

LUCIANO BOANINI*

La tenuta dei registri ufficiali (ai fini ICQ) per il vino

Lettura tenuta il 19 marzo 2009 - Empoli, Sezione Centro Ovest

FONTE NORMATIVA

Le norme che regolano la tenuta dei registri ufficiali ai fini Ispettorato Centrale per il controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari, registri obbligatori del settore enologico hanno una origine ormai remota nel tempo. In Italia hanno avuto origine dal 1966 quanto è entrato in vigore il DPR n. 162 del 12.2.1965 e all'inizio erano costituiti da un solo foglio mobile prestampato vidimato dal Comune.

Di fatto dal 1970 è entrata in vigore a pieno (Reg CE n. 817/1970) e si è evoluta fino al Reg. CE n. 1493/1999.

La materia è subito divenuta di interesse Comunitario tant'è che oggi è regolata e disciplinata in Europa sia per lo scopo che per la normativa di base da regolamenti comunitari. In sede Comunitaria si è scelto un indirizzo a livello di regolamento e non di direttiva in quanto il regolamento è direttamente applicabile negli Stati membri mentre la direttiva ha necessità di recepimento. Anche la nostra disciplina giuridica prevede la diretta applicazione dei Regolamenti comunitari (principio della nostra carta Costituzionale art. 11) peraltro riaffermato dalla nota sentenza n. 183 della Corte Costituzionale.

Normativa comunitaria

Oggi il regolamento comunitario da considerare alla base della normativa è di fatto il Reg. CE n. 884 del 24.04.2001 e la normativa richiamata dell'art.

* *Accademico aggregato*

Quadro normativo di riferimento

- Regolamento della Commissione n.884/2001 del 24.04.2001
- Norma richiamata dall'art.47 3' comma lettera b) del Reg. UE 1493/1999
- Norma nazionale Legge 82/05
- Normativa sulle accise D.Lgs.504/85

Fig. 1

47 3' comma lett. B del reg. CE n. 1493/1999 (fig. 1). In esso si indica lo scopo dei registri che è quello di tracciare il percorso della produzione e della commercializzazione del vino, le tipologie dei prodotti da considerare e da evidenziare, le finalità oggettive di rintracciabilità e antifrode.

Normativa italiana

La Normativa italiana attualmente in vigore è quella della Legge n. 85/2005 per gli aspetti propriamente viticoli nonché il D.Lgs. 504/1985 per gli aspetti collegati alla accise. Per questo ultimo aspetto dobbiamo richiamare la vostra attenzione sul fatto che il vino in Italia è prodotto soggetto ad accisa nonostante che la stessa sia ad aliquota zero. Nella normativa italiana vi sono alcune carenze su aspetti tecnici che il legislatore dovrebbe affrontare. Purtroppo, per esigenze di tempo, non possiamo affrontare l'argomento in questa sede.

SCOPO DELLA NORMATIVA

Lo scopo primario della normativa è quello di rendere possibile il controllo delle produzioni, delle lavorazioni enologiche, dei tagli e del

SCOPO DELLA NORMATIVA

- Rendere possibile l'attività di controllo
- Rintracciare la produzione e le singole partite
- Attuare l'OCM vino
- Analizzare statisticamente la produzione
- Organizzare i principi generali a livello UE
- Tutelare il consumatore

Fig. 2

commercio del vino. Senza una documentazione, senza le dichiarazioni obbligatorie di produzione e di giacenza e senza la tenuta dei registri enologici sarebbe molto difficile poter effettuare un controllo e una attività di vigilanza.

Inoltre vi è la necessità di poter rintracciare la provenienza delle partite di prodotto e dalla combinazione dei dati poter analizzare tutti gli eventi e le veridicità di tutte le dichiarazioni indicate anche in etichetta.

Vi è poi la necessità per la UE di verificare l'attuazione, l'attuabilità di tutte le pratiche previste nell'OCM vino e solo con il monitoraggio è possibile capire le quantità di produzione, il livello delle vendite dei prodotti, la possibilità di fare interventi e concedere contributi.

