

Presentazione Causali Operazioni

Guida utente

Rev	Data	Redatto	Descrizione	
<i>Rev</i>	<i>Date</i>	<i>Prepared</i>	<i>Description</i>	
1	11/10/2017	Federico Poggio	Prima Emissione	
		Responsabile	Firma	Data
		<i>Responsible</i>	<i>Signature</i>	<i>Date</i>
Redatto		Federico Poggio		
<i>Prepared</i>				
Approvato		Giovanni De Sisto		
<i>Approved</i>				
Cliente			Commessa	
<i>Customer</i>			<i>Job no.</i>	
Riferimento Cliente			Acronimo	
<i>Reference</i>			<i>Project name</i>	
File		usr_op_v1.1.docx	Pagine	34
<i>File</i>			<i>Total Pages</i>	

Sommario

Sommario	2
OPERAZIONI GENERICHE	5
Giacenza iniziale articolo	5
Acquisto/Carico nello stabilimento/deposito	5
Vendita/Scarico dallo stabilimento/deposito.....	6
Autoconsumo	7
Perdite	7
Superi.....	7
Declassamento / Riclassificazione	8
Acetificazione	9
Acetificazione senza aggiunta di prodotti	9
Acetificazione senza utilizzo di acqua.....	9
Acetificazione senza aggiunta di coloranti o sostanze aromatiche.....	9
VINIFICAZIONE	10
Diraspatura e Pressatura (Vinificazione in bianco).....	10
Pressatura (Vinificazione in bianco)	10
Diraspatura e Pigiatura (Vinificazione in rosso)	10
Svinatura con carico di feccia	11
Svinatura.....	11
Cambio di categoria in vinificazione (Da mosto a MPF; Da MPF a VNF, Da VNF a Vino) (Codice SVIN SIAN)	11
.....	11
Sfecciatura con cambio di categoria di prodotto (Codice SVIN SIAN).....	11
Sfecciatura con cambio di categoria di prodotto (Codice SFEC SIAN).....	12
Sfecciatura senza cambio di categoria di prodotto	12
Cambio di categoria in vinificazione (Da mosto a MPF; Da MPF a VNF, Da VNF a Vino) (Codice SFEC SIAN)	12
.....	12
ELABORAZIONE PRODOTTI	13
Avviamento lieviti.....	13
Avviamento lieviti senza aggiunta di Saccarosio o Mosto Concentrato Rettificato solido	13
Elaborazione succhi d'uva e mosti (MC, MCR, Mosto cotto, Mosto mutizzato).....	14

Elaborazione mosti d’uva e vini alcolizzati	14
Elaborazione di vini frizzanti.....	15
Elaborazione di vini frizzanti senza aggiunta di mosto.....	15
Elaborazione di vini frizzanti gassificati	16
Elaborazione di vini liquorosi.....	16
Aggiunta sciroppo di dosaggio / Sboccatura	16
Sboccatura	16
Preparazione sciroppo zuccherino o sciroppo di dosaggio	17
Elaborazione vini spumanti gassificati.....	17
Elaborazione bevande aromatizzate a base di prodotti vitivinicoli e bevande spiritose	18
Elaborazione bevande aromatizzate a base di prodotti vitivinicoli e bevande spiritose senza prodotti aggiunti	18
ELABORAZIONE SPUMANTI	19
Elaborazione vini spumanti (Completo)	19
Elaborazione vini spumanti (no Arricchimento Speciale).....	20
Elaborazione vini spumanti (no Avviamento Lieviti)	21
Elaborazione vini spumanti (no Sciroppo Zuccherino).....	22
Elaborazione vini spumanti (solo Arricchimento)	22
Elaborazione vini spumanti (solo Sciroppo Zuccherino)	23
Elaborazione Vini Spumanti (solo Avv. Lieviti)	24
PRATICHE ENOLOGICHE.....	25
Acidificazione.....	25
Acidificazione mediante trattamento con scambiatori di cationi o trattamento elettromembranario	25
Disacidificazione	26
Disacidificazione mediante trattamento elettromembranario	26
Dolcificazione.....	27
Arricchimento	27
Altre tipologie di arricchimento	28
Taglio / Assemblaggio / Coacervo	28
Altre pratiche enologiche e trattamenti.....	30
Travasato	31
Demetallizzazione con ferrocianuro di potassio	32

RICODIFICAZIONE	33
Certificazione	33
Denaturazione	33
CONDIZIONAMENTO	34
Imbottigliamento	34
Etichettatura	34

OPERAZIONI GENERICHE.

Giacenza iniziale articolo

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 di uno 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.

Acquisto/Carico 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. (Esonero Deroga, Data Giustificativo, Numero Giustificativo)

La valorizzazione del campo Esonero Deroga avviene quando non si ha a disposizione documento giustificativo di tale registrazione.

