



# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing  
Diffusione gratuita



Anno 3 - Numero 6

**Eno Tecno Chimica** - enologo Anselmo Paternoster

Luglio 2009

Questo foglio non è una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità.  
Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della Legge numero 62/01.

## "Qualità controllata e garantita"

### DICHIARAZIONI GIACENZE E ALBO IMBOTTIGLIATORI (ENTRO IL 10 SETTEMBRE)

Con il 31 luglio 2009 si chiude la campagna vinicola iniziata il primo agosto 2008. Le cantine sono chiamate ad osservare alcuni importanti adempimenti, quali :

- saldo dei conti sui registri e bilancio annuale dei prodotti
- dichiarazione delle giacenze
- comunicazioni per l'albo degli imbottiglieri
- specifiche denunce per i titolari di depositi fiscali.



Dopo la mezzanotte del 31 luglio (a partire quindi dal 1-agosto) è necessario procedere con le chiusure e i saldi colonna per colonna dei registri. La redazione del bilancio dei prodotti vitivinicoli, includendo anche i prodotti che durante l'anno si sono esauriti.

Sulla base della suddetta chiusura dei conti e del calcolo delle rimanenze, nel periodo che va dal 1 agosto fino al 10 settembre, deve essere presentata la dichiarazione delle giacenze.

Le imprese possono adempiere agli obblighi attraverso il CAA, autorizzato, oppure rivolgendosi al nostro Studio a) Scaricare da internet ([www.sian.it](http://www.sian.it)) il modulo, numerato e dotato di codice identificativo univoco. Il documento una volta compilato può essere consegnato a mano oppure spedito con lettera raccomandata - **entro il 10 settembre** ad AGEA, Roma .

b) Inoltro telematico, diretto in proprio, mediante preventiva registrazione nel sistema ed a condizione che vengano osservate altre prescrizioni di natura tecnico/informativa. Coloro che possiedono la licenza di deposito fiscale, in aggiunta dovranno osservare gli obblighi specifici previsti dal regime delle accise, entro il 15 agosto.

#### ALBO IMBOTTIGLIATORI COMUNICAZIONE ANNUALE

Entro gli stessi termini di scadenza della dichiarazione delle giacenze - 10 settembre - ed in riferimento al medesimo arco temporale (1-8 - 2006 /31-7-2006 ) occorre provvedere alla comunicazione alla CCIAA competente dei quantitativi dei vini a DOC, DOCG e IGT ( quest'ultima categoria di vino non presente in Piemonte) imbottigliati, nonché della loro destinazione, distinguendone, vino per vino, le vendite interne dalle esportazioni. Anche per questo adempimento si adottano procedure informatiche (vedere indirizzo [www.ic\\_deis.it](http://www.ic_deis.it)). Il dato relativo ai quantitativi imbottigliati deve essere conforme a quanto risulta sul registro di imbottigliamento dei vini.

#### DEPOSITI FISCALI

Le imprese titolari di licenza di deposito fiscale (produzioni superiori a1000 hl o attività di commercio vinicolo), come è noto, sono tenute a presentare all'Agenzia delle Dogane alcuni documenti entro una data il 15 agosto, completamente disallineata rispetto il calendario vitivinicolo. La data di scadenza non è stata ancora ufficialmente uniformata a quella delle giacenze, (10 SETTEMBRE) forse anche causa l'esistenza di disposizioni di due diversi Ministeri.

Documenti e dati richiesti dall'Agenzia delle Dogane.:  
a) Inventario fisico delle materie prime, dei prodotti semilavorati e dei prodotti finiti esistenti in deposito alla data del 31 luglio, prevista dalla normativa della tutela agricola, suddiviso per caratteristiche (trattasi di copia del bilancio redatto in occasione della dichiarazione delle giacenze);

b) Prospetto riepilogativo della produzione e della movimentazione dei prodotti. E' uno schema dove vengono annotati i quantitativi in carico ed in scarico, precisandone la provenienza (produzione propria, acquisti sul mercato nazionale, comunitario, extracomunitario, lavorazioni, cali ecc.) partendo dalla giacenza dell'anno precedente.  
c) Bilancio di materia, cioè la segnalazione dei quantitativi dei vari prodotti che entrano e che escono dal ciclo di lavorazione - con l'indicazione delle rese e dei parametri d'impiego. Esempio rese di lavorazione: ettolitri di vino ottenuti/100 Kg. di uva lavorata.

d) Bilancio energetico con l'indicazione dei consumi di energia e dei combustibili distintamente per reparto di lavorazione e per prodotti ottenuti. Esempio : kWh di energia elettrica impiegato/ettolitri di vino prodotto

### VINIFICAZIONE PRESSO TERZI E IN CONTO LAVORAZIONE

Si avvicina la vendemmia. Chiariamo alcune posizioni.