Attraverso i registri enologici sia di vinificazione che di carico scarico e dalle dichiarazioni di produzione e di giacenza è inoltre possibile analizzare statisticamente le produzioni e valutare le dimensioni delle varie denominazioni e indicazioni geografiche presenti.

L'insieme poi dei dati e delle statistiche consente l'indirizzo della politica agricola comunitaria e gli indirizzi generali e specifici di ogni settore enologico. Infatti in base proprio all'insieme di tutti gli elementi potranno essere agevolmente sviluppate deroghe sugli impianti, contribuzioni e altre forme

di sostentamento di momenti di crisi, interventi “calmieratori” dei prezzi e così via.

Infine consentitemi di fare presente che è possibile tutelare il consumatore solo con una corretta verifica e rintracciabilità del prodotto. Inoltre attraverso una corretta tenuta dei registri è possibile effettuare la verifica di tutte quelle indicazioni che il produttore dà in etichetta e tutelare quindi il consumatore sulla loro veridicità, sull'origine del prodotto, sulla qualità dello stesso (fig. 2).

COME DEVONO ESSERE TENUTI I REGISTRI

In effetti la normativa comunitaria e nazionale non indica né un tipo di registro né una forma ma si limita a indicarne il contenuto. Quindi i registri possono essere tenuti in qualunque forma: a fogli fissi, a fogli mobili, su stampati meccanografici e su semplici fogli A4 sia prestampati che in bianco.

Vi è però un obbligo di vidimazione dei registri prima della messa in uso. In Italia vengono vidimati del ICQ del Ministero. I registri possono essere anche per operazioni occasionali.

Vi sono alcune ditte che producono registri già prestampati e questo può servire come traccia delle informazioni da riportare. Pur non volendo fare nessuna pubblicità a questa o quella ditta produttrice si ritiene di indicare che per alcuni registri obbligatori per alcune operazioni particolari il registro prestampato può senz'altro servire per avere nota di tutti i dati da indicare (fig. 3).

QUALI SONO I REGISTRI DA TENERE

In linea di principio non esisterebbe una metodologia di registro e quindi non potremmo parlare di tipi di registri da tenere. Di fatto però la normativa individua quattro fattispecie:

1. Registro di commercializzazione: è il registro di carico e scarico dei vini.
2. Registro di vinificazione: è il registro di produzione dei vini.
3. Registro di imbottigliamento: è il registro su cui si annotano tutti gli imbottimenti.
4. Registro delle operazioni enologiche: è il registro sul quale si annotano tutte le operazioni enologiche ammesse dalla normativa (fig. 4).

Norme generali sui registri

- I registri :
 - Possono essere su fogli mobili o fissi;
 - Possono o meno essere prestampati;
 - DEBBONO essere pre-vidimati prima di essere messi in uso;
 - Debbono essere rilasciati solo a soggetti censiti dallo Stato Membro (in Italia da ICQ) anche occasionale

Norme generali sui registri

- Non siamo a pubblicizzare nessun produttore di registri non ci interessa vendere alcun registro
- in alcuni casi è però opportuno acquistare i registri in commercio in quanto sono una traccia per la registrazione in altri casi è meglio lavorare con registri più generici o addirittura meccanografici

Fig. 3

Norme generali sui registri

- **Non esiste un tipo di registro approvato e neppure una tipologia di registro la norma si limita a disporre cosa ci debba essere scritto.**
- In generale possiamo però affermare che si debbano impostare i seguenti registri:
 - Carico e scarico (commercializzazione)
 - Registro di vinificazione
 - Registro delle operazioni enologiche (arricchimenti acidificazioni ,disacidificazioni, tagli ecc.)
 - Imbottigliamento

Fig. 4

I PRINCIPI DI BASE DA SEGUIRE

Sono tre:

- è obbligatorio seguire tutte le trasformazioni del prodotto (uva, mosto di uva, mosto in fermentazione, vino), i declassamenti dei prodotti e i tagli devono essere annotati;
- tutte le operazioni devono essere annotate con la data effettiva, non possono essere considerate valide date non rispondenti alla reale (un DTT va annotato con la data di effettiva uscita dalla cantina e non con la data ad esempio in cui il documento è stato riempito);
- l'unità di misura è quella propria del prodotto e non è consentito annotare con una unità di misura diversa (l'uva da annotata in kg, il vino in litri, ecc.) (figg. 5-6).