Tale operazione viene utilizzata anche per registrare movimentazioni interne, non ascrivibili a specifiche operazioni, che comportano la formazione di un nuovo "Carico"

ESEMPIO:

Per registrare l'operazione di sbottigliamento/sconfezionamento si utilizza l'operazione di Vendita/Scarico per stornare il carico di prodotto imbottigliato/confezionato esistente e l'operazione di Acquisto/Carico 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)

Attenzione:

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 stesso.

Nel caso di introduzione di uve e mosti pervenuti senza documento accompagnatorio (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

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.

Nel caso di introduzione di uve in conto terzi verrà indicato obbligatoriamente il vaso utilizzato per contenere il relativo mosto ottenuto ed il committente.

Vendita/Scarico 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

Questa operazione è utilizzata anche per registrare lo "Scarico" di un prodotto destinato a processi produttivi o usi non soggetti a registrazioni 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."

È possibile utilizzare la medesima operazione per la registrazione di diverse tipologie di prodotti relative al medesimo documento, fino ad un massimo di 15 prodotti oppure le vendite per corrispettivi o le uscite cumulative di vino confezionato in recipienti fino a 5 Litri.

Autoconsumo

Questa operazione è destinata alla registrazione del consumo familiare del produttore. la normativa non definisce un quantitativo specifico.

È consigliabile registrare l'autoconsumo prima della chiusura annuale del registro in coincidenza con la dichiarazione di giacenza dei prodotti vitivinicoli.

Perdite

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 nell'operazione di Imbottigliamento possono essere registrate con questa operazione.

Le perdite dovute a causa di forza maggiore (Es: rotture tubazioni, valvole silos, furti ecc.) devono essere comunicate immediatamente all'Ufficio territorialmente competente.

Sono ritenute compatibili con le operazioni effettuate, cali e perdite fino al 1,5% del prodotto ragguagliati ad anno e riportati 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.

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 giacenza.

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.

È 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.

Declassamento / Riclassificazione

Declassamento.

Consiste nel passaggio di un prodotto vitivinicolo certificato a:

- prodotto atto alla medesima denominazione o ad altra denominazione, se previsto da normativa.
- a vino IGT, varietale o generico

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 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 non atto e non certificato oppure da Varietale atto a Varietale non atto e non certificato.*
- *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*

Le condizioni per il passaggio di un prodotto "atto" da una DO a 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.

Acetificazione

E' utilizzata per registrare le operazione di produzione di aceti di vino con utilizzo di acqua ed aggiunta di coloranti o di sostanze aromatizzanti.

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

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.

È necessario prendere in carico con l'operazione di Acquisto/Carico o con l'operazione di Giacenza iniziale articolo 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 Vendita/Scarico, 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.

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% in volume

Acetificazione senza aggiunta di prodotti

E' utilizzata per registrare le operazione di produzione di aceti di vino. Cambio di categoria senza utilizzo di acqua e aggiunta di coloranti o sostanze aromatizzanti.

Acetificazione senza utilizzo di acqua

E' utilizzata per registrare le operazione di produzione di aceti di vino con aggiunta di coloranti o sostanze aromatizzanti.

Acetificazione senza aggiunta di coloranti o sostanze aromatiche

E' utilizzata per registrare le operazione di produzione di aceti di vino con aggiunta di acqua.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e Pressatura (Vinificazione in bianco)

Questa operazione viene utilizzata in fase di vendemmia per registrare la diraspatura, con contestuale operazione di pressatura, delle uve bianche con carico di raspi e di vinacce diraspate.

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.

Non si possono vinificare uve provenienti da vigneti composti da vitigni non idonei alla coltivazione nella provincia in cui sono state raccolte le uve.

Pressatura (Vinificazione in bianco)

Questa operazione viene utilizzata in fase di vendemmia per registrare la pressatura, senza operazione di diraspatura, delle uve bianche con carico di vinacce con raspi.

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.

Non si possono vinificare uve provenienti da vigneti composti da vitigni non idonei alla coltivazione nella provincia in cui sono state raccolte le uve.

Diraspatura e Pigiatura (Vinificazione in rosso)

Questa operazione viene utilizzata in fase di vendemmia per registrare la pigiatura/diraspatura delle uve rosse o rosate con carico di raspi.

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.

Non si possono vinificare uve provenienti da vigneti composti da vitigni non idonei alla coltivazione nella provincia in cui sono state raccolte le uve.

Svinatura con carico di feccia

Questa operazione è utilizzata nella vinificazione in rosso e rosato per registrare la separazione del prodotto dalle vinacce diraspate e feccia ed evidenziare un passaggio da una categoria ad un'altra.

Le vinacce devono avere un tenore alcolico minimo pari a 2,8 litri di alcol anidro/100 Kg.

