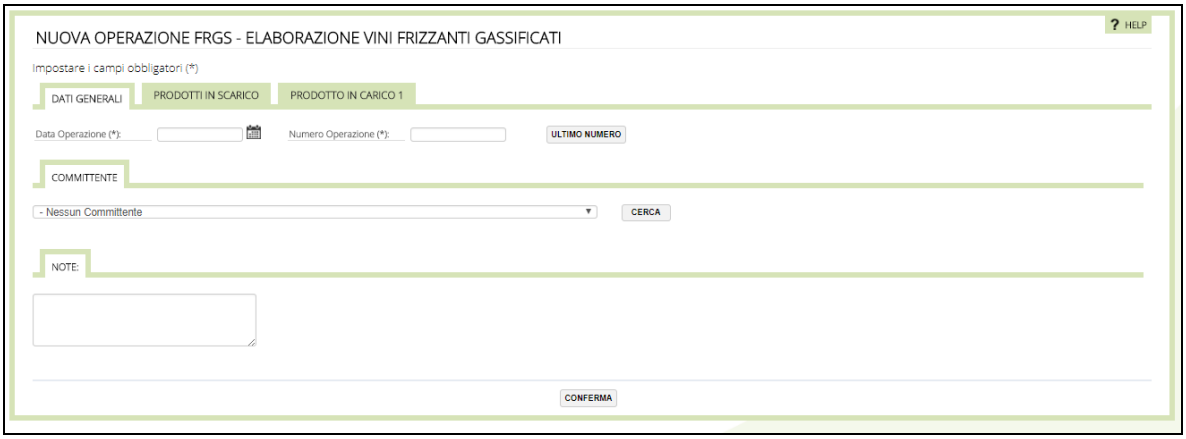
- Montegradi vino: ettolitri 150 x 10,5 = 1.575
- Volume MCR per presa di spuma: Kg 435 : 1,3248 = 3,28 Hl
- Montegradi MCR per presa di spuma: Hl 3,28 x 52,25 = 171,38
- Titolo alcolometrico totale = 1.575 (montegradi vino) + 171,38 (montegradi Mcr presa di spuma) : (150 Hl di vino base + 3,28 Hl volume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

4.6.2 Elaborazione vini frizzanti gassificati

Questa operazione è utilizzata per registrare la 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



L'operazione FRGS prevede la compilazione delle seguenti cartelle:

- **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data ed il numero dell'operazione, ed eventualmente il committente se si tratta di un conto lavorazione;
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui si indica il quantitativo di prodotto vitivinicolo oggetto dell'operazione;
- **PRODOTTO IN CARICO** in cui va registrato il quantitativo di VINO FRIZZANTE GASSIFICATO ottenuto.

Le tempistiche di registrazione sono riportate nel capitolo 2.7.

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 - Vino nuovo in fermentazione – Vino

PRODOTTO OTTENUTO (prodotto in carico)
Quantità di Vino Frizzante gassificato

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*"

FRGS – Elaborazione vini frizzanti gassificati

Come registrare

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 "00", 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 e il numero dell'operazione.

Prodotto base : nella prima cartella "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base da elaborare, procedendo alla selezione tra i prodotti in giacenza, mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Viene indicata la categoria **"vino"**, la classificazione L e lo stato fisico "sfuso" e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto designato vino bianco NC-NA sfuso, contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- Classificazione: L (non a Dop/Igp/varietale/con annata)
- Atto/Certificato:NA-NC
- Zona viticola: CII
- Stato fisico: sfuso
- Pratiche enologiche :00
- Annata: 2015
- Colore: bianco

Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- Quantità: 8500 litri
- Identificativo recipiente: 25

Nel caso di utilizzo di più prodotti base saranno utilizzate più cartelle "PRODOTTI IN SCARICO" a seconda delle tipologie di prodotti base.

Prodotto ottenuto : Nella cartella "PRODOTTO IN CARICO" occorre indicare la **categoria "*Vino Frizzante Gassificato*"**. Se il prodotto è presente a catalogo, si utilizza il tasto "cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso, altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la

	categoria", procedendo ad inserire i dati valorizzando i seguenti campi: ➔ Classificazione: I (non a Dop/Igp/varietale/annata) ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Quantità: 8500 litri ➔ Colore: bianco ➔ Zona viticola: CII ➔ Pratiche enologiche : 00 ➔ Identificativo recipiente : 10 Come nell'esempio di cui sopra vi può essere per scelta dell'operatore la rinuncia nel prodotto ottenuto di alcune caratteristiche rispetto al prodotto base, come in questo caso l'annata 2015, caso che comporta il cambio di classificazione da L a I .
 Limiti e prescrizioni	I prodotti base componenti la partita da frizzantare, devono garantire la gradazione minima di legge e i prodotti ottenuti rispettare la sovrapressione minima e massima previste dalle norme vigenti.

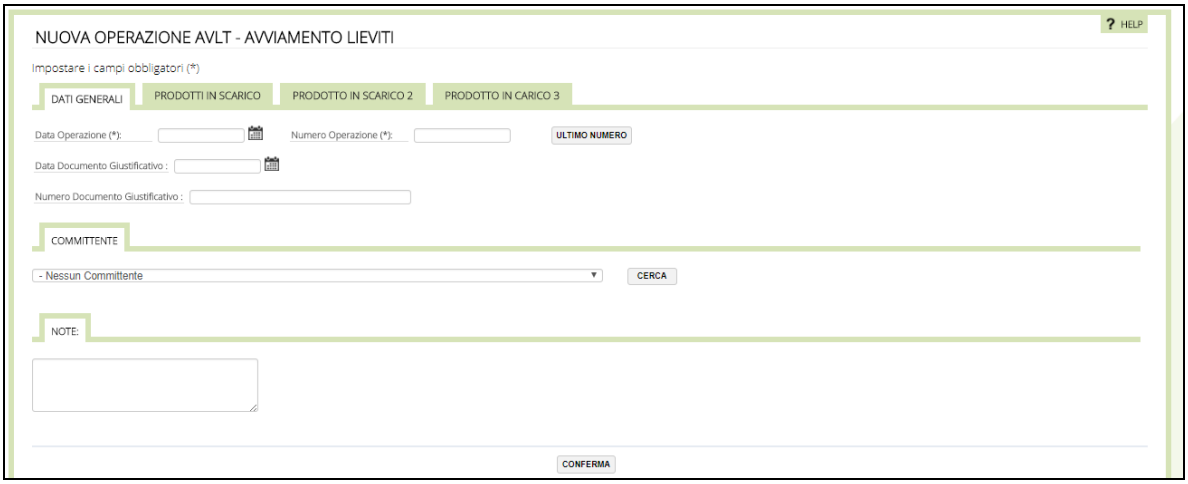
4.6.3 Elaborazione vini spumanti – Preparazione Avviamento dei lieviti

Nell'ambito del processo di produzione dei Vini Spumanti, è una operazione che si può effettuare singolarmente, precede ed è funzionale alla successiva elaborazione di un vino spumante sia con rifermentazione in bottiglia sia in autoclave.

Questa operazione è utilizzata in modo facoltativo alcuni giorni prima dell'inizio della elaborazione stessa per avviare la fermentazione di una certa quantità di prodotto che sarà poi aggiunto alla cuvée da elaborare. Non riguarda la semplice aggiunta di lieviti secchi.

AVLT	Avviamento lieviti

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 e l'eventuale nome del committente in caso di lavorazione conto terzi, la data e il numero del documento giustificativo dell'operazione rappresentato dalla comunicazione preventiva di introduzione del saccarosio per la produzione di "Avviamento Lieviti". Se la comunicazione non è prevista (utilizzo di MCR) occorre selezionare nel campo esonero/deroga la specifica "comunicazione non richiesta".
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui sono indicati i prodotti di base utilizzati;
- **PRODOTTO IN SCARICO 2** in cui sono indicati i prodotti aggiunti;
- **PRODOTTO IN CARICO 3** dove occorre indicare la quantità del prodotto "Avviamento lieviti" ottenuto al termine dell'operazione.

Le tempistiche di registrazione sono riportate nel capitolo 2.7.

QUALI PRODOTTI

PRODOTTO IN SCARICO che può ripetersi più volte se utilizzati più prodotti fra quelli di seguito elencati per costituire la partita da avviare alla fermentazione:
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 parzialmente fermentati o mosto concentrato devono derivare da uve atte a diventare il medesimo spumante DOP.

PRODOTTI IMPIEGATI (PRODOTTO IN SCARICO 2 - facoltativo)
Saccarosio - Mosto concentrato Rettificato 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. **PRODOTTO OTTENUTO** (PRODOTTO IN CARICO 3) Quantità di prodotto vitivinicolo denominato "Avviamento Lieviti" messo in fermentazione per essere aggiunto alla partita da elaborare.

AVLT – Avviamento lieviti	
Come registrare	In uno stabilimento dove si producono solo vini spumanti (non serve quindi la dichiarazione preventiva di introduzione del saccarosio), l'operatore deve procedere alla elaborazione di Vino Spumante di Qualità fermentazione in bottiglia utilizzando del vino atto a "Franciacorta Docg 2015". Quattro giorni prima dell'imbottigliamento di tale vino produce una certa quantità di "Avviamento lieviti": utilizza 500 litri di "vino atto a Franciacorta Docg 2015" contenuto nella vasca n. 20 con titolo alcolometrico totale di 10,5% e 30 Kg di saccarosio. Il prodotto ottenuto sarà stoccato nel recipiente n.5 L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice AVLT e nei DATI GENERALI indica la data e il numero dell'operazione , e seleziona nel campo esonero la causale di deroga " comunicazione non prevista". **Prodotto base** : nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO " occorre inserire il prodotto base oggetto dell'operazione, presente in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Ai fini della ricerca si indica la categoria "vino", la classificazione (Docg) e lo stato fisico "sfuso" e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto designato vino Franciacorta Docg 2015, contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi: ➔ Atto/certificato: 1 (atto) ➔ classificazione: A (Docg) ➔ Codice Dop/Igp: Codice del vino Franciacorta Docg ➔ Pratiche enologiche : 00 ➔ Stato fisico: sfuso

- annata: 2015

Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- Quantità: 500 litri
- Titolo alcolometrico totale: 10,5
- Identificativo recipiente: 20

Nel caso di utilizzo di più prodotti base, i medesimi saranno aggiunti tramite il pulsante "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" seguendo la stessa procedura indicata per il primo prodotto base.

Prodotto aggiunto - nella sezione "PRODOTTO IN SCARICO 2", si inserisce il saccarosio mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza". Viene indicata la **categoria "saccarosio"** e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto designato saccarosio, e con il pulsante *aggiungi* ( ) è inserita la quantità pari a 30 kg

Nel caso di utilizzo di più prodotti si procede come sopra indicato.

Prodotto ottenuto - nella cartella "PRODOTTO IN CARICO 3" occorre indicare la **categoria "Avviamento lieviti"**. Se il prodotto è presente a catalogo, si utilizza il tasto "cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso" integrando o modificando i dati, altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati valorizzando i seguenti campi:

- classificazione: A (Docg)
- atto/certificato: atto
- stato fisico: sfuso
- quantità (litri): 518
- Codice Dop/Igp: Codice del vino Franciacorta Docg
- Annata: 2015
- pratiche enologiche : 00
- titolo alcolometrico totale: 13,61
- identificativo recipiente : 5

Il tasto "conferma" completa l'operazione.

	Nell'esempio è stato utilizzato il coefficiente 0,6 per calcolare il montegradi e il volume del saccarosio.
Limiti e prescrizioni	Nel caso di utilizzo del saccarosio, per gli stabilimenti promiscui, deve essere inviata una comunicazione preventiva numerata per campagna vitivinicola relativa all' introduzione ed utilizzo del saccarosio, all'Ufficio ICQRF competente.

4.6.4 Elaborazione vini spumanti - Preparazione sciroppo zuccherino e sciroppo di dosaggio

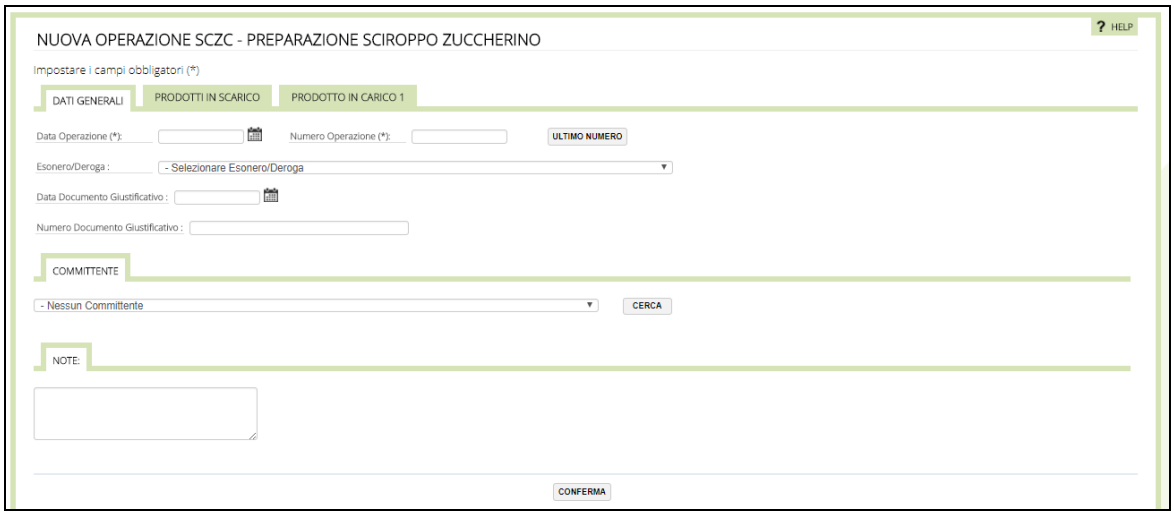
Alcuni stabilimenti che producono esclusivamente vini spumanti, possono preventivamente preparare e conservare tal quale un certo quantitativo di sciroppo zuccherino e di sciroppo di dosaggio da utilizzare successivamente per le varie lavorazioni.

A tale scopo è stata predisposta la scheda SCZC da utilizzare per registrare la preparazione effettuata in tempi precedenti rispetto alle elaborazioni dello sciroppo zuccherino (SCZS) necessario per la presa di spuma nella successiva (SPAB) produzione dei vini spumanti. Analogamente con questa operazione è possibile registrare la preparazione dello sciroppo di dosaggio prima del suo utilizzo da utilizzare successivamente nella operazione SCDS (aggiunta sciroppo di dosaggio). Nel caso in cui lo sciroppo di dosaggio venga preparato contestualmente alla aggiunta dello stesso si userà solo l'operazione SCDS.

Generalmente la preparazione dello sciroppo zuccherino è effettuata contestualmente alla messa in elaborazione degli spumanti. In tal caso, non si utilizza l'operazione SCZS ma, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino si registra in linea nella operazione SPAB.

SCZC		Preparazione sciroppo zuccherino e sciroppo di dosaggio

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



L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e il numero dell'operazione, il nome dell'eventuale committente in caso di lavorazione per conto terzi, la data e il numero del documento giustificativo rappresentato dalla dichiarazione preventiva di introduzione e utilizzo del saccarosio o la eventuale condizione di esonero/deroga (comunicazione non prevista se non si utilizza saccarosio);
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui si riportano caratteristiche e quantità del prodotto base utilizzato per l'operazione;
- **PRODOTTO IN CARICO 1** nel quale va indicato il quantitativo di prodotto "Sciroppo zuccherino" o "Sciroppo di Dosaggio" ottenuto.

QUALI PRODOTTI

PRODOTTI 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 Rettificato solido (MCRs) – Saccarosio - Vino e Distillato di vino solo per la preparazione di sciroppo di dosaggio.
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 la medesima Dop.
Se viene utilizzato il saccarosio o il Mosto concentrato Rettificato solido (MCRs) ci dovrà sempre essere un ulteriore prodotto base "*Vino*", al fine dello scioglimento di tali prodotti.

PRODOTTO IN CARICO 1 :
La quantità di "Sciroppo zuccherino" o "Sciroppo di dosaggio".

SCZC – Esempio di preparazione di Sciroppo Zuccherino

L'operatore vuole elaborare in vino spumante una partita di litri 13000 di vino atto a "*Prosecco Doc*" 2015, zona viticola CII e avente un titolo alcolometrico totale di 9,5%.
Intende preparare prima lo sciroppo zuccherino con saccarosio e 1000 litri del medesimo vino atto a Prosecco Doc 2015, con pratica enologica 0 al fine di sciogliere il saccarosio contenuto nella vasca n. 15. Tale prodotto sarà stoccato nella autoclave n. 3 in attesa della aggiunta al momento dell'inizio dell'elaborazione.
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, rispettando il limite massimo di incremento ammesso per la presa di spuma di 1,5% vol.

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice SCZC e nei DATI GENERALI indica la data e il numero dell'operazione e e seleziona la causale di deroga "comunicazione non prevista trattandosi di stabilimento non promiscuo per cui non serve presentare la dichiarazione preventiva.

Come registrare

Prodotti base : nella cartella "PRODOTTI IN SCARICO " occorre procedere alla ricerca del prodotto presente in giacenza, mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Per la ricerca si indica la categoria "vino", la classificazione "Doc" e lo stato fisico "sfuso" e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto designato vino atto Prosecco Doc 2015 con almeno le seguenti caratteristiche:

- Atto/certificato: 1 (atto)
- classificazione: B (Doc)
- Codice Dop/Igp: Codice del vino Prosecco Doc
- Pratiche enologiche : 00
- Stato fisico: sfuso
- annata: 2015

Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

	➔ Quantità: 1000 litri ➔ Titolo alcolometrico totale: 9,5 ➔ Identificativo recipiente: 15 In una ulteriore cartella PRODOTTO IN SCARICO si procede ad inserire l'altro prodotto utilizzato, ovvero il saccarosio, seguendo la consueta procedura di ricerca e selezione nel catalogo e tramite il pulsante *aggiungi* ( ) viene indicato: ➔ Quantità: 365 KG Nel caso di utilizzo di altri prodotti l'operazione viene ripetuta per ciascun prodotto. **Prodotto ottenuto-** nella cartella "PRODOTTO IN CARICO 2" occorre indicare la **categoria "Sciroppo Zuccherino"**. Se il prodotto è presente a catalogo, si utilizza il tasto "carica prodotto compatibile con il tipo d'uso" integrando o modificando i dati, altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati valorizzando i seguenti campi: ➔ classificazione: B (Doc) ➔ Atto/certificato: 1 (atto) ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Quantità: 1219 litri ➔ Codice Dop/Igp: Codice del vino Prosecco Doc ➔ Annata : 2015 ➔ Pratiche enologiche : 00 ➔ Titolo alcolometrico totale: 25,76 ➔ Identificativo recipiente : 3 Per la preparazione di <u>sciroppo di dosaggio</u> le modalità di registrazione dell'operazione sono le medesime. Nell'esempio è stato utilizzato il coefficiente 0,6 per calcolare il montegradi e il volume del saccarosio.

Limiti e prescrizioni	Nel caso di utilizzo del saccarosio per gli stabilimenti promiscui, deve essere inviata la comunicazione preventiva di introduzione ed utilizzo del saccarosio medesimo. L'aggiunta di sciroppo zuccherino per la presa di spuma nei vini spumanti non può dare un incremento del grado alcolometrico totale della partita di base superiore a: -1,5% alcool per le zone viticole C; - 2 % alcool per la zona viticola B.

Ricorda che

Il **titolo alcolometrico** dello sciroppo zuccherino è ottenuto dalla somma dei **montegradi** (quantità HL x titolo alcolometrico totale)dei prodotti utilizzati diviso la quantità ottenuta.