IL REGISTRO DI COMMERCIALIZZAZIONE

Viene comunemente indicato come registro di carico e scarico. Ha lo scopo di verificare le giacenze effettive sia in tempi di quantità (al netto della tolleranza) e di qualità di prodotto. Inoltre dal registro viene verificato, anche ai

Norme generali sui registri

- **IL PRINCIPIO GENERALE E' QUELLO DELL'OBBLIGO DI INDICAZIONE DEI PASSAGGI TRA TIPO MERCEOLOGICO DI PRODOTTO** (QUANDO VARIA IL PRODOTTO VA ANNOTATO SUBITO E SEMPRE)

Il principio della data oggettiva di registrazione, della data del documento e dei suoi estremi

Norme generali sui registri

I prodotti O=Kg. O=l. :

- **Uva fresca** Il frutto della vite utilizzato in vinificazione maturo o anche leggermente appassito tale da consentire la pigiatura
- **Raspi** E' l'asse sul quale si sviluppa il grappolo
- **Vinaccia normale e fermentata** E' la buccia dell'uva (è consensive del seme) Obbligo conf.
- **Mosto di uve** Liquido ottenuto dall'uva è la m.v. – Alcole inferiore al 1 % vol.
- **Mosto di uve part.fermen.** Liquido ottenuto dall'uva è la m.v. – Alcole superiore al 1 % vol.
- **Mosto di uve part.fermen.da uva p.** Liquido ottenuto dall'uva è la m.v. – Alcole superiore al 8 % vol.
- **Mosto di uve mutizzato con alcool** Liquido Alcol sup. 12 % naturale o aggiunto
- **Mosto di uve concentrato o c.rett.** Mosto di uve non caramellizzato – Aspetto massa e volume.
- **Feccia** E' un liquido sottoprodotto della lavorazione – Da: - Mosto ferm. – vino in ferm. – Vino – Obblig.conf.
- **Vino nuovo in fermentazione** Il vino la cui fermentazione alcolica non è terminata – con o senza feccia
- **Vino** E' il prodotto della fermentazione alcolica di uve fresche, pigiate o no, di mosti di uve.
- **Vino da tavola, Vino liquoroso, spumante, Vino IGT – VQRPD**

Fig. 5

Norme generali sui registri

LA QUESTIONE DEI VINI ATTI A DIVENIRE :

- Il vino acquisisce il titolo con la dichiarazione di produzione o con il successivo atto modificativo
- Non è quindi obbligatorio riportare per esempio per i vini DOCG il prodotto in colonne diverse fino alla sua approvazione tuttavia dobbiamo vedere la questione come una opportunità
- Declassamenti, classamenti, scelte vendemmiali devono essere annotate nella data in cui si comunicano.

Fig. 6

fini delle accise, il totale dei carichi e degli scarichi dei singoli prodotti. Attraverso il registro viene verificato il rispetto delle norme previste dal disciplinare di produzione (fig. 7).

Non occorre un registro di carico e scarico separato per i vini VQPRD e per i vini da tavola. Semplicemente tutte le tipologie di vino vanno divise tra di loro e per annata se obbligatorio (per i prodotti in cui l'annata è facoltativa essa deve essere indicata solo se viene rivendicata in etichetta).

Dobbiamo fare molta attenzione però a cosa intendiamo per carico e per scarico. Nella professione infatti mi capita sovente di vedere registri tenuti non correttamente: carichi confusi con scarichi, ecc., soprattutto in caso di registri meccanografici.

Per carico infatti si intende: il carico della produzione, l'acquisto, il carico per declassamento, il carico per trasferimento da altro deposito della stessa ditta.

Per scarico si intende: la vendita, i vari tipo di calo, gli autoconsumi e le campionature obbligatorie e facoltative, lo scarico negativo rappresentato dal reso vendibile, i trasferimenti ad altro deposito della stessa ditta.

