



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"

REGOLAMENTO (CE) N. 436/2009 DELLA COMMISSIONE del 26 maggio 2009

Tale regolamento reca le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio in ordine allo **schedario viticolo**, alle **dichiarazioni obbligatorie** e alle **informazioni per il controllo del mercato**, ai **documenti che scortano il trasporto** dei prodotti e alla tenuta dei **registri** nel settore vitivinicolo.

Questo Regolamento **ABROGA** il Reg. CEE 649/87, il Reg. CE 884/2001 ed il Reg. CE 1282/2001 e si applica a decorrere dal **1° agosto 2009**.

La costituzione dello **schedario viticolo**, legata al ben noto potenziale produttivo, è obbligatoria per ogni conduttore che possiede una superficie vitata di almeno **0,1 ha** e comprende le informazioni minime dettagliate nell'**Allegato I** del Regolamento, fra le quali annoveriamo quelle relative al regime di estirpazione ed alla ristrutturazione e riconversione dei vigneti. Per quanto riguarda i **produttori di uva da vino**, il **Titolo II** del Regolamento (artt. 6-20) e gli **Allegati da II a V** hanno modificato la **dichiarazione di vendemmia**, la **dichiarazione di produzione** e la **dichiarazione di giacenza di vini e mosti**. Come in passato, la costituzione dello schedario viticolo **esonera** i produttori dall'obbligo di dichiarazione della superficie vitata e, a certe condizioni (art. 14 comma 3), dei codici delle particelle previsti dall'Allegato II.

La dichiarazione di **vendemmia** e quella di **produzione** vanno presentate **entro il 15 gennaio** di ogni anno, mentre quella di **giacenza** va presentata **entro il 10 settembre** per i quantitativi detenuti alla data del 31 luglio. La mancata presentazione di tali dichiarazioni entro i termini comporta l'esclusione dalle misure di **vendemmia verde**, **investimenti** e **distillazione per la campagna in corso e quella successiva**. L'esclusione è prevista anche per le dichiarazioni **incomplete o inesatte**, ma per i ritardi fino a **10 giorni lavorativi** l'art. 18 prevede solo una **riduzione proporzionale** del beneficio.

Il **Titolo III** (artt. 21-35) e gli **Allegati VI e VII** riformano la disciplina dei **documenti di accompagnamento del trasporto**; ai tradizionali DAA e DAS l'art. 27 e, soprattutto, l'art. 31 affiancano le **attestazioni di origine** per **DOP** ed **IGP**. L'art. 25 detta invece la complessa disciplina delle **deroghe**. Sono esentati dall'obbligo di tenuta dei **registri commerciali** di cui al **Titolo III** (artt. 36-46) i **rivenditori al minuto**, i rivenditori di bevande da consumare **esclusivamente sul posto** e chi commercia **aceto di vino**. E' previsto l'obbligo della **contabilità separata** per i prodotti di cui all'**Allegato IV** del Reg. CE 479/2008 e per i vini **DOP, IGP e varietali**. Sia i documenti di accompagnamento che i registri devono essere conservati per un periodo minimo di **cinque anni** a decorrere dalla fine dell'anno civile nel quale sono stati redatti, fatte salve disposizioni nazionali più rigorose.

Sul nostro sito web è pubblicato il Regolamento in questione nonché chiarimenti ministeriali riguardanti la presunta obbligatorietà di trascrivere sul registro

di commercializzazione l'elenco delle vasche e serbatoi contenenti il vino caricato. I chiarimenti ministeriali riguardano anche l'annotazione, su tali registri, dell'uso della Anidride Solforosa o del metabisolfito di potassio.