Nell'esempio riportato abbiamo:

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

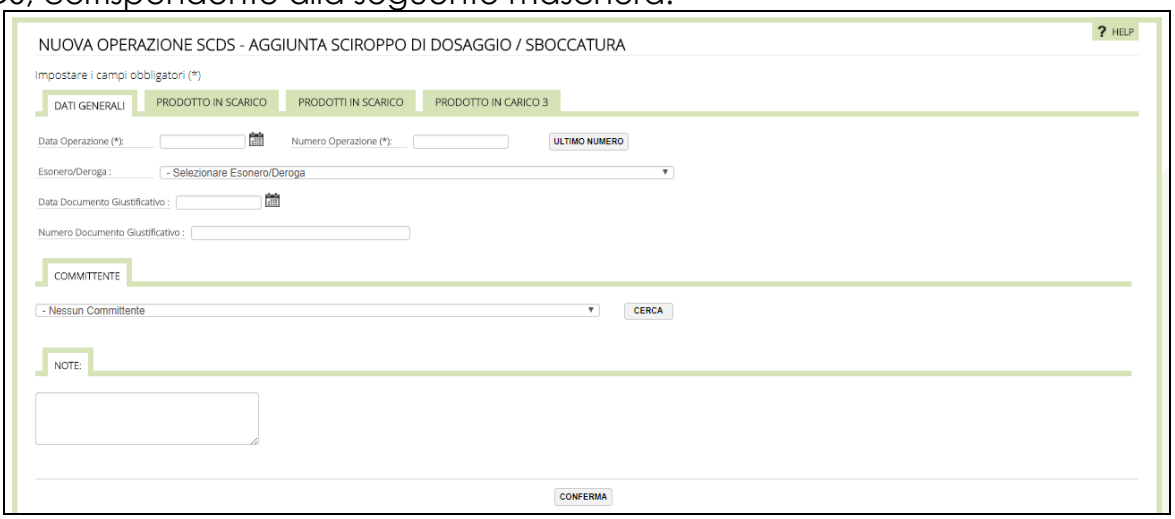
4.6.5 Elaborazione vini spumanti - Aggiunta Sciroppo di dosaggio e/o Sboccatura SCDS

Questa operazione può essere utilizzata nella produzione di Vini Spumanti e Vini Spumanti di Qualità sia fermentazione in bottiglia che in autoclave (esclusi i Vini Spumanti di Qualità del tipo aromatico) ed è effettuata quando gli stessi hanno raggiunto i requisiti previsti (periodo minimo di fermentazione a contatto con le fecce e l'affinamento), al fine di conferire caratteristiche gustative particolari (aggiunta di sciroppo di dosaggio) e per la separazione della feccia di fermentazione (sboccatura), registrando:

- la sola aggiunta dello "Sciroppo di Dosaggio" ai prodotti in autoclave;
- l'aggiunta dello "Sciroppo di Dosaggio" e la contemporanea "Sboccatura" per i prodotti con fermentazione in bottiglia;
- la sola "Sboccatura" per i prodotti con fermentazione in bottiglia.

SCDS	Aggiunta sciroppo di dosaggio e sboccatura

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



L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti:

- **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e il numero dell'operazione, la data e il numero del documento giustificativo rappresentati dagli estremi della dichiarazione preventiva di introduzione e utilizzo del saccarosio o distillato di vino o la eventuale condizione di esonero/deroga, nonché il nome del committente se si tratta di operazione in conto lavorazione.
  Tutti i prodotti da utilizzare nelle successive cartelle di scarico devono essere stati preventivamente presi in carico.
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui si riportano le caratteristiche del vino spumante oggetto dell'operazione di aggiunta di dosaggio o di sboccatura.
- **PRODOTTI IN SCARICO** in cui vanno registrati i singoli prodotti utilizzati come sciroppo di dosaggio. Nel caso in cui lo sciroppo, sia stato preparato precedentemente con l'operazione SCZC si attingerà alla relativa giacenza del prodotto. Questa sezione è facoltativa e quindi non andrà compilata nel caso della sola operazione di sboccatura.
- **PRODOTTO IN CARICO 3** nel quale va indicato il quantitativo di Vino Spumante "dosato/sboccato" ottenuto.

Le tempistiche di registrazione sono riportate nel capitolo 2.7.

QUALI PRODOTTI

PRODOTTO IN SCARICO
Vino Spumante (Dop) e Vini Spumante di Qualità compresi i Dop.

PRODOTTI IN SCARICO (no in caso di sola sboccatura)

	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 IN CARICO 3** Vino Spumante e Vino Spumante di Qualità aggiunto di Sciroppo di Dosaggio e/o oggetto di Sboccatura.

Esempio SCDS – Aggiunta sciroppo di dosaggio e sboccatura	
Come registrare	Aggiunta di Sciroppo di Dosaggio e contemporanea sboccatura di una partita di 10.000 litri (13.333 bottiglie da lt 0,75) di Vino Spumante atto a "*Franciacorta Docg 2012 fermentazione in bottiglia*" a grado effettivo 12,00% vol, n. partita P 1/2012. Lo sciroppo da aggiungere è costituito da vino, distillato di vino e saccarosio, utilizzando: - litri 60 di Vino atto a Franciacorta Docg 2010 a 10 gradi effettivi; - litri 20 di distillato di vino a grado 84,0 % vol; - 3 gr/litro di saccarosio per complessivi 30 Kg. L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice SCDS e nei DATI GENERALI indica la data e il numero dell'operazione , la data e il numero del documento giustificativo dell'operazione se previsto oppure seleziona nel campo esonero/deroga, l'esonero da tale comunicazione. **Prodotto base**: nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO " occorre inserire il prodotto base oggetto dell'operazione, procedendo alla ricerca del prodotto presente in giacenza, mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile conil tipo d'uso". Per la ricerca verrà indicata la **categoria "Vino Spumante di qualità", la classificazione (Docg)** e lo stato fisico "imbottigliato senza etichetta" (per prodotti in autoclave si indica "sfuso"). Tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Si associa ( ) il prodotto desiderato ovvero "vino spumante Franciacorta Docg 2012", contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi:

- classificazione: A (Docg)
- Atto/certificato: 1 (atto)
- Stato fisico: **imbottigliato senza etichetta**
- Codice Dop/Igp: Codice del vino spumante Franciacorta Docg
- Annata: 2012
- Pratiche enologiche : 00
- Partita : P 1/2012

Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- Titolo alcolometrico effettivo: 12,00
- Quantità: 10000 litri
- Numero confezioni: 13333
- Volume nominale confezioni: 0,75

Il numero e la capacità delle confezioni devono essere indicati in quanto potrebbe essere effettuata la lavorazione parziale (aggiunta di sciroppo di dosaggio e sboccatura) di una partita di vino spumante in giacenza.

Prodotti aggiunti: Si procede ad inserire i diversi prodotti utilizzando la medesima cartella "Prodotti in scarico" aggiungendoli via via.

Nella cartella "PRODOTTI IN SCARICO " si inserisce uno dei prodotti utilizzati nell'operazione, procedendo alla ricerca del prodotto presente in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Per la ricerca si indica la **categoria vino, la classificazione (Docg)** e lo stato fisico sfuso e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto in carico come vino Franciacorta Docg 2010, contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi:

- Atto/certificato: atto
- Stato fisico: sfuso
- classificazione: A
- Codice Dop/Igp: Codice del vino Franciacorta Docg
- Annata : 2010
- Pratiche enologiche : 00

Tramite il pulsante *aggiungi* ( ) sono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- Titolo alcolometrico effettivo: 10
- Quantità: 60 litri

Quindi si procede alla ricerca in giacenza del secondo prodotto aggiunto, seguendo la medesima procedura. Viene indicata la categoria **saccarosio** e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto saccarosio, e con il pulsante "aggiungi" ( ), è possibile inserire i seguenti dati obbligatori:

- Quantità: 30 kg

Seguendo la medesima procedura si seleziona il prodotto categoria "**Distillato di vino"**, contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi:

- classificazione: I (senza Dop/Igp/annata/varietà))

Tramite il pulsante *aggiungi* ( ) sono inseriti i seguenti dati obbligatori:

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

Prodotto ottenuto- nella cartella "PRODOTTO IN CARICO 3" occorre indicare la **categoria Vino Spumante di Qualità**. Se il prodotto è presente, si utilizza il tasto "carica prodotto esistente" integrando o modificando i dati, altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati valorizzando i seguenti campi:

- Atto/Certificato: 1 (Atto)
- Classificazione: A (Docg)
- Codice Dop/Igp: Codice del vino spumante Franciacorta Docg
- Annata: 2012 (facoltativa per i vini spumanti e frizzanti)
- Partita: P 1/2012
- Stato fisico: imbottigliato senza etichetta
- Pratiche enologiche : "**SB"** (Sboccatura fa giacenza separata)

	➔ Titolo alcolometrico effettivo: 12,10 ➔ Quantità: 100,98 litri ➔ Numero confezioni: 13333 * ➔ Volume nominale confezioni: 0,75 *Questo numero di bottiglie si considera uguale a quelle di partenza ipotizzando che la quantità di prodotti aggiunti con lo sciroppo di dosaggio compensi la feccia da sboccatura. Nell'esempio è stato utilizzato il coefficiente 0,6 per calcolare il montegradi e il volume del saccarosio. Salvo disposizioni più restrittive previste dai disciplinari la quantità di sciroppo di dosaggio può essere aumentativa del prodotto a D.O. certificabile. Nel caso dei vini Dop a seguito della operazione SCDS "aggiunta di sciroppo di dosaggio/sboccatura" sarà necessario utilizzare l'operazione CERT (passaggio dallo stato di atto a certificato). Per tutte le categorie di Vini spumanti fermentazione in bottiglia, Il prodotto ottenuto, può rimanere allo stato fisico di "Imbottigliato senza etichetta" ed essere confezionato mediante l' operazione ETIC. Nel caso in cui non venga effettuata l'aggiunta di sciroppo di dosaggio, ma la sola sboccatura ed il rabbocco con il medesimo vino spumante, la seconda cartella "Prodotti in Scarico" non verrà compilata. I prodotti base e quelli ottenuti avranno le medesime caratteristiche salvo il codice manipolazione "**SB**" e la quantità (litri) e il numero di bottiglie che saranno minori nel prodotto in carico (prodotto ottenuto).
Limiti e prescrizioni	L'incremento del titolo alcolometrico effettivo tra il Vino Spumante di partenza e il Vino Spumante ottenuto dopo l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio non può essere superiore a 0,5% vol. Nel caso di aggiunta di Sciroppo di dosaggio costituito da soli prodotti senza alcool svolto (es. MCR, saccarosio) non vi è aggiunta di alcool effettivo e quindi nessun incremento dello stesso ma solo del quantitativo di zuccheri residui desiderati.

Ricorda che

Il **titolo alcolometrico** dello sciroppo di dosaggio è ottenuto dal calcolo dei **montegradi** (quantità Hl x titolo alcolometrico totale/potenziale)dei prodotti utilizzati.

Nell'esempio sopra riportato abbiamo:

- Montegradi alcool effettivo vino spumante di partenza : Ettolitri 100 x 12 = 1.200
- Montegradi vino aggiunto : ettolitri 0,60 x 10 = 6
- Montegradi distillato di vino aggiunto : ettolitri 0,20 x 84 = 16,80
- Titolo alcolometrico effettivo = 1200 (montegradi vino spumante) + 6 (montegradi vino) + 16,8 (montegradi Distillato di vino)/ 100 Hl (vino spumante base)+ 0,60 Hl (vino) + 0,20 Hl (distillato di vino) + 0,18 Hl (saccarosio) = 12,10%vol

4.6.6 Elaborazione vini spumanti

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

A tal fine sono utilizzate apposite schede per registrare singolarmente e precedentemente, rispetto alla elaborazione/produzione dei vini spumanti, l'ottenimento di prodotti impiegati successivamente.

Si fa riferimento ad operazioni cui l'operatore può far ricorso, precedentemente alla elaborazione della cuvée, quali :

- avviamento lieviti (codice AVLT);
- preparazione sciroppo zuccherino (codice SCZC);

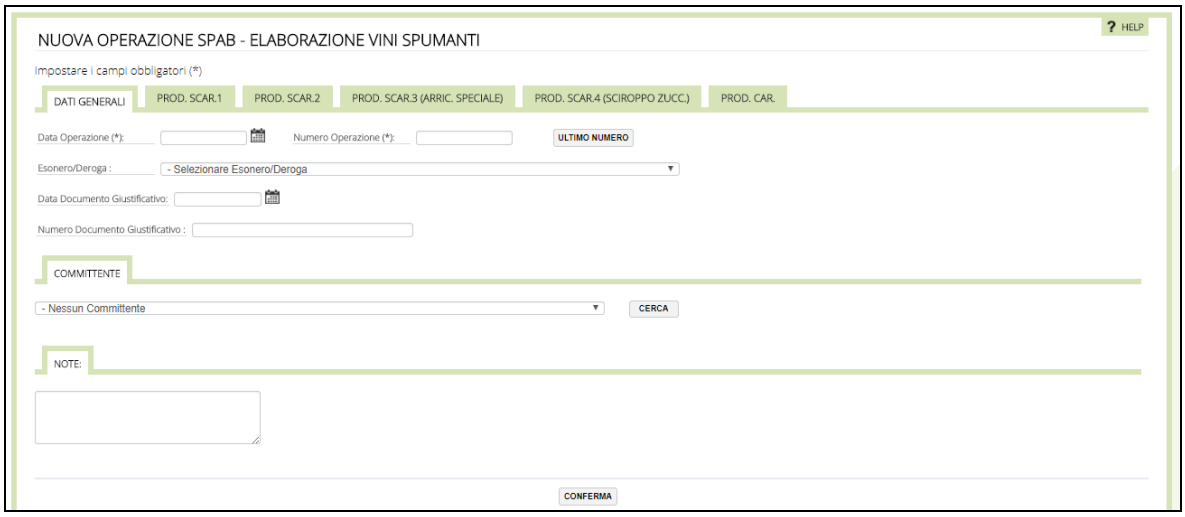
Diversamente, se il prodotto "Sciroppo zuccherino" è preparato contestualmente alla messa in elaborazione del vino spumante, non è necessaria l'utilizzazione della apposita scheda-operazione SCZC ma è sufficiente la compilazione della sola operazione "SPAB *Elaborazione vini spumanti*" che appunto prevede in linea tutte le varie fasi. Il prodotto avviamento lieviti è invece necessario prepararlo con l'apposita operazione (AVLT).

L'eventuale aggiunta facoltativa dello sciroppo di dosaggio al Vino Spumante (ad esclusione dei Vini Spumanti di Qualità del Tipo Aromatico), richiede una registrazione separata e successiva con apposita operazione SCDS (aggiunta Sciroppo di dosaggio).

Nella operazione SPAB per differenziare le giacenze del "Vino Spumante di Qualità " sfuso ottenuto (P5 prodotto in carico) tra il metodo in autoclave e il metodo della rifermentazione in bottiglia, per quest'ultimo, appunto nel prodotto sfuso ottenuto deve essere valorizzato nel campo "Menzione Tradizionale" il codice P 5 o P 6 a seconda dei casi e questi codici saranno sempre associati ai prodotti "fermentazione in Bottiglia" nelle successive operazioni di Imbottigliamento (giacenze diverse di prodotto imbottigliato tra Vino spumante di Qualità prodotto in autoclave e in bottiglia) , Sboccatura e se del caso Aggiunta dello Sciroppo di Dosaggio.

SPAB	Elaborazione vini spumanti

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



L'operazione SPAB prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- **DATI GENERALI** dove va specificata la data e il numero dell'operazione, la data e il numero della dichiarazione preventiva o se non prevista, il riferimento al codice esonero/deroga "comunicazione non prevista" nonché il committente se si tratta di operazione in conto lavorazione;
- **PRODOTTI IN SCARICO 1** in cui occorre indicare il/i prodotti base da spumantizzare;
- **PRODOTTO IN SCARICO 2** nel quale va indicato, se utilizzato il prodotto "avviamento lieviti" ottenuto precedentemente;
- **PRODOTTI IN SCARICO 3** in cui indicare eventuali prodotti utilizzati per l'arricchimento della cuvée;
- **PRODOTTI IN SCARICO 4** in cui va riportata la composizione dello sciroppo zuccherino utilizzato, ovvero se preparato precedentemente presente in giacenza;

- **PRODOTTO IN CARICO** nel quale va indicato il quantitativo di vino spumante (varie categorie) che si otterrà con l'elaborazione.

QUALI PRODOTTI

PRODOTTI IN SCARICO 1 (prodotto in scarico che può ripetersi più volte se utilizzati più prodotti fra quelli di seguito elencati per costituire la partita da elaborare)
Uve - Mosto d'uva – Mosto parzialmente fermentato– Vino – vino ottenuto da uve appassite – Vino di uve stramature.

PRODOTTO IN SCARICO 2: (facoltativo)
Avviamento Lieviti: se del caso, aggiunta del quantitativo del prodotto ottenuto con l'operazione separata "Avviamento Lieviti" attingendo dalla relativa giacenza di tale prodotto.

PRODOTTI IN SCARICO 3 (facoltativo)
Arricchimento speciale della cuvée: se autorizzato può essere effettuato con Mosto concentrato, Mosto concentrato rettificato, Mosto concentrato rettificato solido e Saccarosio.

PRODOTTI IN SCARICO 4 (facoltativo solo nel caso in cui i prodotti di partenza siano Uve, Mosti o Mpf aventi quindi un residuo zuccherino tale da permettere la presa di spuma)
Sciroppo zuccherino:

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

Nel caso di Spumanti Dop i mosti d'uva i mosti parzialmente fermentati o il mosto concentrato utilizzati devono derivare da uve atte a diventare lo stessa D.O.

PRODOTTO IN CARICO
Prodotto avviato alla fermentazione per la elaborazione del vino spumante.

Ricorda che

	Nelle lavorazioni in conto terzi, l'operatore può utilizzare nella preparazione di avviamento lieviti (AVLT), sciroppo zuccherino (SCZC), sciroppo di dosaggio (SCDS) e nella stessa spumantizzazione (SPAB), prodotti, quali saccarosio, mc, mcr di propria pertinenza, ovvero presi in carico a proprio nome nel proprio registro. In tal caso, eseguendo le operazioni sopra indicate per conto del committente, dovrà preventivamente registrare il passaggio dei prodotti da aggiungere, dal proprio conto ad un conto specifico del committente tramite una prima operazione USSD (scarico dal proprio conto) ed una seconda operazione CASD (carico nel conto del committente) indicando il nome dello stesso nell'apposito campo dei dati generali. Nel caso di presentazione della dichiarazione preventiva si dovrà dare evidenza della lavorazione conto terzi (divisa da eventuali lavorazioni in proprio) indicando i relativi quantitativi di vino base e saccarosio

SPAB – Elaborazione vini spumanti

Come registrare

Esempio 1 – Elaborazione in bottiglia

In uno stabilimento ove si producono esclusivamente vini spumanti (dichiarazione preventiva non prevista), si intende procedere alla elaborazione di una partita di vino spumante fermentazione in bottiglia. Si parte da litri 9500 di vino atto a Franciacorta Docg 2015 con titolo alcolometrico totale 10,5% vol, pratica enologica "0" contenuto nella vasca n. 35 utilizzando:
- "Avviamento Lieviti" pari a litri 518 precedentemente preparato come da esempio della sopra indicata scheda AVLT (litri 500 di vino atto a Franciacorta e Kg 30 di saccarosio - punto 4.7.3);
-"Sciroppo zuccherino" costituito da aggiunta di Kg 250 di "saccarosio *a secco*" sciolto in concomitanza con le operazioni di imbottigliamento.

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice SPAB e nei DATI GENERALI indica la data e il numero dell'operazione, seleziona nel campo esonero/deroga "comunicazione non prevista".
Prodotto base: nella scheda PRODOTTO IN SCARICO 1 occorre inserire il prodotto base oggetto

dell'operazione, procedendo alla selezione del prodotto presente in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso", indicando la **categoria "vino"**, classificazione Docg e lo stato fisico "sfuso".

Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto desiderato che nel caso del presente esempio è vino atto a Franciacorta Docg 2015, contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi:

- classificazione: A (Docg)
- Atto/certificato: atto
- Stato fisico: sfuso
- Codice Dop/Igp: Codice del vino Franciacorta Docg
- Annata: 2015
- Pratiche enologiche : 00

Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

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

Nel caso di utilizzo di più prodotti base saranno utilizzate più cartelle "PRODOTTI IN SCARICO 1" a seconda del numero di prodotti base.