Il reso invendibile non deve essere ripreso in carico come scarico negativo, tuttavia ai fini dello smaltimento può essere preso in carico solo per l'invio alla distilleria.

Registro di carico scarico

- SCOPO : controllo di cantina basato sia sulla qualità che quantità di prodotto.
- Verifica della consistenza, dei carichi e degli scarichi
- Verifica del rispetto delle norme del disciplinare di produzione

Fig. 7

Tutte le annotazioni vanno fatte in base a un documento del quale debbono essere indicati gli estremi. È possibile anche fare annotazioni di riepilogo di vendite (ad esempio corrispettivi del giorno) ma a richiesta degli organi di controllo dobbiamo essere in grado di fornire i singoli documenti o le annotazioni contabili. Alla stregua della data nel registro va indicato anche il nominativo del cliente o del fornitore del vino. Il registro è altresì anche valido ai fini della deroga indicata nel D.Lgs. 504/1985 registro di carico-scarico di prodotto soggetto ad accisa (fig. 8).

Il registro segue la campagna vitivinicola e non l'anno solare.

Il registro inizia con il primo agosto con la prima registrazione del carico del prodotto risultante dalla dichiarazione di giacenza dal 31 luglio di ogni anno e va avanti fino al 31 luglio dell'anno successivo. Le registrazioni devono essere in progressione di data. Se capita di saltare la registrazione di un documento lo stesso sarà annotato nella prima data possibile con l'indicazione della data del documento omesso.

Viene spesso richiesto per esigenze informatiche se è corretto chiudere il registro alla data del 31 dicembre: direi che non crea particolare problemi la chiusura del registro alla data del trentuno dicembre purché nella riapertura si riporti il dato del totale carico e totale scarico e non l'esistenza. Infatti in

Registro di carico scarico

- Vengono annotati tutti i movimenti dei vini sia da tavola (normali e a IGT) che VQPRD (sia già approvati che atti a divenire)
- Il concetto del carico (produzione o acquisto) e scarico (vendite – cali – resi – consumi)
- La base documentare delle registrazioni
- I dati del fornitore o del cliente

Fig. 8

quest'ultimo caso non sarebbe possibile effettuare il controllo delle tolleranze e dei volumi di prodotti trattati.

Per una corretta rispondenza del registro, in base alla dimensione dell'impresa si dovrà procedere periodicamente al bilancio di cantina. Cioè il controllo delle giacenze di prodotto rispetto al carico esistente sul registro annotando le differenze se eccedono la tolleranza del 1,5% annuale. Questo adempimento è obbligatorio solo con la dichiarazione di giacenza ma è corretto programmarlo periodicamente per avere sempre una piena rispondenza delle giacenze con il registro.

La tolleranza del 1,5 % non è da confondere con i cali per le lavorazioni dei prodotti ad esempio il calo per perdita di imbottigliamento che deve essere annotato al momento in cui si verifica.

Il registro va conservato almeno 5 anni e comunque fino a esaurimento del prodotto annotato.

Nel caso del registro manuale vanno indicati i cambi di colonna del prodotto proprio perché non sia possibile fare confusione. È opportuno in base alla dimensione dell'impresa vidimare dei nuovi registri e tenere registri per campagna vitivinicola (fig. 9).

Registro di carico scarico

- Apertura dei saldi da dichiarazione delle giacenze e registrazioni progressive fino al 31.07 poi bilancio di cantina
- I tempi di registrazione
- L'inventario fisico quando e perché ... la tolleranza massima 1,5 per cento sul movimentato.

Registro di carico scarico

- Particolarità:
 - - il registro va conservato fino ad esaurimento del prodotto o 5 anni se i prodotti detenuti sono tutti finiti
 - - non si possono cambiare colonne fino alla chiusura del bilancio di cantina
 - - non è necessario cambiare i registri a fine anno viticolo ma è consigliabile

Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11

I dati da indicare sono la data della registrazione, la data e gli estremi del documento, il cliente o il fornitore, la descrizione dell'operazione, il dato del carico e/o dello scarico che può riguardare anche più colonne (fig. 10).