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).

Svinatura

Questa operazione è utilizzata nella vinificazione in rosso e rosato per registrare la separazione del prodotto dalle vinacce diraspate ed evidenziare un passaggio da una categoria ad un'altra.

Le vinacce devono avere un tenore alcolico minimo pari a 2,8 litri di alcol anidro/100 Kg.

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).

Cambio di categoria in vinificazione (Da mosto a MPF; Da MPF a VNF, Da VNF a Vino) (Codice SVIN SIAN)

Questa operazione consente di registrare, in fase di vendemmia, il passaggio di un prodotto vitivinicolo da una categoria ad un'altra.

ESEMPIO:

Nella vinificazione in bianco consente di registrare la trasformazione del mosto parzialmente fermentato in vino nuovo ancora in fermentazione.

Sfecciatura con cambio di categoria di prodotto (Codice SVIN SIAN)

Questa operazione è utilizzata per registrare l'ottenimento di fecce con un passaggio di prodotto da una categoria ad un'altra.

Le fecce devono avere un tenore alcolico minimo pari a 4 Litri di alcol anidro/100 Kg

Le fecce devono essere denaturate trascorsi 30 giorni (90 per i produttori di quantitativi inferiori a 1000 Litri: 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)

Questa operazione equivale alla causale Sfecciatura con cambio di categoria di prodotto (Codice SFEC SIAN).

Sfecciatura con cambio di categoria di prodotto (Codice SFEC SIAN)

Questa operazione è utilizzata per registrare l'ottenimento di fecce con un passaggio di prodotto da una categoria ad un'altra.

Le fecce devono avere un tenore alcolico minimo pari a 4 Litri di alcol anidro/100 Kg

Le fecce devono essere denaturate trascorsi 30 giorni (90 per i produttori di quantitativi inferiori a 1000 Litri: 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)

Questa operazione equivale alla causale Sfecciatura con cambio di categoria di prodotto (Codice SVIN SIAN).

Sfecciatura senza cambio di categoria di prodotto

Questa operazione viene utilizzata per la registrazione di ottenimento fecce dove il prodotto sfecciato non subisce un passaggio di categoria.

Le fecce devono avere un tenore alcolico minimo pari a 4 Litri di alcol anidro/100 Kg

Le fecce devono essere denaturate trascorsi 30 giorni (90 per i produttori di quantitativi inferiori a 1000 Litri: 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)

Cambio di categoria in vinificazione (Da mosto a MPF; Da MPF a VNF, Da VNF a Vino) (Codice SFEC SIAN)

Questa operazione viene utilizzata per effettuare il passaggio di un prodotto da una categoria ad un'altra senza ottenimento di fecce.

Questa operazione equivale alla causale Cambio di categoria in vinificazione (Da mosto a MPF; Da MPF a VNF, Da VNF a Vino) (Codice SVIN SIAN)

ELABORAZIONE PRODOTTI.

Avviamento lieviti

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

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.

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.

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.

Avviamento lieviti senza aggiunta di Saccarosio o Mosto Concentrato Rettificato solido

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

Si utilizza tale operazione se non è necessaria l'aggiunta di Saccarosio o Mosto concentrato Rettificato Solido.

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.

Elaborazione succhi d'uva e mosti (MC, MCR, Mosto cotto, Mosto mutizzato)

Questa operazione viene 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 di Vendita/Scarico con causale Esonero/Deroga "Prodotto destinato ad altri usi".

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

Mosto di uve	<ul style="list-style-type: none"> - Succo di uve - Mosto concentrato - Mosto concentrato rettificato e Mosto concentrato rettificato Solido - Mosto cotto - Mosto mutizzato con SO2
Mosto mutizzato	<ul style="list-style-type: none"> - Succo di uve - Mosto concentrato - Mostro concentrato rettificato e Mosto concentrato rettificato solido
Succo di uve	<ul style="list-style-type: none"> - Succo di uve concentrato
Mosto concentrato	<ul style="list-style-type: none"> - Succo concentrato - Mosto concentrato rettificato e Mosto concentrato rettificato solido
Mosto concentrato rettificato liquido	<ul style="list-style-type: none"> - Mosto concentrato rettificato solido - Altre sostanze zuccherine liquide - Altre sostanze zuccherine solide
Altre sostanze zuccherine liquide	<ul style="list-style-type: none"> - Altre sostanze zuccherine solide

Elaborazione mosti d'uva e vini alcolizzati

Questa operazione viene utilizzata per registrare l'elaborazione dei mosti di uve fresche mutizzati con alcool e dei vini alcolizzati.