Prodotto aggiunto – Nella seconda scheda "PRODOTTO IN SCARICO 2" occorre inserire il prodotto aggiunto, presente in giacenza, utilizzando il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso", indicando **categoria "Avviamento Lieviti"** e lo stato fisico "sfuso".

Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto "Avviamento Lieviti", contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi:

- classificazione: A (Docg)
- atto/certificato: atto
- stato fisico: sfuso
- quantità (litri): 518
- Codice Dop/Igp: Codice del vino Franciacorta Docg
- Annata: 2015
- pratiche enologiche : 00
- titolo alcolometrico totale: 13,61
- identificativo recipiente : 5

Prodotto aggiunto – Nella terza scheda "PRODOTTO IN

SCARICO 3" si indica l'eventuale Arricchimento speciale che nel presente esempio non è effettuato.

Prodotto aggiunto – Nella quarta scheda "PRODOTTO IN SCARICO 4" occorre inserire il prodotto aggiunto, "**Sciroppo zuccherino**" utilizzando la consueta procedura di ricerca e selezione tra i prodotti in giacenza. Se lo sciroppo zuccherino è stato preparato in precedenza si attinge alla relativa giacenza.
Se invece, come nel presente esempio, viene aggiunto contestualmente al "tiraggio" il saccarosio, si ricerca tale prodotto in giacenza.
Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto "saccarosio", e

Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- Quantità: 250 KG

Fatti gli opportuni calcoli, in relazione alla possibilità di sfruttare al massimo l'incremento per presa di spuma di 1,5%vol, risulterebbero utilizzabili circa 280 Kg di saccarosio.
Considerato il quantitativo di saccarosio già impiegato per avviamento lieviti e pari a KG 30, la quantità massima di saccarosio utilizzabile per lo Sciroppo zuccherino è pari a 250 kg.

Qualora il quantitativo di zucchero dello Sciroppo zuccherino, non permetta di avere l'alcool totale o la pressione desiderata si dovrà ricorrere all'operazione di arricchimento speciale.

Prodotto ottenuto - Nella scheda PRODOTTO IN CARICO occorre indicare la **categoria Vino Spumante di Qualità**. Se il prodotto è presente a catalogo, si utilizza il tasto "carica prodotto compatibile con il tipo d'uso" integrando o modificando i dati, altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati valorizzando i seguenti campi:

- Classificazione: A (Docg)
- Atto/Certificato: Atto
- Stato fisico: sfuso

- Quantità: 10168 litri
- Codice Dop/Igp: Codice del vino spumante Franciacorta Docg
- Annata: 2015
- Pratiche enologiche : "00"
- Codice Partita: P 1/2016
- Titolo alcolometrico totale: 11,98
- Identificativo recipiente : 35

Nell'esempio è stato utilizzato il coefficiente 0,6 per calcolare il montegradi e il volume apportati dal saccarosio.

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

Dopo l'imbottigliamento e trascorso il periodo previsto per la fermentazione e l'affinamento in bottiglia, se viene aggiunto "*Sciroppo di dosaggio*" ed effettuata la sboccatura si utilizzerà l'operazione SCDS "*Aggiunta sciroppo di dosaggio/Sboccatura* ".

Per il calcolo del titolo alcolometrico totale del prodotto ottenuto, come già esemplificato nelle operazioni AVLT, SCZC e SCDS, viene applicata la seguente formula:
somma dei montegradi del prodotto base e dei prodotti utilizzati / somma delle quantità del prodotto base e dei prodotti utilizzati espressi 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 00, contenuto nella autoclave n. 55, effettuando l'"*arricchimento speciale*" con saccarosio (per un incremento pari a 1,0 % vol) e l'aggiunta di saccarosio a secco per la presa di spuma "*Sciroppo zuccherino*" (con un incremento pari a 1,5% vol) al fine di produrre un Vino Spumante Doc.

Prodotto base : nella prima scheda "PRODOTTO IN

SCARICO 1" occorre inserire il prodotto base oggetto dell'operazione, procedendo alla selezione del prodotto presente in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso", indicando la categoria "vino", classificazione Doc e lo stato fisico "sfuso".

Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto desiderato denominato vino atto a Prosecco Doc 2015, contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi:

- classificazione: A (Doc)
- Atto/certificato: atto
- Stato fisico: sfuso
- Codice Dop/Igp: Codice del vino Prosecco Doc
- Annata: 2015
- Pratiche enologiche : 00

Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

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

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

Prodotto aggiunto – La seconda scheda PRODOTTO IN SCARICO 2 non è compilata perché l'avviamento lieviti nel presente esempio non risulta utilizzato.

Prodotto aggiunto – Nella terza scheda "PRODOTTO IN SCARICO 3" viene registrato **l'arricchimento speciale con saccarosio** occorre quindi inserire il prodotto aggiunto, secondo la consueta procedura, appartenete alla categoria "Saccarosio".

Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto "saccarosio", e con il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- Quantità: 240 KG *

*Fatti gli opportuni calcoli, in relazione alla volontà di

arricchire la base di 1,0% vol. vengono utilizzati 240 Kg di saccarosio.

Prodotto aggiunto - Nella quarta scheda "PRODOTTO IN SCARICO 4" occorre inserire lo **Sciroppo zuccherino aggiunto per la presa di spuma,** procedendo alla selezione del prodotto presente in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" indicando la categoria "Saccarosio". Qualora si utilizzi "Sciroppo zuccherino" preparato in precedenza si seleziona tale categoria di prodotto in giacenza.

Mediante il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto "saccarosio", e con il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- Quantità: 370 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 370 Kg di saccarosio.

Prodotto ottenuto: nella scheda PRODOTTO IN CARICO occorre indicare la **categoria Vino Spumante o Vino Spumante di Qualità del Tipo Aromatico** (quest'ultima categoria, è facoltativa e può essere usata solo se il vino spumante è ottenuto da Glera in purezza). Se il prodotto è presente, si utilizza il tasto "carica prodotto compatibile con il tipo d'uso" integrando o modificando i dati, altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati valorizzando i seguenti campi:

- Classificazione: B (doc)
- Atto/Certificato: Atto
- Stato fisico: sfuso
- Quantità: 133,66 litri
- Codice Dop/Igp: Codice del vino Spumante Prosecco Doc
- Annata: 2015
- Pratiche enologiche : "00"
- Codice Partita: P 2/2016
- Titolo alcolometrico totale: 11,99
- Identificativo recipiente : 55

	L'indicazione del codice partita è obbligatorio e costituisce giacenza separata; nel caso di assemblaggio di più partite per esempio per la certificazione, si utilizza l'operazione TAGL (Taglio-assemblaggio-coacervo). Considerato che in genere il codice partita corrisponde al numero della dichiarazione preventiva (se prevista) un esempio di assemblaggio di partite atte è il seguente: la ditta ha già presentato dichiarazioni preventive dalla 1 alla n. 17 corrispondenti ad altrettanti numeri di partite , ed intende assemblare le partite 10-11 e 12, Anziché numerare questa nuova partita con il n. 18 che comprometterebbe la cronologia e la corrispondenza fra dichiarazioni preventive e partite, si può assegnare il codice partita 12/A (assemblaggio) con scarico delle tre partite iniziali e carico della nuova unica partita complessiva. Nell'esempio è stato utilizzato il coefficiente 0,6 per calcolare il montegradi e il volume apportati dal saccarosio. Per il calcolo del titolo alcolometrico del prodotto ottenuto, come già esemplificato nelle operazioni AVLT, SCZC e SCDS, viene applicata la seguente formula: Somma dei montegradi dei prodotti base e dei prodotti utilizzati / somma delle quantità del prodotto base e dei prodotti utilizzati espresso in volume.
Limiti e prescrizioni	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. L'elaborazione di questi ultimi può avvenire solo nella zona di produzione ovvero in altre zone se previste. b) L'arricchimento speciale della partita è subordinata a specifica autorizzazione annuale della Regione e delle Province Autonome. Può essere utilizzato anche il saccarosio. **Nei vini spumanti Dop e Igp il volume dei quantitativi di prodotti utilizzati per l'arricchimento speciale non è aumentativo della quantità di prodotto rivendicabile a D.O. Quindi, in caso di arricchimento della cuvée il corrispondente quantitativo in volume di prodotto (nell'esempio in autoclave sopra riportato litri 144)**

	deve essere detratto: **-per perdite effettive (max 1,5%);** **-riclassificato prima della costituzione della cuvée;** **-imbottigliato come Vino Spumante generico.** Una partita di vino base, destinata alla elaborazione in vino spumante già arricchita non può essere sottoposta ad ulteriore "arricchimento speciale". c) Se la partita è costituita da Vino – vino ottenuto da uve appassite – Vino di uve stramature la produzione di anidride carbonica per la presa di spuma può derivare solo da fermentazione alcolica a seguito di aggiunta di sciroppo zuccherino.

4.6.7 Elaborazione vini 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

L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- **DATI GENERALI** dove va specificata la data e il numero dell'operazione, e il nome del committente se si tratta di un conto lavorazione;
- **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 IN SCARICO (prodotto in scarico che può ripetersi più volte se utilizzati più prodotti per costituire la partita da elaborare): Vini senza DOP/IGP

PRODOTTO IN CARICO 1
Vino Spumante gassificato.

L'aggiunta di anidride carbonica non deve essere indicata. l'operazione consiste di fatto in un semplice cambio di categoria da vino a "*Vino Spumante Gassificato*".

SPGS – Elaborazione spumanti gassificati

Come registrare

Produzione nella autoclave contraddistinta dal n. 10 di un "*Vino Spumante rosso Gassificato*" partendo da litri 3000 di "vino rosso" con codice pratiche enologiche "00", zona viticola CII, contenuto nella vasca 25.

La ditta seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice SPGS e nei DATI GENERALI indica la data e il numero dell'operazione e il nome del committente se si tratta di un conto lavorazione;

Prodotto base - nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base da elaborare, procedendo alla selezione del prodotto presente in giacenza tramite il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Viene indicata la **categoria "vino"**, la classificazione "I" e lo stato fisico "sfuso" e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Si associa ( ) e si seleziona il prodotto designato con i seguenti attributi: vino Rosso NC-NA sfuso, contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- Categoria: vino
- Atto/certificato: NA-NC
- Classificazione: I (non a Dop/Igp/varietale/ annata)
- Stato fisico: sfuso
- Colore: rosso

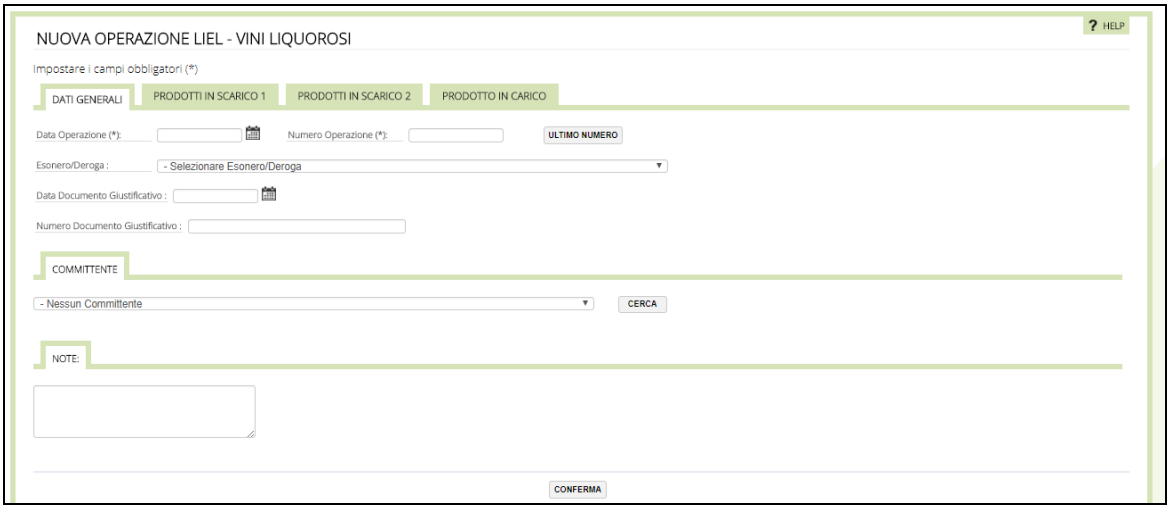
	➔ Zona viticola: CII ➔ Provenienza: Italia ➔ Pratiche enologiche : 00 Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori: ➔ Quantità: 3000 litri ➔ Identificativo recipiente: 25 Nel caso di utilizzo di più tipologie di prodotti base (es vino bianco CII e CIIIb oppure con pratiche enologiche 00 e 01) vengono aggiunti, selezionandoli tramite il pulsante "cerca prodotti in giacenza compatibili con il tipo d'uso". **Prodotto ottenuto** - Nella scheda "PRODOTTO IN CARICO" occorre indicare la categoria "*Vino Spumante Gassificato*". Se il prodotto è presente a catalogo, si utilizza il tasto "carica prodotto compatibile con il tipo d'uso" integrando o modificando i dati, altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati valorizzando i seguenti campi: ➔ Classificazione: I (non a Dop/Igp/varietale/annata) ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Quantità: 3000 litri ➔ Colore: rosso ➔ Zona viticola: CII ➔ Provenienza: Italia ➔ Pratiche enologiche : 00 ➔ Identificativo recipiente : 10
Limiti e prescrizioni	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 sovrapressione minima prevista dalle norme vigenti (3 bar). Negli stabilimenti dove si producono vini spumanti naturali, è vietato produrre e anche detenere vini spumanti gassificati, anche se già confezionati.

4.6.8 Elaborazione vini liquorosi

L'operazione è relativa alla registrazione della produzione dei "vini liquorosi".

LIEL	Vini liquorosi

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



L'operazione prevede la compilazione delle seguenti cartelle:

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

QUALI PRODOTTI

PRODOTTO IN SCARICO 1 (prodotti base)
mosti di uve parzialmente fermentati, vini o una miscela dei suddetti oppure, mosto di uve o una miscela di mosto e vino per alcuni vini liquorosi a DO/IGP.
PRODOTTO IN SCARICO 2 (prodotti aggiunti)
alcole neutro di origine vinica, compreso l'alcole ottenuto dalla distillazione di uve secche, distillato di vino o di uve secche, mosto di uve concentrato o miscele, acquavite, caramello

PRODOTTO IN CARICO (prodotto ottenuto)
Vino liquoroso

LIEL – Vini liquorosi	
Come registrare	L'operatore vuole produrre vino liquoroso bianco senza DOP/IGP avente un titolo alcolometrico effettivo pari a 17% vol. a partire da 100 hl di vino bianco con titolo alcolometrico effettivo 12,5% con aggiunta di alcool neutro di origine agricola al 96% (solo origine vinica) Seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice LIEL e nella scheda DATI GENERALI indica la data e il numero dell'operazione **Prodotto base**: nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO 1" occorre inserire il prodotto da elaborare, procedendo alla selezione nel catalogo mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso ". Viene indicata la categoria "vino" e lo stato fisico "sfuso" e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto con i seguenti requisiti: Categoria: Vino–classificazione: I – atto/certificato: NA/NC - stato fisico: sfuso – pratiche enologiche: 00 – colore: rosso. Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori: ➔ Quantità: 10000 litri ➔ Titolo alcolometrico effettivo: 12,5% vol ➔ Identificativo del recipiente: 6 **Prodotto utilizzato:** nello steso modo, nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO 2" viene ricercato in giacenza e selezionato il prodotto "alcool neutro di origine agricola" con le relative caratteristiche. I dati da inserire ( ), sono: ➔ Quantità: 600 litri ➔ Titolo alcolometrico effettivo: 96% vol ➔ Identificativo del recipiente: 21 **Prodotto ottenuto**: Nella cartella "PRODOTTO IN CARICO" occorre indicare la categoria "*Vino liquoroso*". <u>Se il prodotto è presente a catalogo, si utilizza il tasto "carica prodotto compatibile con il tipo d'uso"</u> integrando o modificando i dati, altrimenti si utilizza il

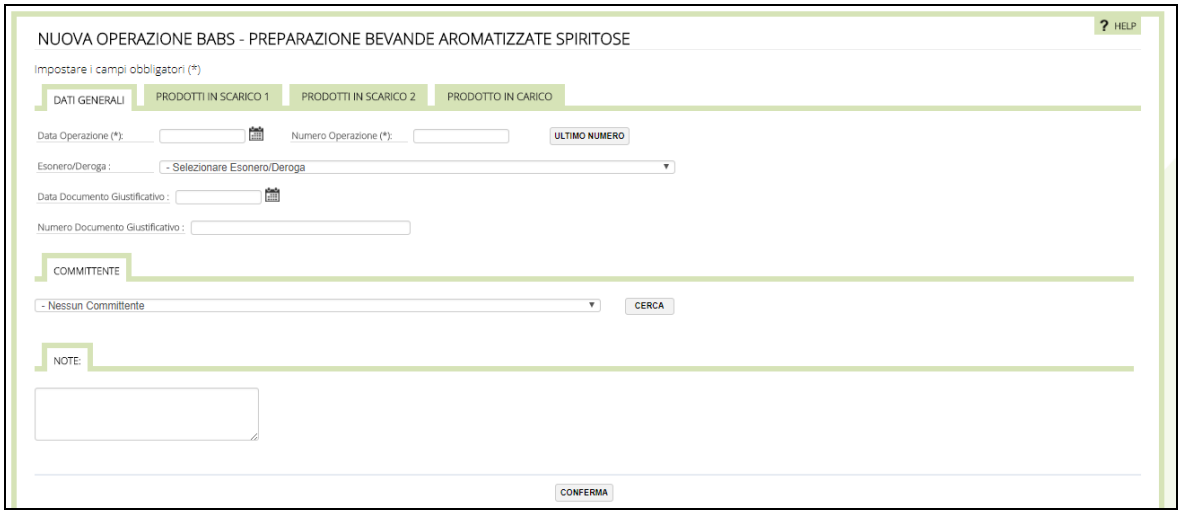
	pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati seguenti: ➔ classificazione: NON A DOP/IGP/varietale/annata ➔ Atto/certificato: NA-NC ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Quantità: 10600 litri ➔ Colore: bianco ➔ Zona vitivinicola: CIIIB ➔ Pratica enologica: 00 ➔ Titolo alcolometrico effettivo: 17,23% vol Il tasto "Conferma" conclude l'operazione. Qualora già presente in catalogo il prodotto "vino liquoroso bianco" può essere direttamente selezionato ed associato tramite l'apposito pulsante ( )

4.6.9 Elaborazione Bevande Aromatizzate e Bevande Spiritose

Questa operazione è utilizzata per registrare la produzione delle "*Bevande aromatizzate a base di Vino*"(Reg. UE 251/14) e delle "*Bevande Spiritose*" (Reg. UE 110/08 e succ. mod.).

BABS	Preparazione bevande aromatizzate e 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 viene indicata la data e il numero dell'operazione, la data e il numero del documento giustificativo corrispondente alla comunicazione preventiva e se non prevista si indica il codice esonero " 8 comunicazione non prevista" nonché il committente se si tratta di conto lavorazione;
- **PRODOTTI IN SCARICO 1** in cui occorre indicare il prodotto base destinato all'elaborazione;
- **PRODOTTI IN SCARICO 2** in cui va indicato il/i prodotto/i aggiunto/i, se presenti;
- **PRODOTTO IN CARICO** nel quale va indicato il prodotto ottenuto.

E' necessario conoscere le norme di produzione di queste bevande in quanto, i prodotti base e aggiunti di seguito elencati, sono un insieme di prodotti, alcuni utilizzabili sia per produrre "*Bevande aromatizzate a base di vino*" che "*Bevande spiritose*", altri utilizzabili solo per l'una o l'altra tipologia di prodotto.