Determinazione del periodo vendemmiale nella Regione Abruzzo

Vista...omissis

D E T E R M I N A Di stabilire che:
Il periodo vendemmiale per la campagna 2009/2010 è fissato dal 03.08.09 al 30.11.2009;

Il periodo entro il quale le fermentazioni e/o le rifermentazioni vinari sono consentite, ha inizio il 03.08.09 e ha termine il 31.12.2009;

Le fermentazioni spontanee che avvengono al di fuori di detto periodo debbono essere immediatamente denunciate a mezzo di telegramma, al MIPAAF - Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Alimentari - Ufficio di Roma sede distaccata di Pescara Via E. Ferrari 155 Pescara, precisando: numero e ubicazione del vaso vinario, riportati sulla planimetria di



cui all'art. 15 della Legge 20 febbraio 2006, n. 82., in cui ha luogo la fermentazione; natura merceologica dei prodotti, conformemente alle definizioni menzionate nell'allegato IV° del Reg. (CE) n. 479/08; quantità e designazione del prodotto in fermentazione conformemente a quanto previsto dall'allegato IV° del Reg. (CE) n. 479/08 e dal Reg. (CE) n. 607/09 e relative disposizioni applicative; colore (bianco, rosso, rosato).

E' vietata qualsiasi fermentazione o rifermentazione oltre il 31.12.2009 fatta eccezione per :

quelle effettuate in bottiglia o in autoclave o per la preparazione dei vini spumanti naturali che sono autorizzate fino alla data di inizio della Campagna vendemmiale 2010/2011;

la produzione di vivi frizzanti che sono autorizzate fino alla data di inizio della Campagna vendemmiale 2010/2011; i vini per i quali norme specifiche prevedono la tipologia "passito" che sono autorizzate fino al 15.05.2010; quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati.

Le pratiche di cui al primo, secondo e terzo trattino sono consentite purchè l'inizio delle lavorazioni venga denunciato previa comunicazione, a mezzo telegramma, telefax o sistemi equipollenti riconosciuti, al MIPAAF - Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità Ufficio di Roma sede distaccata di Pescara Via E. Ferrari 155 Pescara con un preavviso di almeno cinque giorni, precisando :

- le materie prime da impiegare e i quantitativi da porre in fermentazione e/o rifermentazione;
- il titolo alcolometrico volumico totale dei prodotti utilizzati per la fermentazione e/o rifermentazione;
- la denominazione dei prodotti che intendono ottenere ed il loro titolo alcolometrico volumico totale.
La fermentazione e/o rifermentazione dei vini spumanti naturali (in bottiglia o in autoclave) devono essere effettuate con l'osservanza delle norme di cui agli articoli n. 4 e 5 della Legge 20 febbraio 2006, n. 82 e eventualmente, delle prescrizioni contenute nella circolare prot. 21723 pos. 28/4 del 14.03.2004 dell'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità (ex Ispettorato Centrale Repressioni Frodi - Ufficio II°). La fermentazione e/o rifermentazione dei vini frizzanti vanno effettuate nel rispetto delle disposizioni di cui all'articolo 7 del D.M. del MIPAAF 29 luglio 2004.

Valutazione del grado di maturità tecnologica e fenolica delle uve

Nell'ultimo decennio, la costante attenzione verso il miglioramento qualitativo dei vini, in un contesto di crescente confronto e competizione sui mercati internazionali, ha determinato una forte integrazione delle attività tra campagna e cantina ed ha posto l'accento sulla qualità delle uve.



Una attenta vinificazione può valorizzare la materia prima, ma entro un limite non superabile legato alla qualità dell'uva. In tale contesto, l'enologo ha necessità di disporre di adeguati strumenti di conoscenza della composizione delle uve, al fine di impostare un'adeguata vinificazione. Attualmente la valutazione della concentrazione zuccherina, dell'acidità totale e del pH rappresenta il metodo più utilizzato per la definizione della maturazione tecnologica delle uve. Negli anni si è reso necessario sviluppare altri metodi di valutazione della qualità dell'uva, con particolare attenzione alla maturità fenolica. Il controllo del contenuto dei polifenoli è infatti uno degli aspetti più rilevanti della vinificazione delle uve rosse, dato che questi parametri influenzano il colore e la stabilità nel tempo del vino, oltre a determinarne i gusti di astringente, amaro ed alcune note olfattive.

Il nostro Laboratorio, sensibile a questa necessità tecnica, ha, da tempo, attivato il pacchetto analitico mirato alla valutazione di tali parametri offrendo risultati in tempi brevi e a costi contenuti.