Il mosto di uve fresche mutizzato con alcole può essere utilizzato nella preparazione dei vini aromatizzati (Vermut) l'apposita operazione Elaborazione bevande aromatizzate a base di prodotti vitivinicoli e bevande spiritose

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% e non superiore a 24%

Elaborazione di vini frizzanti

Questa operazione è utilizzata per l'elaborazione di vini frizzanti naturali in recipienti chiusi quali le autoclavi o le bottiglie.

Nelle lavorazioni in conto terzi, l'operatore può utilizzare nella elaborazioni 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 di tale operazione per terzi, dovrà registrare il passaggio dei prodotti utilizzati, dal proprio conto ad un conto specifico del committente tramite un'operazione di Vendita/Scarico (senza valorizzazione del committente) e una successiva operazione di Acquisto/Carico con valorizzato il committente di riferimento.

Nel caso di elaborazione in bottiglia si procederà di seguito, attraverso l'operazione di Imbottigliamento a registrare l'ottenimento delle bottiglie.

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.

È ammessa la dolcificazione del vino base o del vino frizzante dopo l'ottenimento.

L'aggiunta di mosto d'uve, MPF, MC o MCR 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%.

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.

Elaborazione di vini frizzanti senza aggiunta di mosto

Questa operazione è utilizzata per la produzione di vini frizzanti naturali 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.

Nelle lavorazioni in conto terzi, l'operatore può utilizzare nella elaborazioni 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 di tale operazione per terzi, dovrà registrare il passaggio dei prodotti utilizzati, dal proprio conto ad un conto specifico del committente tramite un'operazione di Vendita/Scarico (senza valorizzazione del committente) e una successiva operazione di Acquisto/Carico con valorizzato il committente di riferimento.

Nel caso di elaborazione in bottiglia si procederà di seguito, attraverso l'operazione di Imbottigliamento a registrare l'ottenimento delle bottiglie.

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.

È ammessa la dolcificazione del vino base o del vino frizzante dopo l'ottenimento.

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.

Elaborazione di 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.

Considerato che non è da indicare l'aggiunta dell'anidride carbonica, l'operazione consiste di fatto in un semplice cambio di categoria dei prodotti di base che passano alla categoria "Vino Frizzante Gassificato".

I prodotti base componenti la partita da frizzantare, devono garantire la gradazione minima di legge e i prodotti ottenuti devono rispettare la sovrappressione minima e massima previste dalle norme vigenti.

Elaborazione di vini liquorosi

Questa operazione viene utilizzata per registrare la produzione dei Vini Liquorosi.

Aggiunta sciroppo di dosaggio / Sboccatura

Questa operazione viene utilizzata per registrare:

- 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

Tale operazione viene utilizzata nella produzione di Vini Spumanti e vini Spumanti di Qualità sia con fermentazione in bottiglia che in autoclave 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).

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%.

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.

Sboccatura

Questa operazione viene utilizzata per registrare:

- La sola Sboccatura per i prodotti con fermentazione in bottiglia

Tale operazione viene utilizzata nella produzione di Vini Spumanti e vini Spumanti di Qualità con fermentazione in bottiglia ed è effettuata quando esse hanno raggiunto i requisiti previsti (Periodo minimo di fermentazione a contatto con le fecce e l'affinamento), al fine di separare la feccia prodotta dalla fermentazione (Sboccatura).

Preparazione sciroppo zuccherino o sciroppo di dosaggio

Questa operazione viene utilizzata per registrare la preparazione effettuata in tempi precedenti rispetto alle elaborazioni dello sciroppo zuccherino necessario per la presa di spuma nella successiva produzione dei vini spumanti oppure per registrare la preparazione dello sciroppo di dosaggio prima del suo utilizzo da utilizzare successivamente nell'operazione di aggiunta sciroppo di dosaggio.

Generalmente la preparazione dello sciroppo zuccherino è effettuata contestualmente alla messa in elaborazione degli spumanti. In tal caso, non si utilizza questa specifica operazione ma, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino si registra in linea nell'operazione di elaborazione di vini spumanti.

Nel caso di spumanti DOP se vengono utilizzati mosti d'uva, mosti parzialmente fermentati o mosti concentrati questi, devono derivare da uve atte a diventare la medesima DOP.

Se viene utilizzato il saccarosio o il mosto concentrato rettificato solido ci dovrà sempre essere un ulteriore prodotto base di categoria "Vino" al fine dello scioglimento di tali prodotti.

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.

Elaborazione vini spumanti gassificati

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

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.

I prodotti base componenti la partita da elaborare con l'aggiunta di anidride carbonica, devono garantire la gradazione minima e i prodotti ottenuti devono rispettare la sovrappressione 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.