**VINIFICAZIONE PRESSO TERZI** : Consiste nell'utilizzare la cantina di una terza persona che è disposto a concederla (immobile, impianti ed attrezzature ) dietro compenso di un canone di locazione. Il lavoro e la responsabilità delle operazioni sono a carico di chi ha prodotto le uve. Spettano invece al locatore le autorizzazioni relative alle strutture, ai locali, agibilità, autorizzazione sanitaria, norme sulla sicurezza degli impianti (chiedere e verificare che tutto sia in regola). Modalità operative .:

- Predisporre un contratto di locazione (da registrare, per quanto attiene l'immobile, all'Ufficio del Registro ) comprendente locali, impianti, attrezzature.
- Comunicare entro 30 giorni la sede secondaria ai fini IVA e al registro delle imprese
- Richiedere la vidimazione di nuovi registri di cantina (carico scarico/vinificazione ed eventualmente imbottigliamento se si confeziona o gli altri specifici per

Enolex News, foglio di informazione redatto da

**Eno Tecno Chimica - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF**

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch) Tel.085-816903 Fax.085-816193  
e-mail: [etcmal@hotmail.com](mailto:etcmal@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

talune operazioni e lavorazioni, es. arricchimento, elaborazione spumanti ecc.) indicando quale responsabile ovviamente il produttore delle uve e come indirizzo, quello della cantina ospitante

Effettuare tutte le operazioni previste in qualità di soggetto direttamente responsabile. Tutte le comunicazioni per le lavorazioni (quando previste, es. arricchimento), segnalazioni, prestazioni viniche, denunce e dichiarazione di produzione sono intestate al produttore delle uve che ne risponde direttamente.

· Il locatore emette una fattura di locazione dell'immobile addebitando l'IVA al 20%. Ai fini delle imposte dirette il locatore dovrà denunciare il compenso percepito.

**CONTO LAVORAZIONE** Le uve sono affidate ad una ditta terza, che dotata di propria cantina e sulla base di un contratto di lavorazione per conto di terzi, provvede alla trasformazione dietro compenso per prestazione di servizio. Dall'ingresso delle uve in cantina all'uscita del vino (sfuso o imbottigliato) le operazioni sono svolte dalla ditta terza sotto la sua responsabilità.

Quindi :

· I prodotti dovranno essere tenuti fisicamente separati da altri sia nei recipienti che durante le varie lavorazioni .  
· Occorre garantire la separazione delle partite sui registri di cantina dedicando una colonna specifica o registro apposito (utile quando siano numerosi i conto lavorazione aperti) per ciascun cliente e per ciascun vino .  
· Tutte le comunicazioni per le lavorazioni (quando previste, es. arricchimento) segnalazioni sono intestate alla ditta terza, specificando per conto di.... Relativamente alla consegna di vinaccia e feccia in distilleria, in osservanza alle prestazioni obbligatorie, i documenti di trasporto sono emessi dal vinificatore che effettua la prestazione di servizio in nome e per conto (da specificare nel documento generalità e p.IVA ) del produttore delle uve  
· La dichiarazione di produzione va invece presentata in carico al produttore delle uve, indicando comune ed indirizzo dove i prodotti sono realmente detenuti.  
· Il soggetto che effettua la prestazione di servizio al momento del pagamento emette la fattura con IVA al 20%. Al fine delle imposte dirette denuncerà il compenso percepito.

## PLANIMETRIA DEI LOCALI

I titolari di stabilimenti enologici che attivano un deposito fiscale (obbligati se la produzione media dell'ultimo quinquennio supera i 1000 hl oppure si acquista vino) sono tenuti a presentare richiesta di autorizzazione al competente UTF, allegando alla richiesta una planimetria del deposito stesso. Gli stessi UTF forniscono a loro volta all'ICRF, su richiesta, dette planimetrie.