Sul registro possono essere annotate anche delle pratiche rese obbligatorie da disciplinari di produzione o semplicemente annotazioni di cui si vuole rivendicare in etichetta l'avvenuta esecuzione.

Queste annotazioni se non veritiere una volta che sono state riportate sul registro hanno tutte le caratteristiche per essere considerate un reato.

Prima di concludere l'esposizione del registro voglio ricordare che in caso di "groupage" presso l'azienda di altri prodotti esiste l'obbligo della presa in carico (fig. 11).

REGISTRO DI VINIFICAZIONE

Detto anche registro della produzione viticola ha lo scopo di consentire il controllo nella fase di vinificazione rispetto alle normative di legge e del disciplinare di produzione. Inoltre serve per poter controllare le differenze che si riscontrano nella massa volumica quanto da un carico di uva espresso in kg si passa a un mosto in fermentazione espresso in litri e del calo di fermentazione dovuto alla trasformazione dello zucchero in alcool. Infine il registro ha lo scopo di evidenziare le rese e i dati medi di produzione sia per effettuare i relativi controlli sia per capire meglio l'andamento della vendemmia. Per esempio annate particolarmente calde e poco piovose come l'estate 2008 hanno prodotto vinacce non molto spesse e la resa è stata in media percentuale abbastanza bassa si sono trovate rese del 10,2 % (sul carico di uva) (fig. 12).

Questo registro viene definito il giornale di bordo dell'enologo che durante la vendemmia segue tutte le fasi di lavorazione.

Il registro deve seguire tutte le operazioni e divenire il loro resoconto.

In esso vanno riportate le operazioni previste dal disciplinare e dalla tecnica enologica aziendale, vi troveranno collocazione vinificazione in bianco, salassi, fermentazioni prolungate e macerazioni, ecc. (fig. 13).

Nella figura 14 riportiamo le rese medie del Brunello di Montalcino lavorato nei termini del disciplinare di produzione. Le rese indicate sono medie e non considerano affatto la realtà aziendale per cui non è impensabile che si verifichino situazioni oggettive diverse.

Ad esempio l'uso di torchi più o meno efficaci porta a una resa diversa di vino, di vinaccia e di feccia. Piggiando poco infatti vi sono rese più alte di

Registro vinificazione

- E' il giornale di bordo dell'enologo ..
- E' il resoconto delle operazioni di cantina
- E' il registro nel quale deve corrispondere la realtà a quello che è stabilito nel disciplinare di produzione o in mancanza nella realtà enologica dell'azienda (tecnica enologica)

Fig. 12

Registro vinificazione

- E' il giornale di bordo dell'enologo ..
- E' il resoconto delle operazioni di cantina
- E' il registro nel quale deve corrispondere la realtà a quello che è stabilito nel disciplinare di produzione o in mancanza nella realtà enologica dell'azienda (tecnica enologica)

Fig. 13

Registro vinificazione

Nel Brunello di Montalcino ad esempio:

3 – 4,5 % raspi

90 – 91,5 % massa volumica

10 – 14 % vinaccia

70 – 73 % vino feccioso

3 – 5 % feccia

68 – 70 % vino (finito)

Fig. 14

vinaccia e più basse in vino e feccia, pigiando di più si alza la resa di vino si alzano le fecce e diminuiscono le vinacce.

Per tenere in modo corretto il registro è necessario che ogni fase della vinificazione sia rilevata e sia evidenziata sul registro (ad esempio): vendemmia, diraspatura, massa volumica, vinificazione, sfecciatura... (fig. 15).

Tutte le fasi vanno rilevate nella data in cui si manifestano e devono essere conformi con la situazione rilevabile in cantina. Il registro va riempito ogni tre giorni per le operazioni di scarico e di trasformazione va invece annotato entro il giorno successivo il carico di un nuovo prodotto (non proveniente dalla lavorazione interna).

Il registro si apre con l'inizio della vendemmia (non prima del 1 agosto) e chiude con la fine delle operazioni di vinificazione (in genere il 31 dicembre). Il termine di chiusura del registro può essere anticipato alla data di presentazione della dichiarazione di produzione del 30 novembre (da consegnare in genere il 10 dicembre). Per ragioni di opportunità consigliamo di utilizzare il sistema della chiusura al 30 novembre.