Elaborazione bevande aromatizzate a base di prodotti vitivinicoli e bevande spiritose

Questa operazione viene 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.) con aggiunta di prodotti quali:

- Saccarosio
- Alcool etilico di origine agricola
- Distillato di vino
- Acquavite di vinaccia
- Sostanze Aromatizzanti
- Coloranti
- Grappa
- Acquavite di vino
- Acquavite di frutta

E' necessario conoscere le norme di produzione di queste bevande in quanto i prodotti aggiunti 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.

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 tale dal registro con un'operazione di Vendita/Scarico utilizzando la causale Esonero Deroga "9 – prodotti destinati ad altri usi"

Tuttavia l'operatore per propria scelta può anche procedere all'utilizzo dell'operazione di Imbottigliamento e successivamente scaricare il prodotto con un'operazione di Vendita/Scarico all'atto dell'uscita dallo stabilimento.

Elaborazione bevande aromatizzate a base di prodotti vitivinicoli e bevande spiritose senza prodotti aggiunti

Questa operazione viene 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.) senza aggiunta di prodotti.

ELABORAZIONE SPUMANTI

Elaborazione vini spumanti (Completo)

Questa operazione è utilizzata per l'elaborazione di vini spumanti nella quale viene aggiunto alla cuvée da spumantizzare:

- Avviamento lieviti
- Arricchimento speciale della cuvée (solo se autorizzato)
- Sciroppo zuccherino
 - 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, saccarosio e vino
 - Attingendo dalla relativa giacenza del prodotto ottenuto a parte con l'operazione di Preparazione di sciroppo zuccherino.

Nel caso di spumanti DOP i mosti utilizzati devono derivare da uve atte a diventare la stessa DO.

Nelle lavorazioni in conto terzi, l'operatore può utilizzare nella preparazione di avviamento, sciroppo zuccherino sciroppo di dosaggio e nella stessa spumantizzazione, 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 utilizzati, dal proprio conto ad un conto specifico del committente tramite un'operazione di Vendita/Scarico (senza valorizzazione del committente) e una successiva operazione di Acquisto/Carico con valorizzato il committente di riferimento. Nel caso di presentazione della dichiarazione preventiva si dovrà dare evidenza della lavorazione conto terzi indicando i relativi quantitativi di vino base e saccarosio.

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.

L'arricchimento speciale della partita è subordinata a specifica autorizzazione annuale della regione e delle provincie 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 DO. Quindi, in caso di arricchimento della cuvée il corrispondente quantitativo in volume di prodotto 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"

Se la partita è costituita da vino, vino ottenuto da uve appassite o vino di uve stramaturate la produzione di anidride carbonica per la presa di spuma può derivare solo da fermentazione alcolica a seguito di sciroppo zuccherino.

Elaborazione vini spumanti (no Arricchimento Speciale)

Questa operazione è utilizzata per l'elaborazione di vini spumanti nella quale viene aggiunto alla cuvée da spumantizzare:

- Avviamento lieviti
- Sciroppo zuccherino
 - 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, saccarosio e vino
 - Attingendo dalla relativa giacenza del prodotto ottenuto a parte con l'operazione di Preparazione di sciroppo zuccherino.

Nel caso di spumanti DOP i mosti utilizzati devono derivare da uve atte a diventare la stessa DO.

Nelle lavorazioni in conto terzi, l'operatore può utilizzare nella preparazione di avviamento, sciroppo zuccherino sciroppo di dosaggio e nella stessa spumantizzazione, 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 utilizzati, dal proprio conto ad un conto specifico del committente tramite un'operazione di Vendita/Scarico (senza valorizzazione del committente) e una successiva operazione di Acquisto/Carico con valorizzato il committente di riferimento. Nel caso di presentazione della dichiarazione preventiva si dovrà dare evidenza della lavorazione conto terzi indicando i relativi quantitativi di vino base e saccarosio.

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.

Può essere utilizzato anche il saccarosio.

Se la partita è costituita da vino, vino ottenuto da uve appassite o vino di uve stramaturate la produzione di anidride carbonica per la presa di spuma può derivare solo da fermentazione alcolica a seguito di sciroppo zuccherino.

Elaborazione vini spumanti (no Avviamento Lieviti)

Questa operazione è utilizzata per l'elaborazione di vini spumanti nella quale viene aggiunto alla cuvée da spumantizzare:

- Arricchimento speciale della cuvée (solo se autorizzato)
- Sciroppo zuccherino
 - 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, saccarosio e vino
 - Attingendo dalla relativa giacenza del prodotto ottenuto a parte con l'operazione di Preparazione di sciroppo zuccherino.

Nel caso di spumanti DOP i mosti utilizzati devono derivare da uve atte a diventare la stessa DO.