QUALI PRODOTTI

PRODOTTI BASE (prodotto in scarico 1) che può ripetersi più volte se utilizzati più prodotti per costituire la partita da elaborare. Succo d'uva - Succo d'uva concentrato - Mosto d'uva – Mosto parzialmente fermentato – Mosto Concentrato – Mosto concentrato rettificato liquido o solido - Mosto di uve fresche mutizzato con alcool – Mosto cotto - Vino – Vino nuovo in Fermentazione - 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- Semilavorato per prodotti vitivinicoli aromatizzati[1] - Sostanze Aromatizzanti (compresi gli infusi e gli aromi sapidi quali i succhi di frutta)

PRODOTTO AGGIUNTO (prodotto in scarico 2) che può ripetersi più volte se vengono utilizzati più prodotti tra i sotto elencati:
Saccarosio – Alcool etilico di origine agricola – Distillato di vino - Acquavite di vinaccia – Sostanze Aromatizzanti (compresi gli infusi e gli aromi sapidi quali i succhi di frutta) – Coloranti – Grappa - Acquavite di vino – Acquavite di frutta.

PRODOTTO OTTENUTO (prodotto in carico)
Semilavorato per prodotti vitivinicoli aromatizzati[1] - Vino aromatizzato – Bevanda Aromatizzata a base di vino – Cocktail

	aromatizzati di prodotti vitivinicoli - Alcool etilico di origine agricola – Distillato di vino - Acquavite di vinaccia - Grappa – Acquavite di vino – Acquavite di frutta – Altre bevande spiritose. [1]Nell'attesa dell'inserimento della nuova categoria, i prodotti intermedi ottenuti nel corso della preparazione di bevande e cocktails, si indicano con la categoria 131(vini aromatizzati) e nel campo note si riporta la dicitura "prodotto intermedio". Al prodotto finito deve essere attribuita la specifica categoria (132 o 133)

BABS – Preparazione bevande aromatizzate spiritose

Come registrare

Esempio

Preparazione di una **Bevanda aromatizzata a base di vino** con l'utilizzo di Hl 150 di Vino frizzante bianco, zona CII, pratiche enologiche 00, Titolo alcolometrico effettivo 11%vol, vasca n. 22, utilizzando circa il 20% di acqua (che non è oggetto di registrazione) aroma arancio Kg 20, colorante Kg 40 e KG 400 di Mosto concentrato rettificato con M.V. 1,3248, contenuto nella vasca 60.

La ditta seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice BABS e nei DATI GENERALI indica la data e il numero dell'operazione e nelle sezioni data e numero del documento, la data e il numero della dichiarazione preventiva e se non prevista indica il codice esonero "8 comunicazione non prevista" nonché il committente se si tratta di conto lavorazione.
Prodotto base : nella prima scheda "PRODOTTI IN SCARICO 1" occorre inserire il prodotto base da elaborare, procedendo alla selezione del prodotto in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Viene indicata la **categoria "vino frizzante", la classificazione I** e lo stato fisico "sfuso" e quindi con il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto designato "Vino Frizzante bianco, sfuso, contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi:

- Classificazione: I (non a Dop/Igp/varietale/annata)
- Zona viticola: CII
- Provenienza: Italia

- Stato fisico: sfuso
- Pratiche enologiche : 00
- Colore: bianco
- Titolo alcolometrico effettivo : 11

Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- Quantità: 15000 litri
- Identificativo recipiente: 22

Prodotti aggiunti – in una ulteriore scheda "PRODOTTI IN SCARICO " seguendo la medesima procedura viene selezionato dai prodotti presenti in giacenza il prodotto denominato **"mosto concentrato rettificato liquido**", contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi:

- Classificazione: I (non a Dop/Igp/varietale/annata)
- Zona viticola: CII
- Stato fisico: sfuso
- Pratiche enologiche : 00
- massa volumica: 1,3248

Tramite il pulsante *aggiungi* ( ) sono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- quantità: 400 kg
- identificativo recipiente: 60

Nella medesima cartella, si inseriscono anche gli altri prodotti utilizzati, quali "sostanze aromatizzanti e coloranti, previamente caricati nel registro. Con il pulsante *aggiungi* ( ) si riportano le relative quantità.

Prodotto ottenuto – Nella scheda PRODOTTO IN CARICO occorre indicare la **categoria Bevanda aromatizzata a base di vino (codice 132).** Se il prodotto è presente a catalogo, si utilizza il tasto "carica prodotto compatibile con il tipo d'uso" integrando o modificando i dati, altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati valorizzando i seguenti campi:

- Classificazione: P (Prodotti vitivinicoli aromatizzati)
- Stato fisico: sfuso
- Quantità: 18361,90 litri
- Titolo alcolometrico effettivo: 9%vol (circa)
- Identificativo recipiente : 22

	La quantità del prodotto ottenuto è data dalla somma del quantitativo del Vino frizzante litri 15.000, del Mosto concentrato rettificato (Kg 400 : 1,3248)= 301,9 litri, degli aromi e coloranti 60 (1KG = 1 litro) e dell' acqua (30 Hl = 150 Hl x 20%). Nel caso in cui la lavorazione preveda l'ottenimento di prodotti intermedi ovvero semilavorati, verrà ripetuta successivamente l'operazione BABS.
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.

	La registrazione dell'imbottigliamento o la vendita di bevande aromatizzate a base di vino non è sottoposta al regime delle registrazioni. L'operatore al più tardi quando procede all'imbottigliamento del prodotto può scaricare il prodotto dal registro con l'operazione USSD utilizzando la causale esonero deroga "Altre destinazioni". Tuttavia l'operatore per propria scelta può anche procedere all'utilizzo della operazione IMBO e successivamente scaricare il prodotto con USSD all'atto dell'uscita dallo stabilimento.

4.6.10 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. La destinazione del mosto cotto alla produzione di "vino cotto" non è soggetta a registrazione. Il mosto cotto viene scaricato dal conto giacenza con l'operazione USSD e causale esonero/deroga "altre utilizzazioni".

ELMC	Elaborazione succhi e mosti

L'operatore seleziona dal gruppo "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice ELMC 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 si tratta di conto lavorazione;
- **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

PRODOTTO IN SCARICO (prodotto base)

Mosto d'uva - Succo d'uva - Mosto concentrato – Mosto concentrato rettificato - Mosto mutizzato con anidride solforosa – Altre sostanze zuccherine liquide

PRODOTTO IN CARICO (prodotto ottenuto)

Succo d'uva - Succo d'uva concentrato - Mosto concentrato – Mosto mutizzato con anidride solforosa – Mosto concentrato rettificato - Mosto concentrato rettificato solido – Mosto cotto - Altre sostanze zuccherine liquide - Altre sostanze zuccherine solide.

Lo schema che segue indica, quali sono i prodotti base utilizzabili in relazione ai prodotti che si possono ottenere:

Mosto di uve	Succo di uve, Mosto concentrato Mosto concentrato rettificato anche solido Mosto cotto Mosto mutizzato con SO^2
Mosto mutizzato	Succo di uve, Mosto concentrato Mosto concentrato rettificato anche solido
Succo di uve	Succo di uve concentrato
Mosto concentrato	Succo concentrato Mosto concentrato rettificato anche solido
Mosto concentrato rettificato liquido	Mosto concentrato rettificato solido Altre sostanze zuccherine liquide Altre sostanze zuccherine solide
Altre sostanze zuccherine liquide	Altre sostanze zuccherine solide

I prodotti "mosto di uve" e "succo di uve" potranno essere espressi in peso (Kg) o in volume (litri), essendo prossima l'introduzione delle categorie "mosto di uve in volume" e "succo di uve in volume", che affiancheranno le categorie già esistenti "mosti di uve in peso e succhi di uve in peso" e presenteranno le medesime condizioni di ammissibilità.

ELMC – Es. Elaborazione mosto concentrato rettificato	
Come registrare	Produzione di Mosto concentrato rettificato con titolo potenziale 52,25 partendo da una partita di KG 30.000 di mosto d'uva in volume a titolo alcolometrico potenziale 10%vol contenuti nella vasca 1. Il prodotto ottenuto sarà stoccato nella vasca 15. L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice ELMC e nei DATI GENERALI indica la data e il numero dell'operazione, data e numero della dichiarazione preventiva se prevista o codice relativo all'esonero deroga del documento giustificativo. Nome del committente se si tratta di conto lavorazione. **Prodotto base** : nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO " occorre inserire il prodotto base da elaborare, procedendo alla selezione del prodotto presente in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Viene indicata la **categoria "mosto di uve"** e tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto designato "mosto di uve", contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi: ➔ Classificazione: I (non a Dop/Igp/varietale/annata) ➔ Atto/certificato: Na-NC ➔ Zona viticola: CII ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Pratiche enologiche : 00 ➔ Colore: bianco ➔ Titolo alcolometrico potenziale: 10 ➔ Massa volumica : 1,0724 Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori: ➔ Quantità: 30000 KG/ 27974 litri **(attenzione nel sistema saranno introdotte due categorie "mosto d'uva in peso" e mosto d'uva in volume")**

	➔ Identificativo recipiente: 1 **Prodotto ottenuto** - Nella scheda PRODOTTO IN CARICO occorre indicare la **categoria Mosto concentrato rettificato.** Se il prodotto è presente a catalogo, si utilizza il tasto "carica prodotto compatibile con il tipo d'uso" integrando o modificando i dati; altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati seguenti: ➔ Classificazione: I (non a Dop/Igp/varietale/annata) ➔ Zona viticola: CII ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Pratiche enologiche : 00 ➔ Colore: bianco ➔ Titolo alcolometrico potenziale: 52,25 ➔ Massa volumica : 1,3248 ➔ Quantità: 7092,80 **KG** ➔ Identificativo recipiente: 15 La quantità ottenuta risulta dal calcolo: KG 30000 (mosto d'uva di partenza) : m.v. 1.0724 = Hl 279,74 di mosto x 10 (Grad. Pot. del mosto) : 52,25 = 5353,87 litri equivalenti a 7092,80 kg di MCR a mv. 1,3248
	Se il prodotto base proviene **da uve da mensa** nel campo "classificazione deve essere selezionata la voce N "prodotto da uve da tavola destinato alla trasformazione" e non si potrà mai ottenere un prodotto utilizzabile nel settore vitivinicolo. Il succo d'uva e il succo d'uva concentrato non possono essere messi in fermentazione per produrre vino o essere aggiunti al vino.

4.6.11 Elaborazione mosti mutizzati con alcool e vini alcolizzati

Per la elaborazione dei "Mosti di uve fresche mutizzati con alcool" e dei "Vini alcolizzati" si utilizza l'operazione codice EVAL

EVAL	Mosti e 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 e il committente se si tratta di conto lavorazione;
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui occorre indicare il prodotto base destinato all'elaborazione;
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui occorre indicare il prodotto aggiunto;
- **PRODOTTO IN CARICO 3** nel quale va indicato il prodotto ottenuto

QUALI PRODOTTI

PRODOTTO IN SCARICO (prodotto base)

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

PRODOTTO IN SCARICO (prodotto aggiunto)

- Alcole neutro di origine vinicola per ottenere il mosto di uve fresche mutizzato con alcool
- Distillato di vino non rettificato proveniente dalla distillazione del vino e avente un titolo alcolometrico effettivo massimo di 86%vol per ottenere il vino alcolizzato

PRODOTTO IN CARICO 3 (prodotto ottenuto)

- Mosto di uve fresche mutizzato con alcole
- Vino Alcolizzato

EVAL – Es. Vini alcolizzati	
	Preparazione di Vino alcolizzato partendo da una partita costituita da Hl 300 di vino bianco con titolo alcolometrico effettivo 12% vol, senza zuccheri residui, contenuti nella vasca n. 5 con aggiunta di Distillato di

Come registrare

vino non rettificato con titolo alcolometrico effettivo 82% vol. vasca n. 1.

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "ELABORAZIONE PRODOTTI" il codice EVAL e nei DATI GENERALI indica la data e il numero dell'operazione e l'eventuale committente per i conti lavorazione.

Prodotto base : nella prima scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base da elaborare, procedendo alla selezione del prodotto presente in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Viene indicata la **categoria "Vino"** e lo stato fisico "sfuso" e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto designato "vino", contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi:

- Classificazione: I (non a Dop/Igp/varietale/annata)
- Atto/certificato: NA-NC
- Zona viticola: CII
- Stato fisico: sfuso
- Pratiche enologiche : 00
- Colore: bianco
- Provenienza: Italia
- Titolo alcolometrico effettivo: 12

Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- Quantità: 30000 litri
- Identificativo recipiente: 5

Prodotto aggiunto: nella seconda scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto aggiunto, con le modalità consuete il prodotto presente in giacenza denominato **"Distillato di Vino".**

Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- Titolo alcolometrico Effettivo: 82% vol
- Quantità: 5592 litri
- Identificativo recipiente: 1

Prodotto ottenuto - Nella scheda PRODOTTO IN CARICO 3 occorre indicare la **categoria Vino Alcolizzato.** Se il

	prodotto è presente a catalogo, si utilizza il tasto "carica prodotto compatibile con il tipo d'uso" integrando o modificando i dati, altrimenti si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati valorizzando i seguenti campi: ➔ Classificazione: I (non a Dop/Igp/varietale/annata) ➔ Zona viticola: CII ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Pratiche enologiche : 05 ➔ Colore: bianco ➔ Stato fisico: sfuso ➔ Quantità: 35592 ➔ Titolo alcolometrico Effettivo: 22,99 ➔ I Identificativo recipiente: 5
Limiti e prescrizioni	Il mosto di uve fresche mutizzato con alcole può essere utilizzato nella preparazione dei Vini Aromatizzati (Vermut) con l'operazione BABS. Il Vino Alcolizzato può essere destinato solo alla distillazione. Il Vino Alcolizzato che si ottiene deve avere un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 18%vol e non superiore a 24% vol.

4.7 Pratiche enologiche

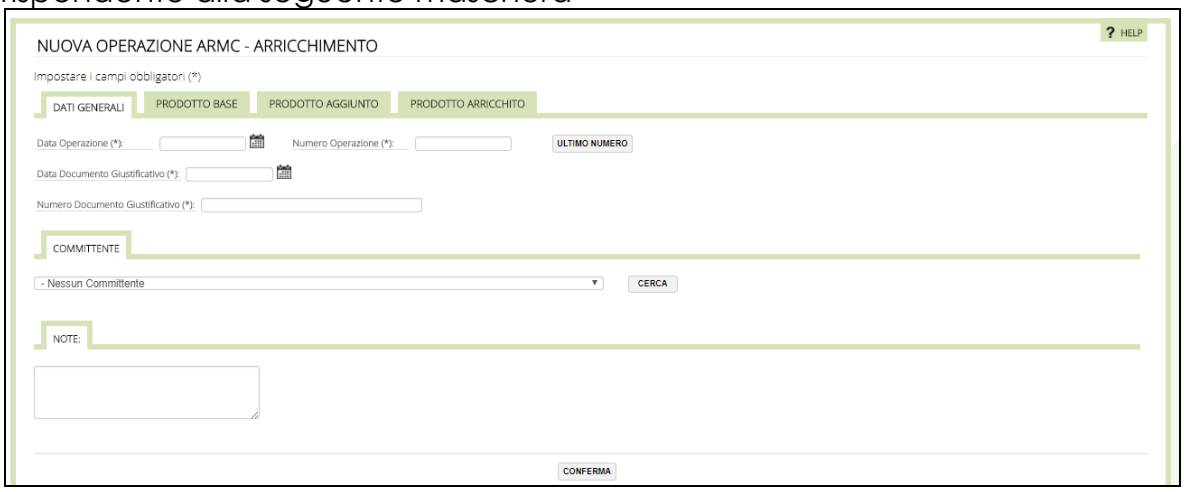
4.7.1 Arricchimento con MC o MCR

L'arricchimento consiste nell'effettuare un 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.
Può' essere effettuato con mosto concentrato, mosto concentrato rettificato e con mosto concentrato rettificato solido.
E' possibile effettuare l'arricchimento in questione anche mediante altre tecniche utilizzando l'operazione codice AARD per la concentrazione parziale, l'osmosi inversa o la concentrazione parziale a freddo.

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

ARMC	Arricchimento con m.c. ed m.c.r.

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 occorre specificare la data e il numero dell'operazione, la data e gli estremi della dichiarazione di arricchimento ed il committente (se trattasi di conto terzi);
- **PRODOTTO BASE** in cui occorre indicare i dati del prodotto destinato ad essere arricchito;
- **PRODOTTO AGGIUNTO** nel quale occorre riportare i dati del prodotto aggiunto.
- **PRODOTTO ARRICCHITO** nel quale occorre indicare il prodotto arricchito ottenuto.

QUALI PRODOTTI

PRODOTTI BASE
Uve fresche o leggermente appassite – Mosto d'uve – Mosto d'uve parzialmente fermentato – Vino nuovo in fermentazione
PRODOTTI IMPIEGATI
Mosto concentrato (MC) – Mosto concentrato rettificato liquido (MCR)- Mosto concentrato rettificato solido (MCRs)
PRODOTTO OTTENUTO "ARRICCHITO"
Uve fresche o leggermente appassite – Mosto d'uve – Mosto d'uve parzialmente fermentato – Vino nuovo in fermentazione

ARMC – Arricchimento	
	Esempio L'operatore ha 100 hl di vino nuovo in fermentazione atto a Chianti 2015 sottozona Rufina con un titolo alcolometrico totale pari a 11,40 % vol. stoccato nella

Come registrare

vasca n. 10A
Ha acquistato del Mosto concentrato rettificato liquido con un titolo alcolometrico potenziale pari a 53,34 %vol. (massa volumica 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 12.81%vol ed ottenendo 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 cartella "PRODOTTO BASE" occorre inserire il prodotto da arricchire, procedendo alla selezione del prodotto presente in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Viene indicata la categoria "vino nuovo in fermentazione" e lo stato fisico "sfuso" e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona designato con i seguenti attributi:

- Categoria: VNF
- Atto/certificato: atto
- Classificazione: A (DOCG)
- Codice DOP/IGP: denominazione Chianti Rufina
- Stato fisico: sfuso
- Zona vitivinicola: CII
- Annata:2015
- Pratiche enologiche: 00

Si inseriscono con il pulsante aggiungi ( ) gli elementi mancanti quali:

- Quantità (litri) : 10000
- Titolo alcolometrico totale: 11,40 %
- Identificativo recipiente: 10A

	Prodotto impiegato: nella cartella "PRODOTTO AGGIUNTO" occorre inserire, con le consuete modalità il prodotto utilizzato per arricchire, ovvero il mosto di uve concentrato rettificato liquido, contraddistinto dalle massa volumica 1,3466. Si inseriscono gli elementi mancanti quali: ➔ Quantità (kg) : 471 ➔ Titolo alcolometrico potenziale: 53,34 % ➔ Identificativo recipiente: 1. **Prodotto ottenuto** Nella cartella "PRODOTTO ARRICCHITO" occorre inserire il prodotto arricchito, indicando la categoria "vino nuovo in fermentazione". Tramite il pulsante "carica prodotto compatibile con il tipo d'uso" si seleziona la categoria "vino nuovo in fermentazione" e stato fisico "sfuso" per accedere al catalogo e quindi selezionare il prodotto con caratteristiche identiche o simili con il pulsante ( ) integrando o modificando (tasto modifica). Altrimenti si indica la categoria "vino nuovo in fermentazione", si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati seguenti: ➔ atto/certificato: atto ➔ classificazione: DOCG (A) ➔ stato fisico: sfuso ➔ quantità (litri): 10350 ➔ codice Dop/IGP: codice del vino Chianti Rufina ➔ annata:2015 ➔ codice zona viticola: CII ➔ pratiche enologiche: 01 ➔ procedimento utilizzato nella pratica enologica: 1A (arricchito con MC, MCR, MCRsolido) ➔ titolo alcolometrico totale: 12,82 ➔ identificativo recipiente : 10A L'operazione viene completata con il tasto "conferma" .
	I prodotti atti a DO e IG devono avere il titolo alcolometrico naturale minimo previsto dal disciplinare. L'arricchimento dei 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

Limiti e prescrizioni	Il titolo alcolometrico totale del prodotto vitivinicolo dopo l'arricchimento non può superare 12,5%vol nella zona CI, 13% vol. nella CII e 13,5%vol nella CIIIB. Solo per i prodotti a DOP tali limiti possono essere superati qualora previsto da delibera regionale. 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

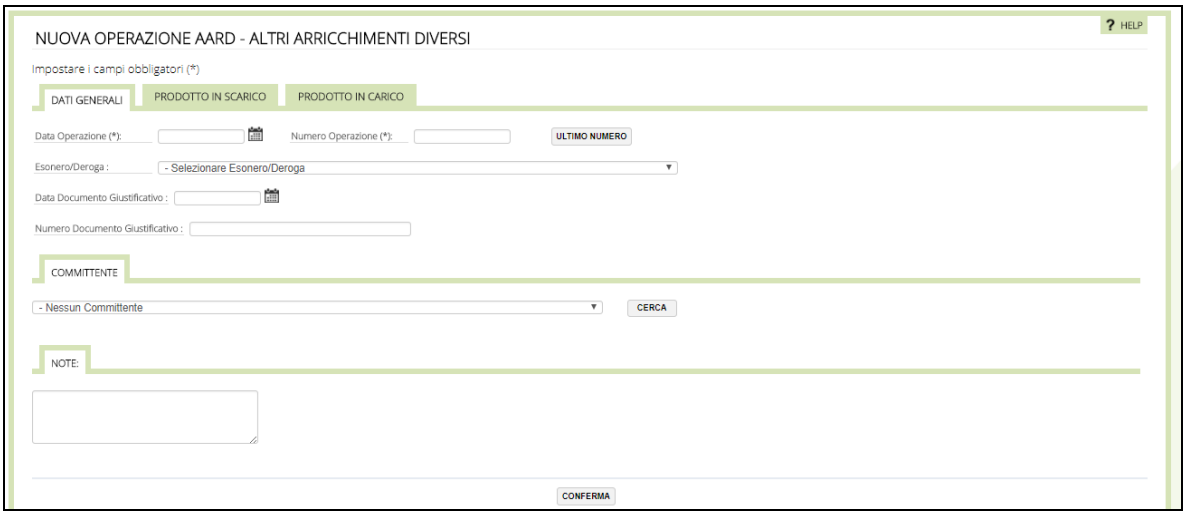
4.7.2 Altri arricchimenti

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

AARD	Altri arricchimenti diversi

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



L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data e il numero dell'operazione, la data e gli estremi della dichiarazione di arricchimento ed il committente se trattasi di conto terzi;
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui occorre indicare il prodotto base destinato ad essere arricchito;
- **PRODOTTO IN CARICO** nel quale va indicato il prodotto arricchito ottenuto.