Registro vinificazione

Nel Brunello di Montalcino per esempio:

- 1 fase : arrivo delle uve (carico)
- 2 fase : diraspatura (normalmente stesso giorno del carico)
- 3 fase : massa volumica
- 4 fase : vinificazione
- 5 fase : sfecciatura

**SONO TUTTE FASI DA RILEVARE IN QUANTO
CAMBIA LA MERCEOLOGIA DEL PRODOTTO**

Fig. 15

Non è obbligatorio avere più registri di vinificazione ma si può avere un unico registro per tutte le tipologie di vino prodotto. È comunque consentito avere anche più registri nei quali annotare per tipologia di vino (DOC, DOCG, IGT, VT, ecc.) (fig. 16).

A differenza del registro di carico e scarico non è ammesso identificare su una riga più tipologie di prodotto.

Ogni riga deve contenere la data della registrazione, data e estremi del documento, descrizione del movimento, tipologia di prodotto compreso tutto quello che si vuole far rilevare in etichetta (es. vigna), quantità nelle varie colonne rappresentanti le classi merceologiche dei vari prodotti e sottoprodotti: uva, raspi, vinaccia, feccia, mosto in fermentazione, vino in fermentazione, ecc.

I tempi di conservazione del registro sono uguali al registro di carico e scarico.

I mosti concentrati e rettificati devono essere presi in carico in kg e poi scaricati (qualora utilizzati nell'arricchimento) in litri. È quindi indispensabile conoscere il loro peso specifico (fig. 17).

Registro vinificazione

- Data registrazione
- Data e estremi documento
- Descrizione operazione
- Tipologia di vino (e rivendicazioni: vigna, vitigno, ecc. ecc.)
- Carico e scarico varie classi merceologiche

Fig. 16

Registro vinificazione

- TEMPI DI CONSERVAZIONE = CARICO SCARICO
- APRE CON LA VENDEMMIA E CHIUDE CON LA DICHIARAZIONE DI PRODUZIONE (30.11) o CON IL TERMINE DI FINE VENDEMMIA
- QUESTIONE DEI MOSTI CONCENTRATI E CONCENTRATI RETTIFICATI Carico-Scarico in Kg e utilizzo in litri.

Fig. 17

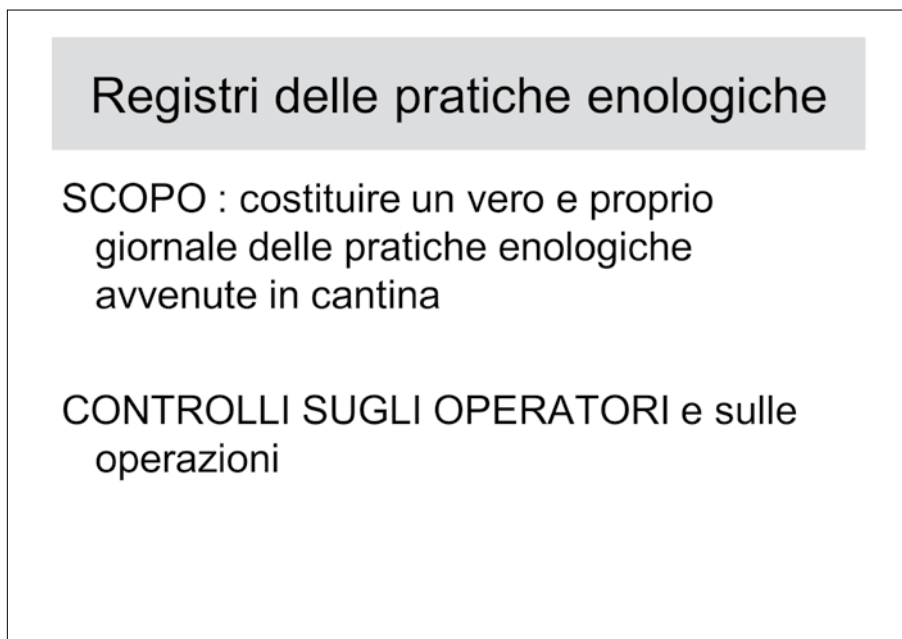


Fig. 18

REGISTRI DELLE PRATICHE ENOLOGICHE

Lo scopo del registro è quello di costituire un vero e proprio giornale delle pratiche enologiche effettuate in una determinata azienda. Inoltre rappresenta anche un controllo sugli operatori in quanto alcune operazioni debbono essere fatte alla presenza di professionisti abilitati (fig. 18).

