



Accedi al nostro sito

Anno 13  
Numero 02

# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Novembre  
2019

**Eno Tecno Chimica** - enologo Anselmo Paternoster

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.

## Editoriale

### Quando e come contestare un dato analitico di un laboratorio accreditato

Abbiamo già illustrato nei precedenti numeri Enolex New (vedi archivio del nostro sito) quali sono i requisiti di un laboratorio accreditato Accredia. Qui vogliamo dare indicazioni di come apprezzare un reclamo di un dato analitico verso un Laboratorio accreditato.

Premesso che la norma 17025/18 (e il buon senso) dettano di non trascurare mai un reclamo del cliente, ma di valutarne la fondatezza dello stesso al fine del miglioramento continuo, consigliamo il cliente di fornirsi di elementi secondo il seguente check-:

Laboratorio A = chi riceve la contestazione  
Laboratorio B = chi emette il dato difforme

- Da dove deriva il dato in possesso del cliente ? (Laboratorio interno, laboratorio non accreditato, laboratorio accreditato)
- La prova contestata è accreditata?
- La prova contestata è eseguita con lo stesso metodo ?
- Il laboratorio B ha eseguito i calcoli di precisione (Incertezza, Ripetibilità, Riproducibilità). Se no, il reclamo non è ammissibile
- Il laboratorio B partecipa al circuito interlaboratorio ?
- Il laboratorio B ha rilasciato regolare Rapporto di Prova con l'indicazione della incertezza?
- Dal calcolo della Riproducibilità risultano i due dati compatibili? (se sì, il reclamo non è ammissibile)

Una volta raccolti questi dati è possibile avviare un reclamo.

### LA RIPRODUCIBILITA' DI UN DATO

Confrontare risultati analitici provenienti da laboratori diversi



Un metodo rapido ed efficace per comparare i risultati rilasciati da due laboratori per uno stesso parametro analitico, è quello di utilizzare il valore della "Riproducibilità".

La riproducibilità (o imprecisione interlaboratorio) indica l'imprecisione della misura, effettuata utilizzando lo stesso metodo analitico ma in condizioni non identiche (laboratori, operatori e apparecchiature diversi) e normalmente in intervalli di tempo non ristretti. Diversi metodi ufficiali riportano i valori della ripetibilità ( $r$ ) e della riproducibilità ( $R$ ) o espressioni di calcolo per ottenere tali valori. Ad esempio: Prova glucosio e fruttosio su vino - metodo OIV-MA-AS311-02:2009 - dal metodo si evince che la riproducibilità varia in funzione della concentrazione del misurando, secondo la seguente relazione:

$$R = 0.12 + 0.076 \times x$$

$R$  = riproducibilità

$x$  = concentrazione del misurando

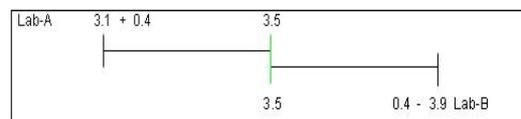
Confronto tra due risultati:

Laboratorio A  $\rightarrow$  GF = 3.1 g/l

$$R = 0.12 + 0.076 \times 3.1 - R = 0.36 \quad R = 0.4$$

Laboratorio B  $\rightarrow$  GF = 3.9 g/l -

$$R = 0.12 + 0.076 \times 3.9 - R = 0.42 \quad R = 0.4$$



Dai precedenti calcoli, e come si evince dal grafico, i due dati sono compatibili.

Il nostro laboratorio ha in programma di allestire un corso di informazione per la gestione dei laboratori interni di cantina. Date e programma saranno pubblicati sul nostro sito

### Vino novello, caratteristiche e disciplina

La regolamentazione del vino novello è contenuta nell'allegato 7 del Decreto del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali del 13 agosto 2012.

La menzione tradizionale "novello" o "vino novello" può essere utilizzata esclusivamente nella designazione dei vini a DOP o IGP, i cui disciplinari di produzione prevedano espressamente tale qualificazione.