	QUALI PRODOTTI **PRODOTTI BASE** (prodotto in scarico) Mosti di uve (concentrazione parziale, osmosi inversa), Vini (concentrazione parziale a freddo) **PRODOTTI OTTENUTI** (prodotto in carico) Mosto arricchito contrassegnato dal codice pratica enologica 01 A (concentrazione parziale) o 01 B (osmosi inversa); Vino arricchito contrassegnato dal codice pratica enologica 01 C (concentrazione parziale a freddo).

AARD – Altri arricchimenti diversi	
 Come registrare	L'operatore ha 150 Hl di "mosto d'uve" rosso italiano CII con titolo alcolometrico potenziale 11% vol (M.V.=1,0791) stoccato nella vasca n. 10A Vuole ottenere un prodotto con titolo alcolometrico di 12,50% mediante concentrazione parziale con un incremento del titolo alcolometrico pari a 1,5% ed una diminuzione di volume pari al 12,00 % L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "PRATICHE ENOLOGICHE" il codice AARD. Nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione e nei campi data e documento giustificativo inserisce il riferimento alla comunicazione preventiva di arricchimento. **Prodotto base** : nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base da arricchire, procedendo alla selezione del prodotto in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Viene indicata la categoria "mosto d'uve" e lo stato fisico "sfuso" e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto categoria **mosto d'uve** con i

	seguenti requisiti: classificazione: I – atto/certificato: NA-NC –colore: rosso – stato fisico: sfuso- zona vitivinicola: CII –pratiche enologiche:00 – provenienza: Italia. Si inseriscono ( ) gli elementi mancanti quali: ➔ Quantità (**kg**) : 15000 ➔ Titolo alcolometrico potenziale: 11 % ➔ Identificativo recipiente: 10 A. ➔ **Prodotto ottenuto** Nella cartella "PRODOTTO IN CARICO" occorre inserire il prodotto arricchito, indicando la categoria "*mosto di uve*". Tramite il pulsante "cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso" si seleziona la categoria "mosto d'uve" e stato fisico "sfuso" per accedere al catalogo e quindi selezionare il prodotto con caratteristiche uguali o simili con il pulsante ( ), integrando o modificando i dati. Altrimenti si indica la categoria "mosto d'uve", si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", procedendo ad inserire i dati seguenti: classificazione: I – atto/certificato: NA-NC –colore: rosso – stato fisico: sfuso- zona vitivinicola: CII – pratiche enologiche:01 – procedimento utilizzato nella pratica enologica: 1B (concentrazione parziale)-provenienza: Italia. Si inseriscono inoltre i dati: ➔ quantità (kg): 13320,65 ➔ titolo alcolometrico potenziale: 12,50 ➔ identificativo recipiente : 10A L'operazione viene completa con il tasto "conferma". I dati sopra riportati derivano dai seguenti calcoli: -mosto di uva KG 15000 : m.v.1,0791 = litri 13900 -mosto di uva litri 13900 x 11%vol = Montegr. mosto 1529,0 -Montegr. mosto 1529,0 : 12,50 = litri 12232 mosto arricchito -litri 12232 x 1,0890 (mv. del mosto a 12,5%vol alc. Potenziale) = KG 13320,65 di mosto arricchito. Litri 12232 : litri 13900 = 88% ovvero diminuzione di volume del 12%.
	Per le prescrizioni di carattere generale si rimanda a quanto precisato nella cartella ARMC.

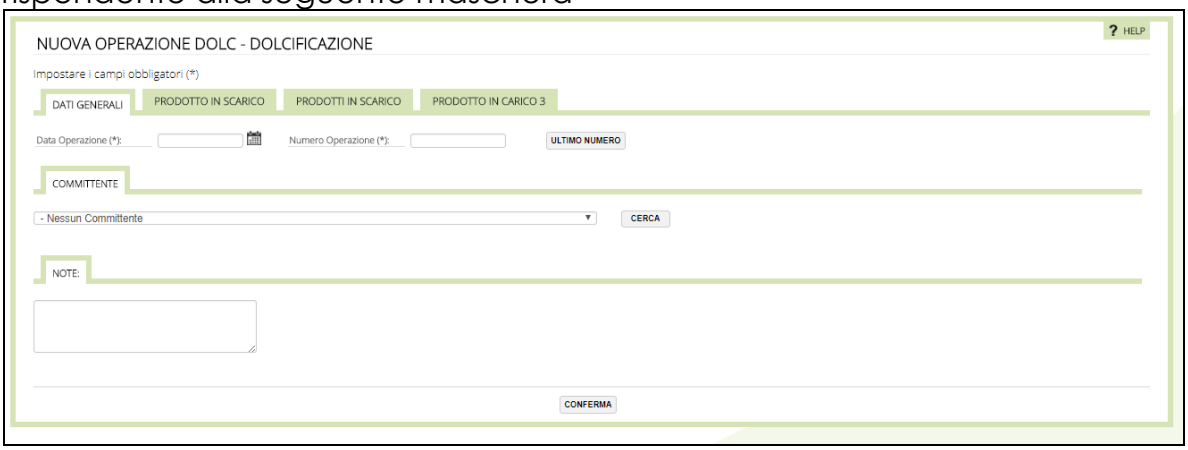
Limiti e prescrizioni	L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale non può essere superiore a 2%vol. La riduzione del volume del prodotto iniziale non deve essere superiore al 20%. Non si può arricchire un prodotto già arricchito

4.7.3 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 seguenti cartelle:

- **DATI GENERALI** dove va specificata la data e il numero dell'operazione, e l'eventuale committente se si tratta di conto terzi;
- **PRODOTTI IN SCARICO 1** in cui occorre indicare il prodotto vinicolo destinato ad essere dolcificato;
- **PRODOTTI IN SCARICO 2** in cui va riportata il prodotto utilizzato per dolcificare;
- **PRODOTTI IN CARICO 3** nel quale va indicato il prodotto dolcificato ottenuto.

	QUALI PRODOTTI **PRODOTTI BASE** (prodotto in scarico 1) L'operazione riguarda unicamente i vini, i vini frizzanti e i vini frizzanti gassificati

	PRODOTTI UTILIZZABILI (prodotto in scarico 2) Mosto d'uve, mosto concentrato, mosto concentrato rettificato solido/liquido **PRODOTTI OTTENUTI** (prodotto in carico 3) Vini, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati dolcificati

DOLC – Dolcificazione

Come registrare

L'operatore ha in carico 400 hl di vino rosso IGP Terre Siciliane merlot 2014 con un titolo alcolometrico totale di 12,50 % vol. contenuto nella vasca n. 12, che intende dolcificare utilizzando mosto concentrato rettificato solido (alcol potenziale 59,43 per 100 kg di MCRs), ottenendo un prodotto con titolo totale pari a circa 13% vol.

Seleziona il codice operazione DOLC dal gruppo "PRATICHE ENOLOGICHE" e nella scheda DATI GENERALI indica la data e il numero dell'operazione

Prodotto base: nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO 1" occorre inserire il prodotto da dolcificare, procedendo alla selezione del prodotto in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Viene indicata la categoria "vino" e lo stato fisico "sfuso" e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto che ha i seguenti attributi:

- Categoria: vino
- atto/certificato: NA-NC
- classificazione: IGT(C)
- stato fisico: sfuso
- Codice DOP/IGP: relativo a Sicilia Merlot
- annata: 2014
- codice zona viticola: CIIIB
- pratiche enologiche: 00

I dati da aggiungere con il pulsante sono:

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

Prodotto utilizzato: Nella cartella "PRODOTTO IN

	SCARICO 2" viene selezionato dal catalogo ed associato il prodotto "*mosto concentrato rettificato solido*" con i seguenti attributi : ➔ Quantità: 600 kg ➔ Titolo alcolometrico potenziale: 59,43% **Prodotto ottenuto**: Poiché Il prodotto ottenuto avrà le stesse caratteristiche del prodotto base, lo stesso può essere direttamente selezionato tramite il tasto funzione [crea designazione dal prodotto in scarico]. Dovranno essere modificati ed aggiunti i seguenti elementi: ➔ Quantità: 40396 (litri) ➔ pratica enologica:04 ➔ titolo alcolometrico totale: 12,96 ➔ identificativo del recipiente: 12 Il coefficiente utilizzato per il calcolo del volume del Mosto concentrato rettificato solido è 0,66.
Limiti e prescrizioni	La dolcificazione dei vini è autorizzata soltanto nella fase della produzione e del commercio all'ingrosso. Nel territorio della Comunità Europea è vietata la dolcificazione dei vini importati destinati al consumo umano diretto e recanti un'indicazione geografica. L'aumento del titolo alcolometrico totale del vino non deve essere superiore a 4%vol. E' vietata la dolcificazione dei componenti delle Cuvée destinate a Vino Spumante. Nel caso dei vini frizzanti, è possibile dolcificare sia la partita base sia il vino frizzante ottenuto. 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

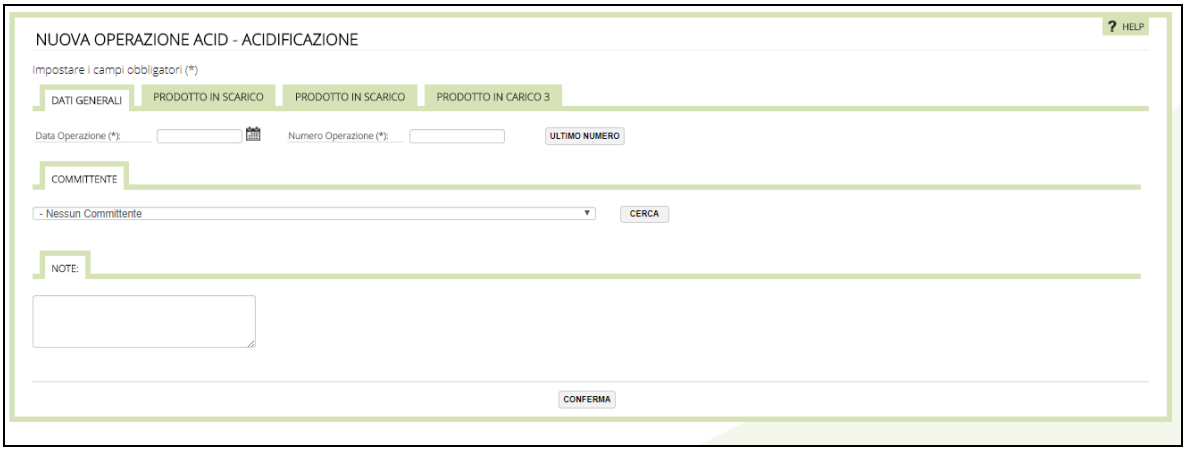
	competente 48 ore prima del giorno previsto per la stessa. In alternativa può essere inviata una dichiarazione preventiva valida per più operazioni o per un determinato periodo (campagna vitivinicola), che pervenga all'ICQRF competente almeno 10 giorni prima del giorno della prima operazione.

4.7.4 Acidificazione

L'operazione consiste nell'aumentare il contenuto dell'acidità totale espresso in acido tartarico g/l. di un prodotto vitivinicolo

ACID	Acidificazione

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



L'operazione prevede la compilazione delle seguenti cartelle:

- **DATI GENERALI** dove va specificata la data e il numero dell'operazione e il committente se si tratta di conto terzi;
- **PRODOTTI IN SCARICO** in cui occorre indicare il prodotto base destinato ad essere acidificato;
- **PRODOTTI IN SCARICO** in cui vanno indicati i prodotti utilizzabili quali acidificanti. Se l'operazione viene effettuata mediante apparecchiature speciali questa cartella non dovrà essere valorizzata;
- **PRODOTTO IN CARICO 3** nel quale va indicato il prodotto acidificato ottenuto.

	QUALI PRODOTTI **PRODOTTO BASE** (PRODOTTO IN SCARICO) Uve fresche o leggermente appassite – Mosto d'uve – Mosto d'uve parzialmente fermentato – Vino nuovo in fermentazione - Vino **PRODOTTI UTILIZZABILI** (PRODOTTO IN SCARICO)

	Ac. L (+) Tartarico, Ac. L (-) Malico, Ac. DL Malico, Ac. Lattico **PRODOTTO ACIDIFICATO** (PRODOTTO IN CARICO) Il medesimo prodotto base dopo il trattamento **IN ALTERNATIVA** è ammesso acidificare mediante trattamento elettromembranario o trattamento con scambiatori di cationi. In tal caso abbiamo un prodotto in scarico (prodotto base), un prodotto in carico (prodotto acidificato). Nel campo pratica enologica verrà indicato il medesimo codice "2" mentre nel campo "metodo del trattamento" rispettivamente i codici 2B e 2C.

ACID – Acidificazione	
Come registrare	L'operatore vuole acidificare 100 hl di mosto d'uve bianco ottenuto da uve raccolte nella propria azienda e detenuto nel tino n. 15. Effettuerà la pratica mediante aggiunta di acido tartarico. Utilizzerà 9 kg 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 cartella "PRODOTTO IN SCARICO " tramite il pulsante "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto appartenente alla categoria "mosto d'uva bianco" – classificazione: I – atto certificato: NA-NC - stato fisico: sfuso- colore: bianco- zona vitivinicola CII- provenienza: Italia – pratica enologica: 00. Dovranno essere inseriti i seguenti dati ➔ Identificativo recipiente: 15 ➔ Quantità: 10.000 litri **Prodotto utilizzato**: nella seconda cartella "PRODOTTO IN SCARICO " occorre cercare e selezionare nel campo categoria il prodotto "*acido tartarico*" e inserire il dato: ➔ Quantità: 9 kg

	Prodotto ottenuto: nella cartella "PRODOTTO IN CARICO" occorre inserire il prodotto acidificato. Poiché Il prodotto ottenuto avrà le stesse caratteristiche del prodotto base, lo stesso può essere direttamente selezionato tramite il tasto funzione [crea designazione dal prodotto in scarico]. Dovranno essere modificati ed aggiunti i seguenti elementi: ➔ Quantità: 10.000 litri ➔ Pratiche enologiche: 02 ➔ Procedimento utilizzato nella pratica enologica: 2A ➔ Identificativo recipiente: 15
 Limiti e prescrizioni	L'acidificazione è permessa solo nella zona viticola dove sono state raccolte le uve. Nelle zone vitivinicole C, le operazioni di acidificazione dei prodotti a monte del vino della campagna in corso devono essere effettuate anteriormente al 1 gennaio. L'acidificazione del vino può essere effettuata tutto l'anno soltanto presso l'azienda che ha vinificato le uve. L'aumento del valore dell'acidità espressa in acido tartarico non può essere superiore a 1,5 g/l nei prodotti a monte del vino e 2,5 g/l nel vino. L'arricchimento e l'acidificazione di uno stesso prodotto sono operazioni che si escludono a vicenda. L'acidificazione e la disacidificazione di uno stesso prodotto si escludono a vicenda salvo il contestuale arricchimento e acidificazione delle basi spumante che sono invece operazioni consentite. Oltre alle eventuali acidificazioni o disacidificazioni dei sui componenti, la cuvée per Vini Spumanti, può essere acidificata e disacidificata (una pratica esclude l'altra). Il limite massimo per l'acidificazione è di 1,5 g/l. E' previsto l'invio all'Ufficio ICQRF competente di una comunicazione preventiva una tantum valida per la campagna vitivinicola da far pervenire entro il secondo giorno successivo alla prima operazione.

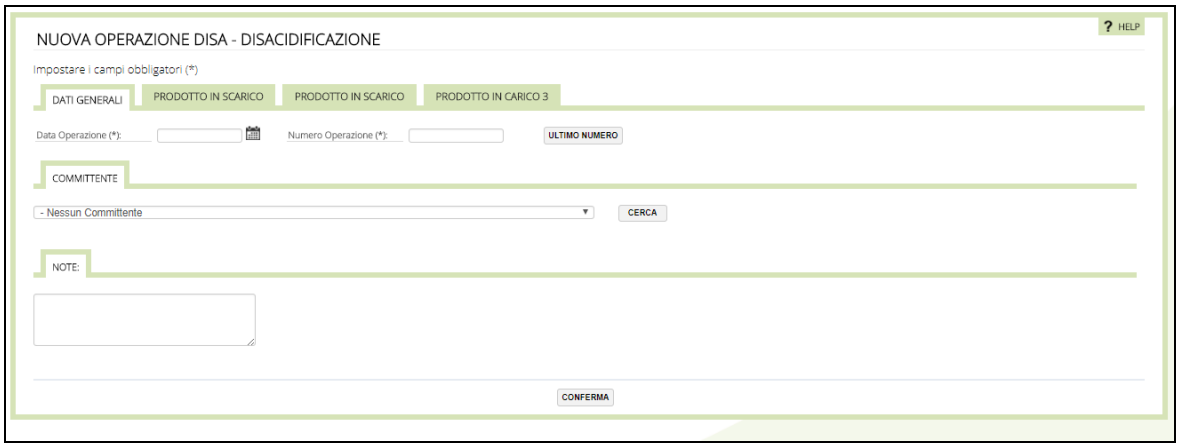
4.7.5 Disacidificazione

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

In Italia è ammessa nelle zone viticole CI, CII e CIIIB 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



L'operazione prevede la compilazione delle seguenti cartelle:

- **DATI GENERALI** dove va specificata la data e il numero dell'operazione, il codice esonero deroga e l'eventuale committente se si tratta di conto terzi;
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui occorre indicare il prodotto destinato ad essere disacidificato;
- **PRODOTTI IN SCARICO** in cui vanno indicati i prodotti utilizzati quali disacidificanti. Se l'operazione viene effettuata mediante apparecchiature speciali, questa cartella non viene valorizzata.
- **PRODOTTO IN CARICO 3** nel quale va indicato il prodotto disacidificato ottenuto.