Nella figura 19 si riportano le varie tipologie di operazioni enologiche.

Tra le operazioni enologiche troverebbero anche nota gli imbottamenti, gli affinamenti in bottiglia, i passaggi in barriques, i trattamenti termici. Non rileviamo che la normativa preveda tali operazioni e qualora l'impresa voglia fare le suddette annotazioni (o qualora sia obbligata a tali annotazioni ad esempio dal disciplinare di produzione) può fare la suddetta annotazione sul registro di carico e scarico (fig. 20).

Anche per questi registri è possibile vedere un registro in bianco e annotare liberamente tutte le operazioni o vedere un registro già predisposto e fare le annotazioni seguendo schemi prefissati nel registro. Si consiglia di utilizzare un registro prestampato per seguire meglio tutti i dati da indicare e le eventuali tolleranze da rispettare nelle pratiche enologiche. Ci rendiamo conto però che questo porta l'impresa ad avere una serie di registri per le pratiche enologiche.

Registri delle pratiche enologiche

SONO:

1. Aumento del titolo alcoolometrico
2. Acidificazione
3. Disacidificazione
4. Dolcificazione
5. Taglio
6. Elaborazione vini spumanti
7. Elaborazione di vini liquorosi
8. Elaborazione dei mosti concentrati e concentrati rettificati
9. Trattamento con carbone ad uso enologico
10. Trattamento con ferrocianuro di potassio
11. Elaborazione dei vini aromatizzati
12. Trattamenti per elettodialisi
13. Trattamento con trucioli

Fig. 19

Registri delle pratiche enologiche

- Non riteniamo che siano obbligatori :

Registro degli imbottamenti

Registro delle masse di bottiglie in
affinamento

Registro delle lavorazioni (refrigerazioni e
passaggi in barriques o tonnaux)

Fig. 20

Infine dobbiamo rilevare che la tenuta dei registri delle pratiche enologiche va fatta con la supervisione di un professionista che conosca bene tutta la normativa connessa con la pratica enologica stessa.

REGISTRO DI IMBOTTIGLIAMENTO

Lo scopo del registro è quello di identificare il prodotto imbottigliato, di gestire il lotto del prodotto, la rintracciabilità e il numero di bottiglie prodotte per tipologia di recipiente.

Il Reg. UE 753/2002 ha inoltre indicato tutta una serie di nuovi elementi da indicare sul registro di imbottigliamento (fig. 21).

Vediamo subito cosa va indicato sul registro.

Data di registrazione, data di imbottigliamento, vasca di provenienza del prodotto (e se non confezionata interamente vasca di destinazione del vino eccedente), perdita di imbottigliamento, numero di pezzi prodotti, tipologia del prodotto (compreso tutte le altre indicazioni: colore vitigno ecc. rivendicate in etichetta), partita e lotto, estremi fascette DOC DOCG applicate,

Registro di imbottigliamento

SCOPO : identificazione del prodotto imbottigliato – gestione del lotto di prodotto – rintracciabilità – numero di bottiglie e loro contenuto.

Il reg. UE 753/2002 ha introdotto novità sullo scopo del registro: controllo di tutte le diciture in etichetta che devono quindi essere riportate nel registro

Fig. 21

Registro di imbottigliamento

Data registrazione

Data operazione e riferimenti

Vasca di provenienza (event.destino) vino

Perdita di imbottigliamento

Numero pezzi prodotti

Tipologia di prodotto

Partita e lotto

Estremi fascette di stato DOC d DOCG

Estremi fascette cons. tutela

Colore – vitigno – altre rivendicazioni in etichetta

Fig. 22

estremi fascette eventuale altro organismo (consorzio tutela, cert. biologico) (fig. 22).