Nelle lavorazioni in conto terzi, l'operatore può utilizzare nella preparazione di avviamento, sciroppo zuccherino sciroppo di dosaggio e nella stessa spumantizzazione, 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 utilizzati, dal proprio conto ad un conto specifico del committente tramite un'operazione di Vendita/Scarico (senza valorizzazione del committente) e una successiva operazione di Acquisto/Carico con valorizzazione il committente di riferimento. Nel caso di presentazione della dichiarazione preventiva si dovrà dare evidenza della lavorazione conto terzi indicando i relativi quantitativi di vino base e saccarosio.

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.

L'arricchimento speciale della partita è subordinata a specifica autorizzazione annuale della regione e delle provincie 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 DO. Quindi, in caso di arricchimento della cuvée il corrispondente quantitativo in volume di prodotto 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"

Se la partita è costituita da vino, vino ottenuto da uve appassite o vino di uve stramaturate la produzione di anidride carbonica per la presa di spuma può derivare solo da fermentazione alcolica a seguito di sciroppo zuccherino.

Elaborazione vini spumanti (no Sciroppo Zuccherino)

Questa operazione è utilizzata per l'elaborazione di vini spumanti nella quale viene aggiunto alla cuvée da spumantizzare:

- Avviamento lieviti
- Arricchimento speciale della cuvée (solo se autorizzato)

Nel caso di spumanti DOP i mosti utilizzati devono derivare da uve atte a diventare la stessa DO.

Nelle lavorazioni in conto terzi, l'operatore può utilizzare nella preparazione di avviamento, sciroppo zuccherino sciroppo di dosaggio e nella stessa spumantizzazione, 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 utilizzati, dal proprio conto ad un conto specifico del committente tramite un'operazione di Vendita/Scarico (senza valorizzazione del committente) e una successiva operazione di Acquisto/Carico con valorizzato il committente di riferimento. Nel caso di presentazione della dichiarazione preventiva si dovrà dare evidenza della lavorazione conto terzi indicando i relativi quantitativi di vino base e saccarosio.

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.

L'arricchimento speciale della partita è subordinata a specifica autorizzazione annuale della regione e delle provincie 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 DO. Quindi, in caso di arricchimento della cuvée il corrispondente quantitativo in volume di prodotto 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".

Elaborazione vini spumanti (solo Arricchimento)

Questa operazione è utilizzata per l'elaborazione di vini spumanti nella quale viene aggiunto alla cuvée da spumantizzare:

- Arricchimento speciale della cuvée (solo se autorizzato)

Nel caso di spumanti DOP i mosti utilizzati devono derivare da uve atte a diventare la stessa DO.

Nelle lavorazioni in conto terzi, l'operatore può utilizzare nella preparazione di avviamento, sciroppo zuccherino sciroppo di dosaggio e nella stessa spumantizzazione, 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 utilizzati, dal proprio conto ad un conto specifico del committente tramite un'operazione di Vendita/Scarico (senza valorizzazione del committente) e una successiva operazione di Acquisto/Carico con valorizzato il committente di riferimento. Nel caso di presentazione della dichiarazione preventiva si dovrà dare evidenza della lavorazione conto terzi indicando i relativi quantitativi di vino base e saccarosio.

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.

L'arricchimento speciale della partita è subordinata a specifica autorizzazione annuale della regione e delle provincie 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 DO. Quindi, in caso di arricchimento della cuvée il corrispondente quantitativo in volume di prodotto 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"

Elaborazione vini spumanti (solo Sciropo Zuccherino)

Questa operazione è utilizzata per l'elaborazione di vini spumanti nella quale viene aggiunto alla cuvée da spumantizzare:

- Sciropo zuccherino
 - Con indicazione diretta della costituzione dello sciropo zuccherino che può essere composto da mosto d'uva, mosto parzialmente fermentato, mosto concentrato, mosto concentrato rettificato, mosto concentrato rettificato solido, saccarosio e vino
 - Attingendo dalla relativa giacenza del prodotto ottenuto a parte con l'operazione di Preparazione di sciropo zuccherino.

Nel caso di spumanti DOP i mosti utilizzati devono derivare da uve atte a diventare la stessa DO.

Nelle lavorazioni in conto terzi, l'operatore può utilizzare nella preparazione di avviamento, sciropo zuccherino, sciropo di dosaggio e nella stessa spumantizzazione, 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 utilizzati, dal proprio conto ad un conto specifico del committente tramite un'operazione di Vendita/Scarico (senza valorizzazione del committente) e una successiva operazione di Acquisto/Carico con valorizzato il committente di riferimento. Nel caso di presentazione della dichiarazione preventiva si dovrà dare evidenza della lavorazione conto terzi indicando i relativi quantitativi di vino base e saccarosio.

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.

Può essere utilizzato anche il saccarosio.

Se la partita è costituita da vino, vino ottenuto da uve appassite o vino di uve stramaturate la produzione di anidride carbonica per la presa di spuma può derivare solo da fermentazione alcolica a seguito di sciroppo zuccherino.