	QUALI PRODOTTI **PRODOTTI BASE** (Prodotto in scarico) Uve fresche o leggermente appassite - Mosto d'uve – Mosto d'uve parzialmente fermentato – Vino nuovo in fermentazione - Vino **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. **PRODOTTO DISACIDIFICATO** (Prodotto in carico) Il medesimo prodotto base dopo il trattamento **IN ALTERNATIVA** è ammesso disacidificare mediante trattamento elettromembranario, in tal caso abbiamo un prodotto in scarico (prodotto base) e un prodotto in carico (prodotto disacidificato). Sarà indicato il codice pratica enologica "3" ed il codice metodo del trattamento "3B".

DISA – Disacidificazione	
Come registrare	**ESEMPIO CON UTILIZZO DI BICARBONATO DI POTASSIO** L'operatore vuole effettuare la pratica della disacidificazione mediante bicarbonato di potassio su 100 hl di vino IGP Terre Siciliane Pinot grigio 2015 contenuto nel recipiente n.17. 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. **Prodotto base**: nella prima cartella "PRODOTTO IN SCARICO 1" tramite il pulsante "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto appartenente alla categoria "vino – classificazione: C – atto certificato: NA-NC - stato fisico: sfuso- Codice DOP/IGP: della denominazione Terre Siciliane Pinot Grigio- colore: bianco- annata: 2015 -zona vitivinicola CIIIB- pratica enologica: 00. Dovranno essere inseriti i seguenti dati ➔ Quantità: 10.000 litri ➔ Identificativo recipiente: 17 **Prodotto utilizzato**: nella seconda cartella "PRODOTTO

	IN SCARICO 2" occorre cercare e selezionare nel campo categoria il prodotto "*bicarbonato di potassio*" e inserire il dato: ➔ Quantità: 13 kg **Prodotto ottenuto** nella cartella "PRODOTTO IN CARICO" occorre inserire il prodotto disacidificato. Poiché Il prodotto ottenuto avrà le stesse caratteristiche del prodotto base, lo stesso può essere direttamente selezionato tramite il tasto funzione [crea designazione dal prodotto in scarico]. Dovranno essere modificati ed aggiunti i seguenti elementi: ➔ Pratiche enologiche: 03 ➔ Procedimento utilizzato nella pratica enologica: 3A ➔ Identificativo recipiente: 15 ➔ Quantità: 10.000 litri
	Nelle zone vitivinicole C, le operazioni di disacidificazione dei prodotti a monte del vino devono essere effettuate anteriormente al 1 gennaio. 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 stesse. Può essere effettuata entro un limite massimo espresso in acido tartarico di 1 g/l ovvero a 13,3 millequivalenti Non può essere disacidificato un prodotto già sottoposto ad acidificazione. E' previsto l'invio all'Ufficio ICQRF competente di una comunicazione preventiva una tantum valida per la campagna vitivinicola da far pervenire entro il secondo giorno successivo alla prima operazione.

4.7.6 Taglio – Assemblaggio - Coacervo

L'operazione è relativa alle operazioni di taglio, assemblaggio di vini o di mosti di diverse provenienze, di diverse varietà di vite, di diverse vendemmie o appartenenti a categorie diverse.

Questa operazione è utilizzata anche registrare il coacervo di partite diverse certificate di vini Dop, ma anche per assemblare partite di prodotto, affinato in legno, avendo raggiunto i requisiti minimi previsti dal disciplinare o comunque richiesti.

TAGL	Taglio – Assemblaggio - Coacervo

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

L'operazione prevede la compilazione delle seguenti cartelle:

- **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data, il numero dell'operazione e l'eventuale committente se si tratta di conto terzi;
- **PRODOTTI IN SCARICO** in cui vanno riportati i diversi prodotti vitivinicoli utilizzati nell'operazione ognuno con le sue caratteristiche.
- **PRODOTTO IN CARICO** in cui va registrato il quantitativo di prodotto ottenuto dall'operazione.

TAGL – Taglio	
Come registrare	**Esempio** L'operatore ha in giacenza 100 hl di vino IGP Terre Siciliane 2015 Syrah (tino n.1), 100 hl di vino IGP Terre Siciliane 2015 Merlot (tino n. 2) e 25 hl di vino di IGP Terre Siciliane Merlot 2014 (tino n. 3). I prodotti non risultano essere stati oggetto di precedenti tagli varietali (codice 07) e d'annata (codice 08). Decide di effettuare una operazione di taglio fra queste tre tipologie di vino. Otterrà 225 hl di vino IGP Terre Siciliane doppio vitigno Merlot/Syrah 2015 contenuti nel recipiente n. 4 (85% dell'annata 2015 e varietà indicate in ordine decrescente per quantità). L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "PRATICHE ENOLOGICHE" il codice TAGL e nei DATI GENERALI indica la data/numero dell'operazione.

Prodotti base: nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO", con il pulsante "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso", si seleziona la categoria "vino", la classificazione "IGT" e lo stato fisico "sfuso". Si accede (cerca prodotto) ai prodotti in giacenza. Viene selezionato il primo prodotto base oggetto del taglio tramite il pulsante associa ( )

Quindi si procede tramite il pulsante aggiungi ( ) ad inserire i dati:

- Quantità: 10.000 litri
- Identificativo recipiente: 1

La selezione va ripetuta altre due volte seguendo la medesima procedura, e integrando i dati degli altri due vini interessati, con le rispettive quantità ed il recipiente identificativo:

Per il Merlot 2015:

- Quantità: 10.000 litri
- Identificativo recipiente: 2

Per il Merlot 2014:

- Quantità: 2.500 litri
- Identificativo recipiente: 3

Prodotto ottenuto: nella cartella "PRODOTTO IN CARICO" tramite il pulsante "cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso" si seleziona la categoria "vino" e stato fisico "sfuso" per accedere al catalogo e quindi selezionare il prodotto con caratteristiche uguali o simili con il pulsante ( ), integrando o modificando i dati. Altrimenti, si utilizza il pulsante "visualizza dati per la categoria", previa selezione della categoria "vino", e si inseriscono i dati relativi al prodotto risultante dal taglio:

- Classificazione: IGP
- Atto/certificato: NA-NC
- Stato fisico: sfuso
- Quantità: 22.500 (litri)
- Codice Dop/Igp: Terre Siciliane
- Codice zona vitivinicola: CIIIB
- Varietà: Merlot/Syrah
- % varietà Merlot: 55 %
- %varietà Syrah: 45
- annata: 2015
- % annata: 88%
- Pratiche enologiche : 07 e 08

	➔ Identificativo recipiente: 4 **N.B.** Nel caso di Vini IGT i cui disciplinari prevedano la possibilità di produrre vini con il nome di due o più vitigni ma non sia previsto uno specifico codice IGT, si utilizza questa operazione nel modo che segue. Es. assemblaggio di 60 Hl di Merlot Igt Veneto e 40 Hl di Cabernet Franc Igt Veneto: -compilando due cartelle PRODOTTO IN SCARICO si indica lo scarico dei due prodotti Merlot e Cabernet Franc IGT Veneto con il loro codice Igt specifico; -il prodotto ottenuto sarà identificato con il codice IGT del "Veneto **Rosso** Igt" e nel campo "varietà saranno selezionate e indicate appunto le varietà Merlot e Cabernet Franc con le relative %.
 Limiti e prescrizioni	Sono considerati appartenenti a categorie diverse di vino o di mosto: ➔ 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 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 salvo che sia destinato a produrre vini frizzanti o spumanti. 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. Qualora siano nominati due o più vitigni, o i loro sinonimi, il 100 % del prodotto deve essere ottenuto da uve di tali varietà.

4.7.7 Altre pratiche enologiche

Questa scheda è utilizzata per registrare le pratiche e i trattamenti come previsto dalla normativa vigente, per i quali non è stata predisposta nel presente "sistema" una specifica scheda.

Le pratiche enologiche da registrare sono le seguenti ed ognuna è contraddistinta dal "codice manipolazioni" come a fianco indicato:

- utilizzo di pezzi di legno di quercia (9)
- impiego sperimentale di una nuova pratica enologica (10)
- dealcolizzazione (11)
- demetallizzazione con ferrocianuro di potassio (12)
- invecchiamento/affinamento (LL)

  I prodotti contraddistinti da questi codici hanno conti e saldi separati da prodotti con le medesime caratteristiche (giacenze distinte).

I trattamenti sono i seguenti ed ognuno è contraddistinto dal codice indicato:

- trattamento con carbone ad uso enologico (AA)
- stabilizzazione tartarica del vino con elettrodialisi o mediante scambio di cationi (BB)
- aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC) ai vini (CC)
- trattamento con membrane abbinato a carbone attivo (DD)
- Impiego di copolimeri PVI\PVP (EE)
- Impiego di cloruro d'argento (FF)
- Gestione dei gas disciolti, mediante contatori a membrana (RR)

  Il sistema non contabilizza giacenze distinte per i prodotti sottoposti a questi trattamenti. Il codice serve per indicare e descrivere il tipo di trattamento oggetto di registrazione.

APRT	Altre pratiche enologiche

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

L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti:

- **DATI GENERALI** dove va specificata la data e il numero dell'operazione ed il committente se si tratta di un conto lavorazione;
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui occorre indicare il prodotto base oggetto dell'operazione.
- **PRODOTTO IN SCARICO** la cartella viene compilata qualora sia prevista la quantificazione di un prodotto utilizzato per la pratica enologica.
- **PRODOTTO IN CARICO 3** in cui va indicato il prodotto ottenuto dopo l'operazione con le relative caratteristiche.

QUALI PRODOTTI

PRODOTTO IN SCARICO (Prodotto base)

I prodotti appartengono a diverse categorie in relazione alla pratica/trattamento enologico cui possono essere sottoposti:

1. Utilizzo di pezzi di legno di quercia: uve da vino; mosti d'uva; mosti parzialmente fermentati; vini nuovi in fermentazione; vini;
2. impiego sperimentale di una nuova pratica enologica: categorie di prodotti come specificate nel protocollo della sperimentazione autorizzata.
3. Dealcolizzazione: vini
4. Demetallizzazione con ferrocianuro di potassio: mosto parzialmente fermentato di uve appassite, mosto di uve parzialmente fermentato, vino, vino liquoroso, vini spumanti naturali e gassificati, vini frizzanti naturali e gassificati, vini da uve stramature, vino ottenuto da uve appassite

	5. Trattamento con carbone ad uso enologico: mosto di uve , mosto di uve mutizzato con SO_2, vino nuovo in fermentazione, vini bianchi, mosto di uve concentrato rettificato 6. Stabilizzazione tartarica del vino con elettrodialisi o mediante scambio di cationi: mosto parzialmente fermentato di uve appassite, mosto di uve parzialmente fermentato, vino, vino liquoroso, vini spumanti naturali e gassificati, vini frizzanti naturali e gassificati, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature 7. Aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC): mosto parzialmente fermentato di uve appassite, mosto di uve parzialmente fermentato, vino, vino liquoroso, vini spumanti naturali gassificati, vini frizzanti naturali e gassificati, vino ottenuto da uve appassite, vino da uve stramature 8. Trattamento con membrane abbinato a carbone attivo: vino 9. Impiego di copolimeri PVI\PVP: mosti, vini 10. Impiego di cloruro d'argento: vini 11. Invecchiamento in legno: vini **PRODOTTO IN SCARICO** (Prodotto aggiunto) Deve essere indicato solo il quantitativo di ferrocianuro di potassio impiegato nella pratica della demetallizzazione. Per le altre pratiche e trattamenti la cartella non sarà compilata poiché effettuati tramite apparecchiature o con uso di prodotti per i quali non è prevista la contabilizzazione. **PRODOTTO IN CARICO 3 :** (Prodotto ottenuto) Il medesimo prodotto base, che presenta quale unico attributo distintivo il codice della pratica enologica o del trattamento da indicare obbligatoriamente nei relativi campi.

ALTRE PRATICHE ENOLOGICHE – ES: Trattamento con carbone ad uso enologico	
	Trattamento con Carbone ad uso enologico di una partita di Hl 300 di Vino bianco arricchito zona viticola CII contenuto nella vasca n. 5. La ditta seleziona dal gruppo operazioni "PRATICHE

Come registrare

ENOLOGICHE" Il codice APRT e nei DATI GENERALI indica la data dell'operazione ed il committente se si tratta di un conto lavorazione.

Prodotto base: nella prima cartella "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base oggetto della pratica/trattamento, procedendo alla selezione nel catalogo mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza". Viene indicata la **categoria "Vino", la classificazione I** e lo stato fisico "sfuso" e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto designato "vino Bianco", contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi:

- Classificazione: I (non a Dop/Igp/varietale/ annata)
- Atto/certificato: Na-NC
- Stato fisico: sfuso
- Colore: bianco
- Codice zona viticola: CII
- Provenienza: Italia
- Pratiche enologiche : 1

Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- Quantità: 30000 litri
- Identificativo recipiente: 5

Prodotto utilizzato: la seconda cartella "PRODOTTO IN SCARICO " non viene compilata non essendo il carbone ad uso enologico soggetto a contabilizzazione.

Prodotto ottenuto: nella cartella PRODOTTO IN CARICO 3 " occorre indicare la categoria "vino". Se il prodotto è presente, si utilizza il tasto "carica prodotto esistente" con le stesse caratteristiche del "prodotto in scarico " inserendo i seguenti dati:

- Stato fisico : sfuso
- Quantità: 30.000 litri
- Trattamento: **AA (carbone)**
- Pratica enologica: 1
- N. recipiente: 5

Il quantitativo massimo di carbone ad uso enologico utilizzabile è di 100 gr/hl.

APRT ALTRE PRATICHE ENOLOGICHE – ES: Invecchiamento in legno

Come registrare

L'operatore deve sottoporre ad invecchiamento in botti di rovere una partita di vino atto a DOP Brunello di Montalcino 2015 pari a 5000 litri destinata a permanere in legno, per un tempo minimo di 2 anni, quale requisito minimo prima dell'affinamento in bottiglia. Il vino è contenuto nella vasca in acciaio n. 20 e sarà immesso nelle botti n. 5 e 10.

La ditta seleziona dal gruppo operazioni "PRATICHE ENOLOGICHE" Il codice APRT e nei DATI GENERALI indica la data e il numero dell'operazione.

Prodotto base: nella prima cartella "PRODOTTO IN SCARICO" occorre inserire il prodotto base oggetto della pratica enologica di invecchiamento in legno, procedendo alla selezione del prodotto in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Viene indicata la categoria "Vino", la classificazione Docg e lo stato fisico "sfuso". Quindi, tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Si associa ( ) il prodotto designato " Brunello di Montalcino 2015", contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi:

- Classificazione: DOCG
- Atto/certificato: atto
- Codice DOP: codice del Brunello di Montalcino
- Zona viticola: CII
- Annata: 2015
- Stato fisico: sfuso
- Pratiche enologiche : 00

Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori:

- Quantità: 5000 litri
- Identificativo recipiente: 20

La seconda cartella **PRODOTTO IN SCARICO** non è oggetto di compilazione.

PRODOTTO IN CARICO 3: Poiché Il prodotto ottenuto avrà le stesse caratteristiche del prodotto base, lo stesso può essere direttamente selezionato nella cartella "Prodotto in carico 3", tramite il tasto funzione [crea designazione dal prodotto in scarico]. Dovranno essere

modificati ed aggiunti ( ) i seguenti dati obbligatori:

- Quantità: 5000 litri
- Pratica enologica: **LL (immissione in legno)**
- Partita: 1/02/2017 (è la data del primo inserimento in legno)
- N. recipienti: 5 e 10

NB: Il codice partita determina giacenze separate. Qualora, tutto il prodotto di un annata (i.e.Vinsanto del Chianti 2017) sia inserito nel legno nel medesimo momento e tutta la massa non verrà mai travasata se non oltre il termine di affinamento minimo richiesto, l'operatore può omettere l'indicazione del codice "partita".

L'interruzione dello stoccaggio in recipienti di legno a favore di altro recipiente di materiale diverso dal legno, dovrà essere registrato con la operazione TRSO, riportando nel campo note "trasferimento in recipiente diverso dal legno". Una successiva immissione in legno per raggiungere i requisiti minimi previsti dal disciplinare sarà registrata sempre con la operazione TRSO indicando nel campo note "immissione in legno".
Qualora soltanto una porzione di una partita, che abbia iniziato l'affinamento in legno, venga travasata in contenitori di altra natura, occorrerà utilizzare l'operazione APRT. La massa di prodotto in carico 8prodotto otenuto) dovrà essere identificata con un altro codice partita (si suggerisce di utilizzare un codice che contenga qualche riferimento alla partita originaria). Ad esempio, se da una massa di 100hl, identificata con codice partita "10/12/2016" (data di immissione in legno), viene effettuato un travaso da legno in acciaio di 50 hl di detto prodotto, occorre attribuire a tale quantità un nuovo codice partita che potrebbe essere rappresentato da "10/12/2016 A".
Nell'ambito della stessa operazione APRT si darà atto anche del travaso indicando il/i vaso/i vinario/i di destinazione della parte di prodotto travasato (hl 50).
Il registro riporta per ogni partita i periodi trascorsi in recipienti di legno (pratica LL), consentendo il controllo del tempo complessivo di invecchiamento cui ogni partita è stata sottoposta.

RICORDA CHE

Il **prodotto invecchiato** viene identificato univocamente dalla pratica enologica LL (invecchiamento in legno) e dal codice partita.

Se si mescolano diversi prodotti invecchiati o partite diverse dello stesso prodotto invecchiato, il prodotto che ne deriva avrà come periodo d'invecchiamento quello minore se i prodotti sono della stessa annata (assemblaggio); Il prodotto risultante, qualora coacervato, dovrà essere identificato con il codice partita del prodotto con il periodo di invecchiamento minore.
Tuttavia, nel caso di taglio di ringiovanimento, nella percentuale massima disposta dalla normativa vigente, il periodo di invecchiamento è quello maturato dalla partita base, oggetto di ringiovanimento.

Il rispetto di eventuali tolleranze relative a percentuali di prodotto non invecchiato, laddove previste dal disciplinare, è documentato nella reportistica di dettaglio dei periodi di invecchiamento delle diverse partite costituenti l'annata.

Ogni interruzione del periodo di affinamento in legno con passaggio in recipienti di altra natura, viene registrata con l'operazione TRAVASO (TRSO).
Il termine del periodo di invecchiamento può coincidere con la data di imbottigliamento.