Vendemmia 2009

La Cia: "Andamento produttivo favorevole che si scontra con uno scenario complesso e carico di insidie"

Fonte: www.winenews.it

"Un andamento produttivo favorevole", con una vendemmia buona in quantità e qualità, che si scontra con uno "scenario complesso e carico di insidie" per le cantine italiane: è il quadro di partenza della vendemmia 2009 secondo la Cia-Confederazione Italiana Agricoltori. A preoccupare sono, chiaramente, gli effetti della crisi economica, ma non solo: "assistiamo ad una perdita di competitività delle aziende - spiega il presidente Giuseppe Politi - alla quale si aggiungono i ritardi accumulati nell'attuazione dell'Ocm vino. Il tutto accompagnato dal costante calo dei consumi interni (soprattutto per i vini da tavola) e da un'impropria informazione, con divieti generalizzati che danneggiano una bevanda come il vino, che ha tradizioni profonde nella nostra cultura. Un insieme di fattori che rende inquieto il settore". A sollevare grande allarme è anche la caduta verticale per i prezzi delle uve pagati ai produttori, soprattutto in regioni come la Puglia e la Sicilia: "c'è il rischio che le aziende si trovino ad

affrontare una situazione sempre più difficile, che vede già una sensibile crescita dei costi produttivi e contributivi che hanno riflessi negativi sui redditi". E dal mondo delle istituzioni, secondo la Cia, non arrivano risposte adeguate. "La situazione del settore vitivinicolo - aggiunge Politi - è lo specchio delle difficoltà dell'agricoltura. In tutti i comparti, dall'ortofrutta ai cereali, dall'olio d'oliva al lattiero-caseario, i problemi ogni giorno di più si fanno pressanti. I prezzi sui campi continuano a scendere (meno 16% a giugno sul 2009), costi di produzione e oneri contributivi sono sempre in crescita. E da parte del Governo non vediamo l'attenzione necessaria. Emblematica la mancanza di risorse per il Fondo di solidarietà nazionale per le calamità naturali. Tante promesse, ma nessun atto concreto".

Corso in Marketing e Tecniche di Commercializzazione del Vino 27 e 28 Agosto 2009

L'intervento è finalizzato a trasferire specifiche competenze relative alle tecniche di marketing, vendita e comunicazione d'impresa orientate al servizio al cliente, offrendo un supporto concreto alla gestione delle politiche commerciali e di marketing a chi opera o intende operare nel settore vitivinicolo.

Il corso è rivolto agli aspetti fondamentali nella gestione del business vinicolo:

- conoscere i mercati riguardanti l'intero comparto vitivinicolo

- scegliere il mercato di riferimento (la tipologia dei clienti, conoscere la loro disponibilità a spendere per il vino, il loro vino di riferimento, i loro gusti, i loro consumi)

- scegliere la strategia di inserimento sul mercato (come "aggredire" il mercato o "target" di riferimento) costruire il vino in base alle scelte fatte nelle fasi precedenti

- comunicare efficacemente il prodotto vino

- vendere il vino, secondo logiche distributive idonee al target di riferimento prescelto

DESTINATARI

Il corso è rivolto a massimo 10 partecipanti tra eno-appassionati, imprenditori ed altri operatori del settore vitivinicolo che vogliono specializzarsi nelle strategie di marketing e commercializzazione del vino.

METODOLOGIA

Il corso è strutturato su circa 16 ore di lezione su due giornate con supporto audiovisivo.

Il programma e la scheda di iscrizione sono scaricabili dal nostro sito web www.enotecnochimica.it

SCADENZE

15 Agosto: BILANCIO ANNUALE DELLA

ATTIVITA' PRODUTTIVA DEL DEPOSITO FISCALE

10 Settembre: DICHIARAZIONE GIACENZA VINI E

PRODOTTI VINICOLI e Dichiarazione annuale dei quantitativi di vino a D.O./I.G.T. imbottigliato a Camere di Commercio.

COLLABORAZIONI

Nell'ambito del programma di espansione del nostro Laboratorio, comunichiamo che a partire dal primo settembre, nella regione Lazio, collaborerà con noi la sig.na sommelier Maria Teresa Savo.

Maria Teresa si occuperà dei contatti con gli attuali e futuri Clienti fornendo le opportune informazioni sulle nostre attività e organizzando l'invio dei campioni al nostro Laboratorio.

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 web: www.enotecnochimica.it