Elaborazione Vini Spumanti (solo Avv. Lieviti)

Questa operazione è utilizzata per l'elaborazione di vini spumanti nella quale viene aggiunto alla cuvée da spumantizzare:

- Avviamento lieviti

Nel caso di spumanti DOP i mosti utilizzati devono derivare da uve atte a diventare la stessa DO.

Nelle lavorazioni in conto terzi, l'operatore può utilizzare nella preparazione di avviamento, sciroppo zuccherino sciroppo di dosaggio e nella stessa spumantizzazione, 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 utilizzati, dal proprio conto ad un conto specifico del committente tramite un'operazione di Vendita/Scarico (senza valorizzazione del committente) e una successiva operazione di Acquisto/Carico con valorizzato il committente di riferimento. Nel caso di presentazione della dichiarazione preventiva si dovrà dare evidenza della lavorazione conto terzi indicando i relativi quantitativi di vino base e saccarosio.

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.

PRATICHE ENOLOGICHE.

Acidificazione

Questa operazione viene utilizzata per aumentare il contenuto dell'acidità totale espresso in acido tartarico g/l di un prodotto vitivinicolo.

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'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 a 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 suoi componenti, la cuvée per i vini spumanti, può essere acidificata e disacidificata (una pratica esclude l'altra). Il limite massimo per l'acidificazione è di 1,5 g/l

È 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.

Acidificazione mediante trattamento con scambiatori di cationi o trattamento elettromembranario

Questa operazione viene utilizzata per registrare l'aumento dell'acidità totale di un prodotto vitivinicolo mediante trattamento elettromembranario o trattamento con scambiatori di cationi.

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'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 a 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 suoi componenti, la cuvée per i vini spumanti, può essere acidificata e disacidificata (una pratica esclude l'altra). Il limite massimo per l'acidificazione è di 1,5 g/l

È 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.

Disacidificazione

Questa operazione viene utilizzata per registrare la riduzione del valore di acidità totale di un prodotto vitivinicolo.

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 nelle 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 milliequivalenti.

Non può essere disacidificato un prodotto già sottoposto ad acidificazione.

Oltre alle eventuali acidificazioni o disacidificazioni dei suoi componenti, la cuvée per i vini spumanti, può essere acidificata e disacidificata (una pratica esclude l'altra). Il limite massimo per l'acidificazione è di 1,5 g/l

È 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.

Disacidificazione mediante trattamento elettromembranario

Questa operazione viene utilizzata per registrare la riduzione del valore dell'acidità totale di un prodotto vitivinicolo mediante trattamento elettromembranario.

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 nelle 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 milliequivalenti.

Non può essere disacidificato un prodotto già sottoposto ad acidificazione.

Oltre alle eventuali acidificazioni o disacidificazioni dei suoi componenti, la cuvée per i vini spumanti, può essere acidificata e disacidificata (una pratica esclude l'altra). Il limite massimo per l'acidificazione è di 1,5 g/l

È 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.

Dolcificazione

Questa operazione viene utilizzata per l'aumento del tenore zuccherino di un vino.

L'operazione riguarda unicamente i vini, i vini frizzanti e i vini frizzanti gassificati.

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%.

È 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.

Fatte 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.

Arricchimento

Questa operazione viene utilizzata per 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 mosto concentrato rettificato solido

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

I prodotti 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%.

Il titolo alcolometrico totale del prodotto vitivinicoli dopo l'arricchimento non può superare 12,5% nella zona CI, 13% nella zona CII e 13,5% nella zona CIIB.

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%, l'aumento del volume del prodotto arricchito non deve essere superiore al 6,5%.

Non si può arricchire un prodotto già arricchito.

Altre tipologie di arricchimento

Questa operazione viene utilizzata per registrare l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale ottenuto mediante tecniche di concentrazione parziale, concentrazione parziale a freddo e osmosi inversa.

La concentrazione parziale e l'osmosi inversa possono essere utilizzate per ottenere l'aumento del titolo alcolometrico dei mosti d'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.

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

I prodotti 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%.

Il titolo alcolometrico totale del prodotto vitivinicoli dopo l'arricchimento non può superare 12,5% nella zona CI, 13% nella zona CII e 13,5% nella zona CIIB.

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%, l'aumento del volume del prodotto arricchito non deve essere superiore al 6,5%.

Non si può arricchire un prodotto già arricchito.

Taglio / Assemblaggio / Coacervo

Questa operazione viene utilizzata per registrare tagli, assemblaggi di vini o di mosti di diverse provenienze, di diverse varietà di vite, di diverse vendemmie o appartenenti a categorie diverse.

E' utilizzata anche per 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.

NB Nel caso di vini IGT i cui disciplinari prevedono la possibilità di produrre vini con il nome di due o più vitigni ma non sia previsto uno specifico codice IGT si utilizza per il prodotto messo in carico il codice IGT generico.