E' necessario specificare la collocazione dei recipienti fissi di capacità superiore a 10 hl (mentre le precedenti disposizioni facevano riferimento a tutti i recipienti fissi ed ai recipienti mobili di capacità superiore ai 10 hl). Altro elemento di novità introdotto dalla legge 82/2006 è l'abrogazione dell'esonero per le cantine aventi capacità complessiva inferiore ai 100 ettolitri. Attenzione :tutte le cantine, indifferentemente dalla capacità sono soggette a tale obbligo. Le planimetrie già presentate agli Uffici ICQ, se conformi alle disposizioni della legge 82 sono ritenute valide e pertanto non sarà necessaria un'ulteriore trasmissione della planimetria in questione.

Consigliamo, infine, di controllare l'esistenza dell'autorizzazione sanitaria ed il suo aggiornamento per i locali in cui avvengono le lavorazioni, anche quando si effettuano presso strutture di terzi.

## PERIODO VENDEMMIALE E FERMENTAZIONI

La Regione determina il periodo in cui sono consentite le fermentazioni. Le vinacce potranno essere detenute presso le cantine non oltre il trentesimo giorno dal suddetto termine. Sul nostro sito verranno pubblicate, per tempo, tali date vendemmiali. Per la produzione di vini che prevedono tempi di fermentazione più lunghi come i passiti, è previsto un periodo più esteso. La detenzione delle vinacce per tali vini è vietata a partire dal trentesimo giorno dal loro ottenimento.

Per prodotti che richiedono la rifermentazione (Moscati , mosti parzialmente fermentati, frizzanti, spumanti, ecc.) è ammessa la deroga di cui alla Legge 82 (art 9) la quale consente la fermentazione in bottiglia o in autoclave, indipendentemente dal periodo consentito. Altre fermentazioni spontanee che avvengono al di fuori del suddetto periodo vanno invece immediatamente segnalate all' ICQ Ispettorato Controllo Qualità (ex Repressione Frodi).

## Corso di formazione del mese

**Lunedì 20 e Martedì 21 Luglio**  
**LABORATORIO ENOLOGICO AZIENDALE**

### Ultimi giorni per l'iscrizione al corso di formazione PREMESSA

La filiera vitivinicola rappresenta un aspetto essenziale nell'agricoltura e del sistema agroalimentare Abruzzese, non solo per la sua diffusione territoriale e per il numero di aziende coinvolte, ma anche per la sua capacità di generare valore sociale, culturale ed ambientale. Il continuo avvicendamento tra i tecnici, cantinieri, e addetti in cantina detta la necessità di una adeguata preparazione nel controllo della produzione e l'esigenza, anche nelle aziende di più piccole dimensioni di accrescere il livello qualitativo delle produzioni, dotandosi di adeguati strumenti per svolgere le analisi enologiche principali

**Fabbisogni Formativi** Al fine di migliorare la competitività di tutte le imprese, anche quelle cosiddette "minori", è necessario, quindi, fornire ai tecnici e agli operatori del settore gli strumenti per l'adeguamento delle dotazioni aziendali, il monitoraggio dei processi produttivi, la risoluzione di problemi qualitativi e commerciali

**Obiettivi** : In riferimento agli specifici fabbisogni, il corso è stato progettato con il preciso scopo di rispondere alla necessità di aggiornare i tecnici destinati a gestire Laboratori Enologici Aziendali operanti nell'ambito della produzione di analisi di controllo di processo di 1° Livello (routinarie).

**Destinatari**: Il corso di formazione è rivolto ai tecnici e a cantinieri che operano o che sono interessati ad inserirsi nel settore enologico nell'ambito della gestione di laboratori a aziendali. Richiedere al nostro Laboratorio il programma e scheda di iscrizione o scaricare dal nostro sito web.

Enolex News, foglio di informazione redatto da

**Eno Tecno Chimica - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF**

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch) Tel.085-816903 Fax.085-816193

e-mail: [etcmil@hotmail.com](mailto:etcmil@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)