Il Testo Unico n. 238/2016, art. 31, commi 8 e 13, si limita ad accennare alla sola menzione "novello", stabilendo che "è attribuita alle categorie dei vini a DO e IG tranquilli e frizzanti, prodotti conformemente alla vigente normativa nazionale e dell'Unione Europea" e pertanto i vini che non possono utilizzare tale menzione sono:

- i vini diversi da quelli tranquilli e frizzanti;
- i vini generici (non a DOP E IGP);
- i vini a DOP/IGP il cui disciplinare non prevede questa tipologia;
- i vini predetti non conformi alle norme di carattere generale o a quelle specifiche dettate dal relativo disciplinare per quanto riguarda le ulteriori condizioni di utilizzazione, nonché definiti con parametri maggiormente restrittivi rispetto a quanto indicato da detto art. 31, comma 8.

### Caratteristiche

Possono essere impiegate solo le uve raccolte nella vendemmia 2019 e vinificate solo entro la zona di produzione/vinificazione indicata dal disciplinare di produzione del DOP o dell'IGP.

La vinificazione, affinché sia possibile rivendicare il termine novello, può essere fatta nel periodo che va dalla vendemmia alla data di confezionamento, purché quest'ultimo sia effettuato entro il 31 dicembre.

La durata della vinificazione non può essere inferiore a giorni 10 dalla data di inizio della vinificazione stessa.

I vini "novello" devono essere ottenuti per almeno il 40% mediante



Novello

macerazione carbonica dell'uva intera. Nulla vieta che la parte ottenuta da detta macerazione carbonica sia tagliata, negli eventuali limiti fissati dal disciplinare, con la restante parte di vino non ottenuto con tale pratica, purché la partita finale da commercializzarsi

come "novello" corrisponda ai vari requisiti. Questo taglio va documentato nel Registro Telematico, nei tempi e modi indicati dalle relative istruzioni speciali. Il titolo alcolometrico totale minimo al consumo è 11% vol. e la quantità massima di zuccheri riduttori residui è massimo 10 g/litro. Il confezionamento deve avvenire entro il 31 dicembre.

### Documenti di accompagnamento

Per i vini confezionati estratti dallo stabilimento di confezionamento anteriormente alla data del 30 ottobre 2019, implicitamente spediti solo a rivenditori e con divieto di spedizione a consumatori, deve essere riportata la dicitura "da non immettersi al consumo prima delle ore 0,01 del 30 ottobre 2019".

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. 085-9960213

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

**LABORATORI DAL 1980**

Qualità controllata  
e garantita



Tale dicitura, pertanto, non è obbligatoria per i vini novelli spediti a chiunque a partire dal 30 ottobre stesso. Per i vini "novello" sfusi e confezionati spediti prima e dopo il 30 ottobre 2019 vanno indicati anche:

l'annata di produzione che figura o figurerà in etichetta;  
le altre indicazioni obbligatorie previste per i trasporti dei vini in genere, ivi compresa l'indicazione della menzione "novello".

#### **Rinuncia alla menzione "novello"**

Se dopo aver acquisito a registro (ed eventualmente nei documenti di accompagnamento) il diritto alla rivendicazione della menzione tradizionale "novello", per un qualsiasi motivo si intende rinunciare, è sufficiente riportare a registro una operazione di rinuncia, con scarico dallo specifico conto "novello" e contemporaneo carico nel conto riservato alla tipologia del DOP/IGP in cui verrà inserita la partita stessa.

Fonte: ConsulenzaAgricola.it

## Vendemmia, dichiarazioni entro il 15 novembre 2019

Quasi terminata la vendemmia e scatta per le aziende vitivinicole l'adempimento della dichiarazione di vendemmia e produzione vino per la campagna 2019/2020 (è uscita la Circolare di Agea Coordinamento prot. 71032 del 13/09/2019 con le istruzioni applicative generali).

Le dichiarazioni di vendemmia vanno presentate entro il **15 novembre** (esclusi i produttori che vinificano solo con uve e mosti acquistati), mentre il **15 dicembre** è la scadenza per le dichiarazioni di produzione vino/mosti.

Sono tenuti alla presentazione della dichiarazione di vendemmia i produttori che raccolgono uve, ne effettuano la cessione parziale o totale, la vinificazione delle uve proprie e/o con aggiunta di mosti/uve acquistati, nonché le associazioni e cantine cooperative ed i soggetti che effettuano intermediazione delle uve (intermediari istituiti presso ICQRF). La dichiarazione deve essere fatta anche se la produzione di uva nella campagna è stata uguale a zero. Sono esonerati i produttori la cui produzione di uve è destinata ad essere consumata come tale oppure essiccata o trasformata in succo d'uva, i produttori con meno di 0,10 ettari di vigneto il cui raccolto non verrà commercializzato e coloro che consegnano la propria produzione ad organismo associativo.