Tempi di conservazione del registro identici al registro di carico e scarico.

Il registro va tenuto per campagna vitivinicola e quindi apre con il 1 agosto e chiude con il 31 luglio dell'anno successivo.

I tempi di aggiornamento sono identici al registro di vinificazione (fig. 23).

CENNI SUGLI ASPETTI SANZIONATORI

Le sanzioni in campo vitivinicolo sono di varie natura e non possiamo che dare per esigenza di tempo un quadro generale. Non trattiamo in questa sede delle sanzioni applicabili in materia di etichettatura o per violazioni delle norme sulle accise.

Le sanzioni generalmente contestate sono:

- mancata e/o irregolare tenuta dei registri (viene contestato in genere il mancato aggiornamento dei registri nei termini di legge);

Registro di imbottigliamento

- TEMPI DI CONSERVAZIONE = CARICO SCARICO
- APRE CON LA DICHIARAZIONE DI GIACENZA E CHIUDE AL 31.7
- TEMPI DI AGGIORNAMENTO

Fig. 23

- differenze eccedenti la tolleranza tra i dati effettivi e il dato riportato sul registro;
- differenze di movimentazioni sul prodotto imbottigliato;
- pratiche enologiche diverse da quelle dichiarate;
- differenze di origine del prodotto.

In relazione alla differenza inventariale dobbiamo rilevare che oltre all'aspetto sanzionatorio riferito alle violazioni sulle norme di tenuta dei registri esse hanno anche un aspetto fiscale legato alla presunzione IVA (DPR 633/72) e ai fini delle II.DD. di acquisto e vendita del prodotto senza fattura.

Nei casi più gravi oltre alla pena amministrativa o penale nel caso si configuri un reato può anche essere disposta la distruzione del prodotto o il suo declassamento.

Infine dobbiamo ricordare che i registri nel loro insieme e singolarmente costituiscono in sede di accertamento la prova materiale dell'esistenza dell'operazione annotata e quindi devono essere detenuti con il massimo scrupolo e diligenza.

RIASSUNTO

L'evoluzione delle pratiche enologiche, del gusto del consumatore e la repressione delle frodi hanno costretto il legislatore italiano e comunitario a emanare normative sempre più complesse e burocratiche. Sono sorti quindi i registri ufficiali per il vino ed è stato creato all'interno del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali l'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ) competente per il settore.

Nella lettura sono stati affrontati gli scopi e le fonti normative analizzando in dettaglio tutti gli aspetti connessi alla gestione della cantina nelle fasi di vinificazione, lavorazione (compresi i principali trattamenti enologici consentiti), imbottigliamento e commercializzazione.

Inoltre è stato illustrato il rapporto tra l'anno solare che in Italia ormai sia fiscalmente che civilmente è assunto normalmente e la campagna vitivinicola sulla quale invece si basa tutta la normativa. Particolare attenzione verrà posta ai temi connessi alla modulistica, alla connessione dei registri con le dichiarazioni di produzione e di giacenza. Infine verrà esposta la connessione tra i registri enologici e le dichiarazioni in etichetta con particolare riguardo alle dichiarazioni che possono avere effetto sull'indurre in errore il consumatore e sugli aspetti legati alla veridicità delle dichiarazioni medesime.

ABSTRACT

Development of oenological practices, consumer tastes and fraud prevention forced the Italian and Community lawmakers to issue ever more complex and bureaucratic regulation. Therefore, official registers for wine were introduced, and a Department for Quality Control of Agroindustrial Products (ICQ) was created by the Ministry of Agriculture and Forestry.

The lecture dealt the goals and regulation norms, analyzing in detail all the aspects connected to cellar management in the different phases of vinification, processing (including allowed chief oenological treatment), bottling and marketing. Moreover, the relationship between the calendar year, fiscally and civilly assumed in Italy, and the wine campaign upon which the whole set of rules is based.

Particular attention is given to forms and registers connected to production and stock statements.

The last subject treated is the connection among oenological registers and label statements, especially where it concerns statements that could be misleading for the customer and their same truthfulness.