4.7.8 Travaso

Questa operazione consente esclusivamente l'inserimento del cambio di recipiente. Non permette di modificare o integrare nessun parametro descrittivo del prodotto interessato.
Questa cartella può essere utilizzata per registrare:

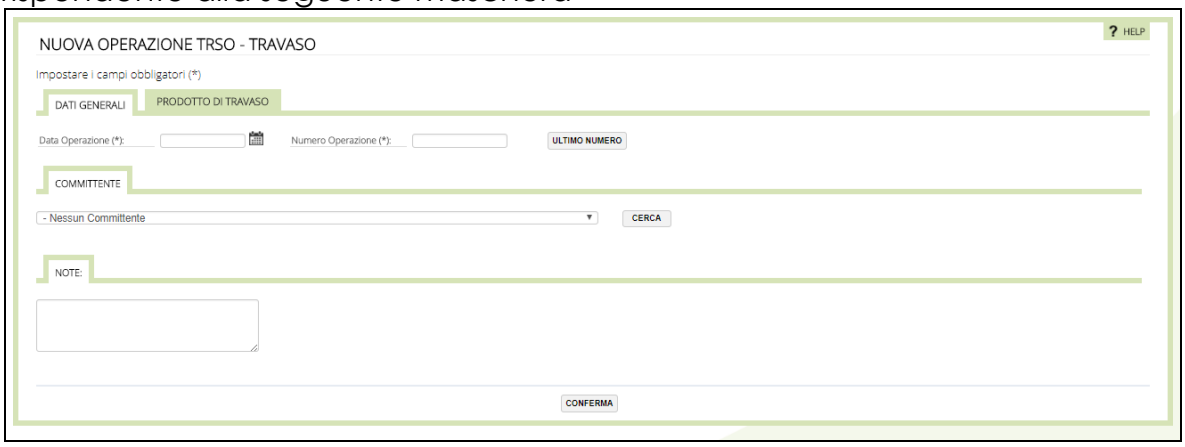
- lo spostamento da un recipiente ad un altro di un prodotto atto a DOP già oggetto di prelevamento per la certificazione da parte dell'Organismo di Controllo, nel periodo compreso fra il prelievo stesso e l'esito analitico (previa comunicazione come previsto dalle norme vigenti);

- il trasferimento di un prodotto sfuso da un recipiente in legno ad un altro, di materiale diverso, al fine di tracciare partite di prodotto destinate a essere invecchiate in legno per un periodo determinato. La prima immissione in legno viene registrata con l'operazione APRT (Altre pratiche enologiche) mentre i successivi travasi, legno >>> altro materiale, altro materiale >>> legno, vengono registrati con l'operazione travaso.
  Alcuni disciplinari di produzione prevedono un periodo obbligatorio di invecchiamento in legno, che deve essere necessariamente documentato attraverso i registri al fine di consentire all'operatore e agli organismi di controllo la verifica del possesso dei requisiti minimi previsti dal disciplinare.
  Inoltre, nella presentazione di un prodotto a DOP/IGP che non prevede l'obbligo dell'affinamento in legno, la maturazione in legno enunciata, quale indicazione facoltativa veritiera, deve essere documentata. La registrazione dei travasi cui determinate partite di prodotto sono sottoposte, consente di tracciare ed evidenziare definiti periodi di "affinamento" in legno o in altri recipienti.
- Il travaso di prodotti sfusi detenuti in conto terzi (obbligatorio)
- l'assemblaggio di partite di vini Spumanti e Frizzanti sfusi a DOP (obbligatorio).

L'operazione può essere comunque utilizzata facoltativamente dall'operatore che ritenga funzionale alla propria gestione aziendale la registrazione dello spostamento di singole partite di prodotto, indicando il numero del recipiente utilizzato.

TRSO	Travaso

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



L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- **DATI GENERALI** dove viene specificata la data e il numero dell'operazione e l'eventuale committente (se trattasi di conto terzi);

- **PRODOTTI IN TRAVASO** in cui occorre indicare il prodotto vitivinicolo destinato ad essere travasato e i recipienti utilizzati.
  Deve essere sempre valorizzato il campo "n. del/i recipienti" mentre il campo "partita" viene valorizzato nel caso di vini spumanti DOP (verifica del periodo minimo di fermentazione/affinamento) e dei prodotti in fase di invecchiamento.
  Nell'ambito della medesima operazione, nella cartella travaso possono essere registrate più movimentazioni.

TRSO – Travaso	
Come registrare	L'operatore deve travasare nella vasca in acciaio n. 30 una partita di vino atto a DOP Brunello di Montalcino 2014 pari a 5000 litri già sottoposta ad un primo periodo di invecchiamento nelle botti n. 5 e 10 (vedi esempio operazione APRT sopra riportato con il quale è stato attribuito il codice partita 1/2016 e la pratica Enologica LL). Effettuerà la seguente registrazioni: Dal gruppo operazioni seleziona "PRATICHE ENOLOGICHE" il codice TRSO e nei DATI GENERALI indica la data e il numero dell'operazione. **Nel campo note verrà riportata la dicitura "Trasferimento in recipiente diverso dal legno".** **Prodotto oggetto del travaso**: nella cartella "PRODOTTO DI TRAVASO" si procede alla selezione del prodotto presente in giacenza mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso". Per la ricerca viene indicata la **categoria "Vino"**, la classificazione Docg, lo stato fisico "sfuso" e quindi tramite il pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza. Tramite il pulsante associa ( ) si seleziona il prodotto designato " Brunello di Montalcino 2014", contraddistinto almeno dai seguenti elementi descrittivi: - Classificazione: Docg - Atto/certificato: atto - Codice DOP: codice del Brunello di Montalcino - Zona viticola: CII - Annata: 2015

	➔ Stato fisico: sfuso ➔ Pratiche enologiche : LL ➔ Partita: 1/02/2017 Tramite il pulsante "aggiungi" ( ), vengono inseriti i seguenti dati obbligatori: ➔ Quantità: 5000 litri nella prima tabella recipienti ➔ N. recipienti: 5 e 10 (legno) nella seconda tabella recipienti ➔ N. recipiente: 30 (acciaio)
	RICORDA CHE Ogni interruzione del periodo di affinamento in legno con passaggio in recipienti di altra natura o in genere, il cambio di recipiente del medesimo materiale per prodotti detenuti in conto terzi viene documentato utilizzando questa operazione.

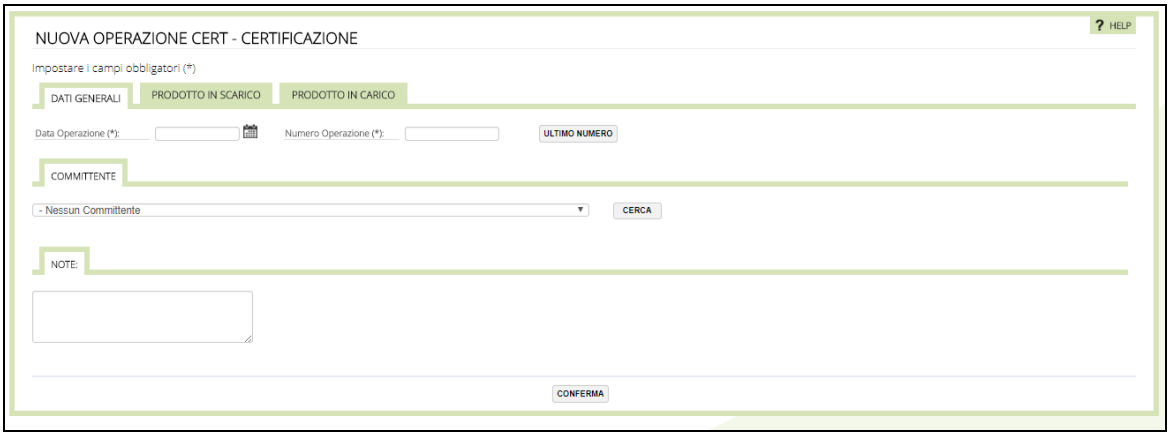
4.8 Ricodificazione

4.8.1 Certificazione

L'operazione è relativa alla registrazione dell'esito dell'attività di certificazione dei prodotti qualificati come "atti" a DOP svolta dagli Organismi di Controllo accreditati o autorizzati.

CERT	Certificazione

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



L'operazione prevede la compilazione delle seguenti cartelle:

- **DATI GENERALI** dove si specifica la data e il numero dell'operazione e l'eventuale committente (se trattasi di conto terzi);
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui va riportato il prodotto vitivinicolo da certificare;
- **PRODOTTO IN CARICO** in cui va registrato il medesimo prodotto ma classificato come certificato a DO/Varietale.

	QUALI PRODOTTI **PRODOTTO BASE** (prodotti in scarico) L'operazione riguarda un prodotti vitivinicolo qualificato come "atto" ad una specifica Denominazione di Origine **PRODOTTO OTTENUTO** (prodotto in carico) Il medesimo prodotto ma certificato

CERT – Certificazione	
	L'operatore ha in carico 100 hl di vino sfuso atto a "DOC Etna 2015 Nerello Mascalese" nel silos n. 7. Richiede all'organismo di controllo la certificazione dell'intera partita che viene rilasciata in data 01/01/2017 con il certificato n. 123456; Deve essere selezionato il codice operazione CERT dal gruppo "DECODIFICAZIONE", tra i DATI GENERALI occorre inserire la data e il numero dell'operazione **Prodotto base**: nella cartella "PRODOTTO IN SCARICO" mediante il tasto "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" si indicano il codice primario e secondario del prodotto da certificare oppure si seleziona la categoria vino. Quindi tramite il

Come registrare

pulsante "cerca prodotto" si accede ai prodotti in giacenza, si seleziona il prodotto oggetto della certificazione tramite il pulsante associa ( ). Il prodotto deve essere caratterizzato almeno dai seguenti attributi:

- Classificazione: DOC (B)
- Atto/certificato: atto
- Codice DOP: della denominazione ETNA
- Zona viticola: CIIIB
- Annata: 2015
- Varietà: Nerello Mascalese
- Stato fisico: sfuso
- Pratiche enologiche : 00

I dati da inserire saranno:

- N. recipiente: 7 Facoltativo
- Quantità: 10000 litri

Prodotto ottenuto: il prodotto può essere inserito utilizzando uno dei tasti funzione, ricercandolo a catalogo (cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso) oppure modificando i dati del prodotto in scarico(crea designazione dal prodotto in scarico) oppure inserendo tutti gli attributi del prodotto ottenuto (visualizza dati per la categoria):

- Atto/certificato: certificato
- classificazione: DOC (B)
- Stato fisico: sfuso
- Codice Dop/Igp: della denominazione Etna
- Annata: 2015
- Varietà: Nerello Mascalese
- Zona viticola: CIIIB
- Pratiche enologiche : 00
- N. certificato: 123456;
- Data certificato: 01/01/2017
- N. recipiente: 7 facoltativo
- Quantità: 10000 litri

Si opererà nel medesimo modo in caso di certificazione di prodotto imbottigliato con la sola differenza che nel prodotto di partenza e in quello ottenuto lo stato fisico non sarà "sfuso", ma "Imbottigliato (con o senza etichetta) indicando anche il numero e la quantità dei recipienti.

Limiti e prescrizioni	Nell'intervallo compreso tra il campionamento del prodotto e il rilascio del certificato di idoneità, qualsiasi movimentazione del prodotto deve essere comunicata all'OdC e, se trattasi di prodotto sfuso, il travaso deve essere registrato con l'apposita operazione (TRSO).

4.8.2 Denaturazione

Questa operazione viene utilizzata per denaturare i prodotti vitivinicoli non atti al consumo umano, con caratteristiche anomale o provenienti da varietà non ammesse, addizionati di sostanze vietate o non giustificati dalla documentazione di cantina o comunque destinati ad essere lavorati da distillerie o da acetifici. Si deve utilizzare anche per la denaturazione delle fecce effettuata al più tardi all'atto dell'estrazione dalla cantina.

DENT	Denaturazione

L'operatore seleziona dal gruppo "RICODIFICAZIONE" il codice DENT corrispondente alla seguente maschera

L'operazione DENT prevede la compilazione delle seguenti cartelle:

- **DATI GENERALI** dove occorre specificare la data dell'operazione;
- **PRODOTTO IN SCARICO 1:** uve, fecce, mosti (compresi concentrati e cotto) e tutti i vini.
- **PRODOTTO IN SCARICO 2**: la sola categoria del prodotto denaturante utilizzato senza indicazione della quantità.
- **PRODOTTO IN CARICO:** deve essere indicato il prodotto denaturato ottenuto con il codice della relativa pratica enologica/trattamento effettuati.

DENT – Denaturazione	
Come registrare	L'operatore intende inviare ad una Distilleria 100 hl di vino bianco che deve quindi denaturare con Cloruro di Litio. Si seleziona dal gruppo operazioni "RICODIFICAZIONE" il codice DENT e nei DATI GENERALI si indica la data e il numero dell'operazione. **Prodotto base**: nella prima scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre cercare e selezionare tramite il tasto funzione "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" il prodotto oggetto della denaturazione ed associarlo tramite il pulsante associa ( ) Vengono inseriti i dati relativi a: ➔ Identificativo recipiente: 21 (facoltativo) ➔ Quantità: 10000 litri **Prodotto utilizzato**: nella seconda scheda "PRODOTTO si indica il prodotto categoria "cloruro di litio" senza la quantità. **Prodotto ottenuto**: nella scheda "PRODOTTO IN CARICO" occorre inserire il prodotto denaturato, utilizzando uno dei tasti funzione, specificando i seguenti elementi descrittivi: ➔ Pratiche enologiche: HH ➔ Identificativo recipiente: 21 (facoltativo) ➔ Quantità: 10000 litri
Limiti e prescrizioni	Al termine dell'operazione deve essere presente nel prodotto in carico una quantità di denaturante compresa fra 5 e 10 grammi per 100 litri se è stato utilizzato cloruro di litio, di 50 grammi per 100 litri se l'agente denaturante utilizzato è il cloruro di sodio. Nel caso di denaturazione di fecce per uso agronomico deve essere utilizzato esclusivamente il solfato ferroso con titolo pari o superiore al 90% che deve essere presente nella misura di 100 g./100 litri di feccia

4.9 Condizionamento

4.9.1 Imbottigliamento

L'imbottigliamento consiste nel riempimento di recipienti fino a 60 litri, muniti di un dispositivo di chiusura riconosciuto, con un prodotto vitivinicolo.

L'operazione di imbottigliamento può essere contemporanea o meno alla vestizione completa del recipiente, con apposizione di un sistema di etichettatura, contrassegni di Stato/fascette ed eventuale capsula.
Qualora si proceda solo al riempimento e chiusura, anche provvisoria dei recipienti, successivamente dovrà essere utilizzata la specifica operazione di etichettatura - codice ETIC - per completare il confezionamento.

IMBO	Imbottigliamento

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

L'operazione IMBO prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- **DATI GENERALI** dove si specifica la data e il numero dell'operazione di imbottigliamento ed il nome dell'eventuale committente se si tratta di conto lavoro);
- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui va riportato il prodotto vitivinicolo sfuso da imbottigliare;
- **PRODOTTO IN CARICO** in cui va registrato il medesimo prodotto imbottigliato.

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

IMBO – Imbottigliamento	
	IMBOTTIGLIAMENTO SENZA

Come registrare

ETICHETTATURA

L'operatore procede all'imbottigliamento di una partita di 100 hl DOCG Cerasuolo di Vittoria 2012, certificato, detenuti nel silos 11, riservandosi di completare successivamente il confezionamento con apposizione dell'etichetta e delle fascette/contrassegni attraverso l'operazione ETIC.

L'operatore seleziona dal gruppo operazioni "CONDIZIONAMENTO" il codice IMBO e nei DATI GENERALI indica la data e il numero dell'operazione.

Prodotto base (sfuso): nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre cercare tramite il tasto funzione "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" il prodotto sfuso da imbottigliare. Tramite il pulsante associa (), si seleziona il prodotto contraddistinto dai seguenti elementi descrittivi:

- Classificazione: DOCG (A)
- Atto/certificato: certificato
- Codice DOP: della denominazione Cerasuolo di Vittoria
- Zona viticola: CIIIB
- Annata: 2012
- Stato fisico: sfuso
- Pratiche enologiche : 00
- N. data di idoneità: xxx

Dovranno essere inseriti i seguenti elementi descrittivi

- Quantità: 10000 (litri)
- Perdite: 25 (litri)
- Identificativo recipiente: 11

Prodotto ottenuto (imbottigliato): il prodotto può essere inserito utilizzando uno dei tasti funzione, ricercandolo a catalogo (cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso) oppure modificando i dati del prodotto in scarico(crea designazione dal prodotto in scarico) oppure inserendo tutti gli attributi del prodotto ottenuto (visualizza dati per la categoria)che sono i seguenti:

- Classificazione: DOCG (A)
- Atto/certificato: certificato
- Codice DOP: della denominazione Cerasuolo di Vittoria
- Annata: 2012

Verranno inseriti i seguenti dati:

	➔ Stato fisico: imbottigliato senza etichetta (codice 03) ➔ Quantità: 9975 ➔ Numero dei recipienti: 13.300 ➔ Volume dei recipienti: 0,75 ➔ Lotto: 216/2016 Se vengono valorizzati i campi data e numero certificato di idoneità, il sistema per lo stesso prodotto codifica articoli diversi e genera giacenze distinte. Il sistema non effettua un controllo sulle quantità imbottigliate né sulla congruità rispetto alle volumetrie dichiarate. Le perdite non sono computate automaticamente. 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 50 hl di Chianti Docg 2015, certificato e detenuto nel silos 10. Viene seguita la medesima procedura illustrata nell'esempio precedente. Le uniche differenze riguardano la cartella prodotto in carico (ottenuto) e sono relative alle indicazioni riportate nei campi seguenti: ➔ Stato fisico: imbottigliato confezionato (codice 02) ➔ Serie e Numero iniziale e finale dei contrassegni.
	L'uso della tipologia, dei materiali, dei colori e della capacità dei recipienti e delle chiusure è regolamentata da specifiche disposizioni comunitarie (Reg. CE 607/2009) e nazionali (DM13.08.2012), in relazione al prodotto che viene imbottigliato. I disciplinari di produzione dei vini a DOP/IGP possono

	disporre limitazioni per l'uso delle diverse tipologie di recipienti e chiusure.

Ricorda che

In entrambi gli esempi riportati, l'indicazione della data e numero del certificato di idoneità è facoltativa. La valorizzazione dei relativi campi determina saldi contabili distinti per il quantitativo relativo al certificato d idoneità.

Nel campo stato fisico, viene utilizzato:

- il codice 02 se è stato effettuato l'imbottigliamento ed il confezionamento contemporaneo del prodotto,
- il codice 03 per l'imbottigliamento senza etichettatura, per completare la quale sarà utilizzata la cartella ETIC.

Nei campi serie, n. iniziale, n. finale dei contrassegni possono essere indicati gli estremi relativi ai contrassegni rilasciati per l'intera partita certificata.

4.9.2 Etichettatura

L'operazione è relativa all'apposizione delle etichette e dei contrassegni di Stato (fascette) su prodotti vitivinicoli che sono già stati condizionati ed identificati con un lotto.

ETIC	Etichettatura

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

L'operazione prevede la compilazione delle cartelle seguenti :

- **DATI GENERALI** dove si specifica la data dell'operazione di etichettatura ed il nome dell'eventuale committente se si tratta di conto lavoro)

- **PRODOTTO IN SCARICO** in cui va riportato il quantitativo di prodotto imbottigliato o confezionato (recipienti diversi dalle bottiglie) da etichettare;
- **PRODOTTO IN CARICO** in cui va registrato il medesimo quantitativo di prodotto dopo l'operazione di etichettatura.

ETIC – Etichettatura	
Come registrare	L'operatore detiene per conto di un committente 1000 bottiglie nude da 0,75 litri cad. di un vino Chianti 2013 Riserva, identificate col Lotto CH16270, pervenute per l'apposizione di contrassegni e dispositivi di etichettatura. L'operatore seleziona dal gruppo operazione "CONDIZIONAMENTO" il codice ETIC e nei DATI GENERALI indica la data, il numero dell'operazione e il nome del committente. **Prodotto base (imbottigliato)**: nella scheda "PRODOTTO IN SCARICO" occorre cercare tramite il tasto funzione "cerca prodotto in giacenza compatibile con il tipo d'uso" il prodotto da etichettare. Tramite il pulsante associa (), si seleziona il prodotto da etichettare denominato vino DOCG (A), certificato, CHIANTI 2013 Riserva (con il relativo committente) : Dovranno essere inseriti i seguenti dati: - Quantità: 750 (litri) - Numero dei recipienti: 1000 - Volume nominale: 0,75 litri - Lotto: CH16270 **Prodotto ottenuto (etichettato)**: il prodotto può essere inserito utilizzando uno dei tasti funzione, ricercandolo a catalogo (cerca prodotto compatibile con il tipo d'uso) oppure modificando i dati del prodotto in scarico(crea designazione dal prodotto in scarico) oppure inserendo tutti gli attributi del prodotto ottenuto (visualizza dati per la categoria)che sono i seguenti: - Classificazione: DOCG (A) - Atto/certificato: certificato - Codice DOP: della denominazione Chianti - Annata: 2013 - Stato fisico: imbottigliato confezionato(02) - Quantità: 750 - Numero dei recipienti: 1000 - Volume dei recipienti: 0,75

	➔ Serie contrassegni: AAA ➔ Numero iniziale: 1000 ➔ Numero finale:14999 (1) ➔ Lotto: CH16270(2) 1. E' l'intervallo relativo all'intera idoneità 2. In questa fase, l'operatore potrà attribuire un nuovo numero di lotto
	L'operazione deve essere registrata prima di movimentare il prodotto etichettato.