Contestualmente alla dichiarazione di vendemmia viene effettuata la rivendicazione delle uve DO/IG.

Sono tenuti alla dichiarazione di produzione vinicola i produttori che effettuano la vinificazione di uve; sono esonerati coloro che vinificano ottenendo meno di 10 hl di vino che non sarà commercializzato.

Per i soli produttori che effettuano la vinificazione di uve/mosti acquistati (quindi non fanno raccolta di uve ma solo dichiarazione vinicola), verrà messa a disposizione sull'applicativo Sian della tenuta del Registro di Cantina Telematico una funzione che consentirà alle cantine di presentare direttamente dal Registro la dichiarazione di produzione vinicola (possibilità ancora in fase di implementazione).

## Definite le sanzioni per mancato utilizzo del POS

La bozza del Decreto Fiscale, collegato alla manovra finanziaria per il 2020, introduce un aggiornamento alla disciplina relativa all'obbligo, da parte di commercianti e professionisti, di accettare il pagamento attraverso mezzi elettronici con utilizzo da parte del cliente di carte di credito o bancomat. L'obbligo era già stato previsto dall'art. 15 del D.L. n. 179/2012, convertito nella Legge 221/2012, il quale prevedeva che commercianti e professionisti si dotassero del POS. Tale obbligo, tuttavia, non prevedeva sanzioni attraverso la Legge, come evidenziato dal parere del Consiglio di Stato n. 1446/2018. La bozza del Decreto Fiscale, invece, interviene su questo punto, annunciando l'introduzione di una sanzione pari a 30 euro incrementata del 4% del valore della transazione per i soggetti inadempienti.

#### **Soggetti obbligati**

Il comma 4 dell'art. 15 del D.L. n. 179/2012 prevede che:

*"A decorrere dal 1° gennaio 2014, i soggetti che effettuano l'attività di vendita di prodotti e di prestazione di servizi, anche professionali, sono tenuti ad accettare anche pagamenti effettuati attraverso carte di debito. Sono in ogni caso fatte salve le disposizioni del decreto legislativo 21 novembre 2007, n. 231".*

Inoltre, indicando genericamente "i soggetti che effettuano l'attività di vendita di prodotti", riteniamo che la norma intenda includere ogni attività di vendita, compresa quindi anche la vendita diretta effettuata dai produttori agricoli.

#### **Rilevazione della violazione**

La violazione che viene sanzionata è la mancata accettazione di un pagamento con carta di debito o carta di credito da parte del soggetto obbligato.

Quindi, da una prima lettura della norma, appare che la violazione avvenga solo nel caso in cui il cliente chieda esplicitamente al soggetto obbligato di effettuare il pagamento del bene o della prestazione del servizio con modalità elettronica e che il commerciante, artigiano o professionista si rifiuti esplicitamente.

Pertanto, se il cliente rinuncia spontaneamente al pagamento elettronico, la sanzione non potrà mai essere applicata. Inoltre, la rilevazione della violazione, stando alla previsione attuale, potrà avvenire solo a seguito del rifiuto dell'esercente e non per la mancata presenza del POS.

#### **Autorità preposta all'irrogazione della sanzione**

La violazione dovrebbe essere accertata da un funzionario competente, anche ufficiali e agenti di polizia giudiziaria, su istanza del cliente e poi trasmessa al prefetto del territorio nel quale la violazione si è concretizzata, essendo applicabile la disciplina sulle sanzioni amministrative, come prevista dalla legge 689/1981. Fonte: ConsulenzaAgricola.it

## VINIFICAZIONE PRESSO TERZI E IN CONTO LAVORAZIONE

**VINIFICAZIONE PRESSO TERZI** - Consiste nell'utilizzare la cantina di una terza persona che è disposta 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 telematizzati al SIAN indicando, quale responsabile, 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 dichiarazioni di produzione sono intestate al produttore delle uve che ne risponde direttamente.

- Il locatore emette una fattura di locazione dell'immobile addebitando l'IVA. 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 un conto specifico 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.

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. 085-9960213

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

**LABORATORI DAL 1980**

Qualità controllata  
e garantita