Esempio:

si assemblano due prodotti di diversa varietà di vite, con codici DOP/IGP Veneto Merlot e Veneto Cabernet Franc.

In carico il prodotto avrà valorizzato come codice DOP/IGP Vento Rosso e nelle varietà verranno inserite il Merlot N. e Cabernet Franc N.

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 loro sinonimi, il 100% del prodotto deve essere ottenuto da uve di tali varietà.

Altre pratiche enologiche e trattamenti

Questa operazione viene utilizzata per registrare le seguenti pratiche enologiche o trattamenti:

- Utilizzo di pezzi di legno di quercia
- Impiego sperimentale di una nuova pratica enologica
- Dealcolizzazione
- Invecchiamento/Affinamento
- Trattamento con carbone ad uso enologico
- Stabilizzazione tartarica del vino con elettrodialisi o mediante scambio di cationi
- Aggiunta di dimetildicarbonato ai vini
- Trattamento con membrane abbinato a carbone attivo
- Impiego di copolimeri PVI/PVP
- Impiego di cloruro d'argento
- Gestione dei gas disciolti, mediante contatori a membrana

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

Utilizzo di pezzi di legno di quercia	- Uve da vino - Mosti d'uva - Mosti parzialmente fermentati - Vini nuovi in fermentazione - Vini
Mosto mutizzato	- Categorie di prodotti come specificate nel protocollo della sperimentazione autorizzata.
Dealcolizzazione	- Vini
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
Stabilizzazione tartarica del vino con elettrodialisi o mediante scambio di cationi	- Mosto parzialmente fermentato di uve appassite - Mosto parzialmente fermentato - Vino - Vino liquoroso - Vini spumanti - Vini spumanti gassificati - Vini frizzanti gassificati - Vini frizzanti gassificati - Vino ottenuto da uve appassite - Vino da uve stramaturate
Aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC)	- Mosto parzialmente fermentato di uve appassite - Mosto parzialmente fermentato - Vino - Vino liquoroso - Vini spumanti - Vini spumanti gassificati - Vini frizzanti gassificati - Vini frizzanti gassificati - Vino ottenuto da uve appassite - Vino da uve stramaturate
Trattamento con membrane abbinato a carbone attivo	- Vino

Impiego di copolimeri PVI/PVP	- Mosti - Vini
Impiego di cloruro d'argento	- Vini
Invecchiamento in legno	- Vini

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 a 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 di Travaso.

Il termine del periodo di invecchiamento può coincidere con la data di Imbottigliamento.

Travaso

Questa operazione viene 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, o viceversa, 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 Altre pratiche enologiche e trattamenti.
- il travaso di prodotti sfusi detenuti in conto terzi
- l'assamblaggio di partite di vini spumanti e frizzanti a DOP.

Questa operazione consente esclusivamente l'inserimento del cambio di recipiente. il prodotto in scarico e il prodotto in carico deve essere il medesimo.

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 di recipiente utilizzato.

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.

Demetallizzazione con ferrocianuro di potassio

Questa operazione viene utilizzata per registrare la demetallizzazione di un prodotto vitivinicolo con ferrocianuro di potassio.

RICODIFICAZIONE.

Certificazione

Questa operazione viene utilizzata per la registrazione dell'esito dell'attività di certificazione dei prodotti qualificati come atti a DOP svolta dagli Organismi di Controllo accreditati o autorizzati.

Nell'intervallo compreso tra il campionamento del prodotto e il rilascio del certificato di idoneità, qualsiasi movimentazione del prodotto deve essere comunicata all'Organismo di Controllo e, se trattasi di prodotto sfuso, il travaso deve essere registrato con l'apposita operazione di Travaso.

Al termine dell'operazione deve essere presente nel prodotto in carico una quantità di denaturante compresa fra 5 e 10 grammi per 100 l se è stato utilizzato cloruro di litio, di 50 g per 100 l se l'agente denaturante 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 l di feccia.

Denaturazione

Questa operazione viene utilizzata per registrare la denaturazione di 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 affettuata al più tardi all'atto dell'estrazione dalla cantina.

CONDIZIONAMENTO.

Imbottigliamento

Questa operazione viene utilizzata per registrare l'imbottigliamento 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/fascetta ed eventuale capsula.

Qualora si proceda solo al riempimento e chiusura, anche provvisoria dei recipienti, successivamente dovrà essere utilizzata la specifica operazione di Etichettatura per completare il confezionamento.

Le perdite non sono computate automaticamente.

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.

Etichettatura

Questa operazione viene utilizzata per registrare l'apposizione delle etichette e dei contrassegni di Stato (fascette) su prodotti vitivinicoli che sono già stati condizionati ed identificati con un lotto.