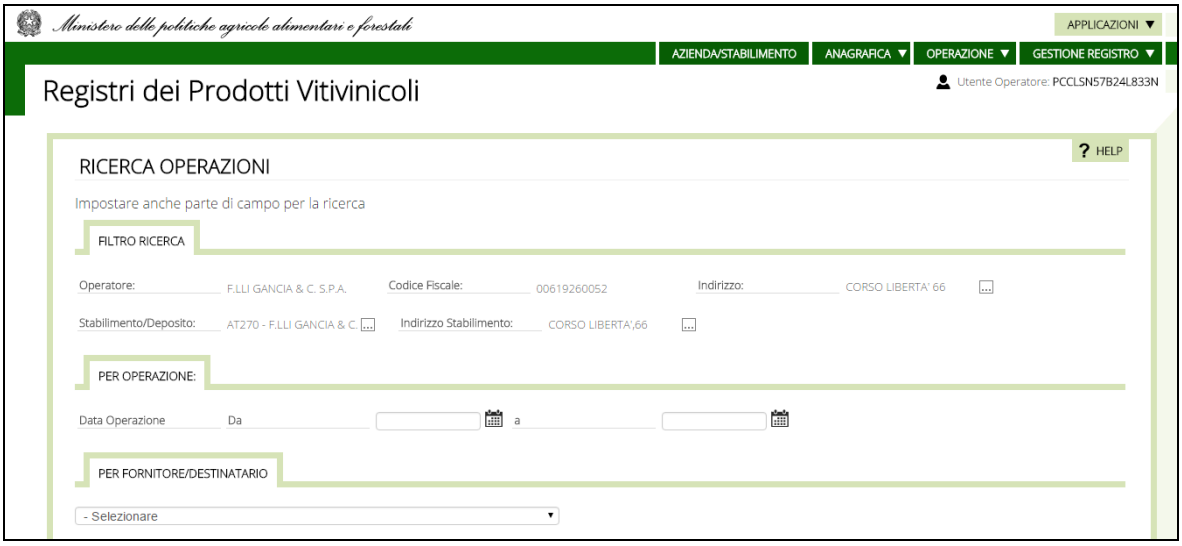
5 LE FUNZIONI DEL REGISTRO E LA CONSULTAZIONE DEI DATI

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

5.1 Gestione operazioni: visualizzazione, modifica e cancellazione

La funzione "GESTIONE OPERAZIONI" attivabile dallo specifico tasto posto sulla barra menù del registro consente di visualizzare, modificare e cancellare le operazioni inserite in un intervallo temporale definito.

La ricerca viene effettuata attraverso la maschera "RICERCA OPERAZIONI".



5.1.1 La ricerca della movimentazione

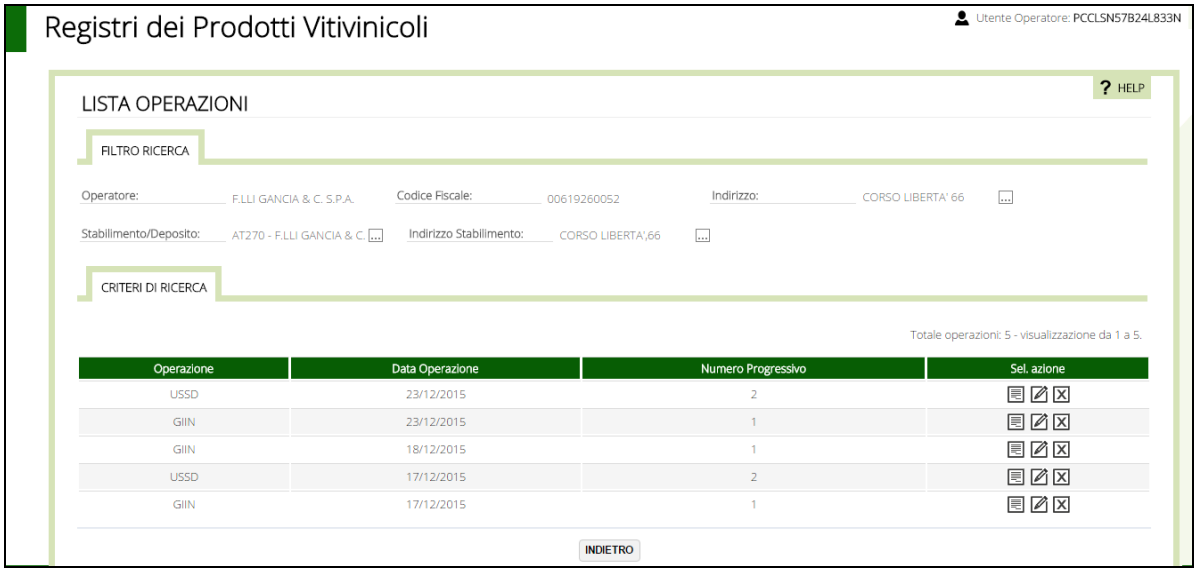
Indicando un intervallo temporale, si ottiene l'elenco cronologico di tutte le operazioni la cui data è ricompresa nello specifico periodo indicato.

Nella maschera di ricerca è possibile selezionare le operazioni secondo diversi criteri di ricerca relativamente a :

- CODICE PRODOTTO: Elenco delle operazioni in cui è stato referenziato uno specifico codice prodotto
- FORNITORE/DESTINATARIO: Elenco delle operazioni in cui è stato referenziato uno specifico soggetto
- COMMITTENTE: Elenco delle operazioni in cui è stato referenziato uno specifico soggetto
- CODICE CATEGORIA: Elenco delle operazioni riguardanti una categoria di prodotto vitivinicolo (es. mosto di uve, vino, vino spumante ecc.)

- CODICE OPERAZIONE: 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.



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

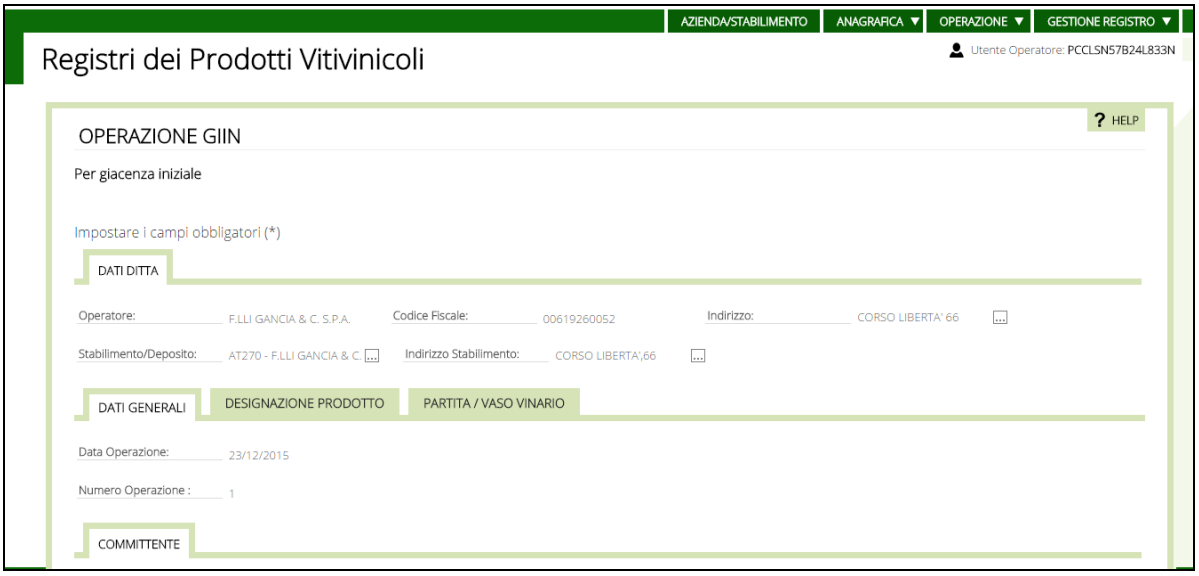
5.1.2 Modificare o cancellare una operazione registrata

E' possibile procedere alla modifica ed alla cancellazione di tutte le operazioni registrate on line, il cui prodotto non è stato referenziato in una operazione successiva. In tal caso occorre procedere alla modifica o cancellazione delle successive operazioni che hanno interessato uno specifico prodotto in ordine cronologico decrescente.

Per rettificare i dati di un'operazione GIIN è necessario effettuare due operazioni di "storno" attraverso le operazioni USSD (uscita dal conto) scaricando la quantità del prodotto erroneamente inserito e CASD (entrata nel conto) caricando i dati quantitativi e qualitativi corretti del prodotto. Nel campo esonero/deroga viene indicata la causale "Rettifica giacenza" e nel campo note delle operazioni indicare una causale.

Nella trasmissione dati via web service le modifiche o le cancellazioni avvengono nel gestionale dell'azienda attraverso operazioni di rettifica.

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



Modificati o cancellati 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 in relazione ai termini di registrazione previsti. Per esempio se la modifica avviene entro i termini di registrazione 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.

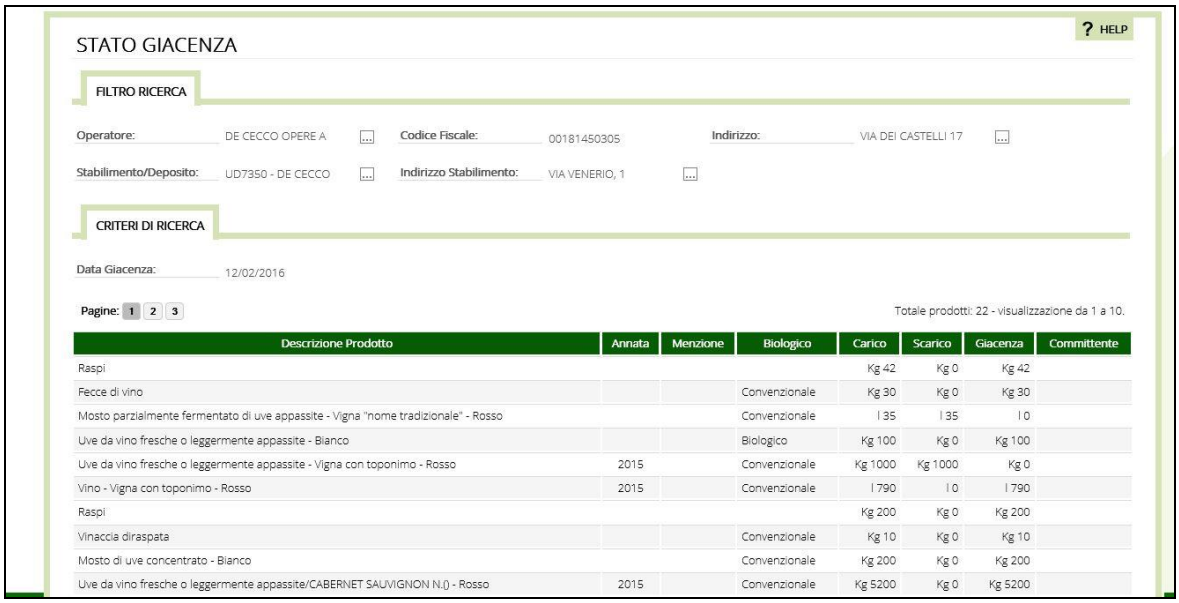
5.2 La giacenza di stabilimento

La funzione "Stato Giacenza" attivabile dallo specifico tasto posto sulla barra menù del registro consente di visualizzare la maschera riportata nel seguito.

Va indicata obbligatoriamente una DATA DI GIACENZA. Si ottengono i saldi quantitativi di tutti i prodotti movimentati nello stabilimento alla data indicata.

Inoltre è possibile impostare uno o più criteri di ricerca, anche in combinazione tra loro per ottenere :

- La giacenza di uno specifico prodotto, contrassegnato da un codice prodotto univoco (primario e secondario) o di un gruppo di prodotti aventi il medesimo codice primario
- Le giacenze dei prodotti afferenti ad una specifica categoria (ad esempio tutti i mosti di uve referenziati)
- Le giacenze di tutti i prodotti vitivinicoli designati con una specifica denominazione (i.e. Barolo, Prosecco)
- Le giacenze di tutti i prodotti vitivinicoli appartenenti ad una classificazione: ad esempio tutti i prodotti DOCG referenziati
- La giacenza di tutti i prodotti vitivinicoli movimentati e lavorati per conto di uno specifico committente
- Le giacenze distinte per stato fisico (i prodotti sfusi, i prodotti imbottigliati confezionati ed i prodotti imbottigliati "nudi")



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

CRITERI DI RICERCA

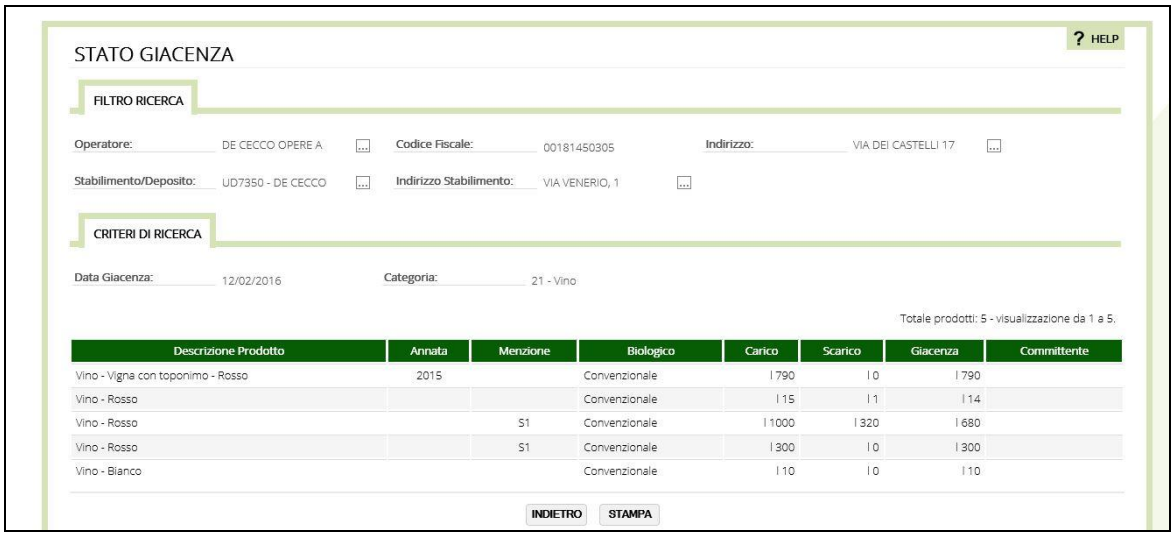
Data Giacenza: 12/02/2016

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	
Fecce 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.() - 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. La descrizione del prodotto aggrega i seguenti parametri: categoria, denominazione DOP/IGP, Varietà, Sottozona, Atto-Certificato, Vigna, Colore se referenziati.



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

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

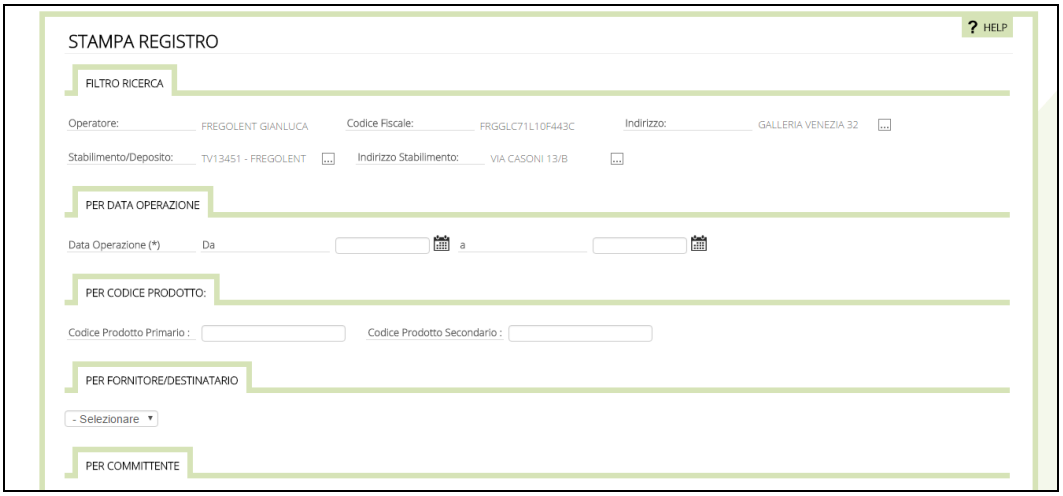
Con il tasto STAMPA è possibile produrre un report aggregato delle giacenze come visualizzato nella maschera.

Con il tasto "STAMPA DETTAGLIATA", viene prodotto un foglio in formato excel, che evidenzia le giacenze dei medesimi prodotti con la specifica dei codici di tutti gli attributi che contraddistinguono ciascuna tipologia di prodotto.

5.3 Il registro: visualizzare le registrazioni e stampare

E' possibile stampare il registro di tutte le operazioni attraverso la funzione di STAMPA attivabile dallo specifico tasto posto sulla barra menù.

Viene visualizzata la seguente maschera attraverso la quale viene indicato un intervallo temporale ed eventualmente uno o più criteri di ricerca.



Nella maschera di ricerca è possibile impostare i seguenti criteri di selezione anche in combinazione tra loro al fine di ottenere le registrazioni relative alle :

- operazioni con data compresa in un certo intervallo temporale
- operazioni relative ad uno specifico prodotto (codice primario+codice secondario) o di un gruppo di prodotti contrassegnati dal medesimo codice primario)
- operazioni in cui è indicato uno specifico Fornitore/destinatario
- operazioni relative ad una denominazione (DOP/IGP)
- operazioni imputate ad uno specifico committente
- operazioni riguardanti una categoria di prodotto vitivinicolo (es. mosto di uve, vino, vino spumante ecc.)
- operazioni relative ad un codice operazione (es. IMBO- tutti gli imbottigliamenti, FRAB – tutte le elaborazioni di vini frizzanti naturali; CASD- tutti gli acquisti/carichi)
- operazioni in funzione dello stato fisico del prodotto

Un' ulteriore selezione può essere richiesta spuntando le voci "acquisite", "validate", "modificate", "annullate".

- ACQUISITE: sono le operazioni "aperte" ovvero che possono essere ancora modificate senza che sia storicizzata la modifica in quanto risultano nei termini previsti
- VALIDATE: sono le operazioni che risultano aver superato i termini di registrazione.
- MODIFICATE E ANNULLATE: si riferiscono alle operazioni modificate e cancellate oltre i termini previsti.

Alla selezione del pulsante STAMPA si ottiene il registro in formato excel, che può essere visualizzato, salvato e stampato, contenente l'elenco delle operazioni che soddisfano i criteri indicati.

SIAN

Registro di carico e scarico vitivinicolo (DM 293/2015)
Elenco delle operazioni di registro

Stampa del:21/12/2016

Operatore:	FREGOLENT GIANLUCA
Indirizzo:	GALLERIA VENEZIA 32 INT 7 - VIGODARZERE - PD
Stabilimento/Deposito:	TV13451 - FREGOLENT GIANLUCA
Indirizzo Stabilimento:	VIA CASONI 13/B - SUSEGANA - TV
CRITERI DI RICERCA	
Data Operazione da a:	01/09/2016 - 21/12/2016
Stato dell'operazione	Validato
Stato dell'operazione	Acquisito

Le codifiche indicate nel prospetto di stampa sono quelle riportate nel documento di codice S-MIP-MRGA-K3-I5004 - CODIFICHE ADOTTATE DAL REGISTRO DI CARICO E SCARICO V

Dati operazione								Dati prodotto							
Data Operazione	Numero Operazione	Codice Operazione	Data Documento giust.	Numero Documento giust.	Committente	Fornitore/destinatario	Esonero/Deroga	Prodotto	Codice Primario	Codice Secondario	Categoria Prodotto	Classificazione	Atto/Certificato	Stato fisico	Co
23/11/2016	1	GIIN						Vino - V	TV13451	TH	21	A	1	Sfuso	1
21/12/2016	1	CASD					9	Vino - C	TV13451	2QV	21	A	1	Sfuso	1