



Accedi al nostro sito

Anno 11  
Numero 02



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.

### Ancora sul registro Dematerializzato

Il D.M. 20 marzo 2015 n. 293 discende da CAMPOLIBERO e ha come obiettivo il



rinnovamento dell'applicazione del Reg. Comm. UE 436/2009. L'atto si compone di una parte legislativa e una amministrativa: il decreto del direttore dell'Ispezzione centrale repressione frodi (ICQRF) specifica gli elementi tecnici. Questa parte amministrativa può cambiare con maggiore frequenza e facilità. Il decreto 293/2015 è dedicato alla dematerializzazione dei registri vitivinicoli. Una serie di decreti nel tempo ha rimandato l'obbligatorietà e l'esclusività del sistema dematerializzato fino al 30 aprile 2017, ulteriormente prorogato al 30 Giugno 2017. La ragione principale delle proroghe, finora, è stata la non funzionalità del sistema informatico del Sian, la società privata incaricata di creare un sistema capace di reggere i milioni di dati inviati dagli utenti.

#### Perché si è deciso di cambiare?

- spinta verso la modernità: nuovo è bello, cambiare è bello, il futuro è più comodo;
- integrazione del sistema (Documenti di accompagnamento vitivinicoli (MVV) in formato elettronico, registri elettronici, documenti doganali elettronici);
- riduzione delle visite ispettive nel numero e nella durata: tutti i controlli preventivi si possono svolgere in remoto, per riservare le visite alla verifica delle difformità rispetto al registro;
- concentrazione dei dati a beneficio di enti diversi, in modo che il produttore non debba fornire più volte le stesse informazioni;
- implementazione della tracciabilità alimentare (sistema stabilito sin dal 2002 in UE con il Reg. 178).

#### Cosa cambia?

- Presenza di un solo registro per ogni stabilimento;
- il registro telematico viene compilato dall'azienda (o da un suo delegato), ma "fisicamente" si trova presso i server del Sian;
- nel registro vanno a confluire tutte le dichiarazioni che oggi trovano spazio in diversi registri cartacei, compilati a mano o stampati dopo la compilazione elettronica;
- viene considerato l'inserimento dei dati: una volta caricati e salvati, valgono a fini ispettivi e di controllo;
- per tutte le operazioni soggette a dichiarazione preventiva, il termine di registrazione diventa rigido.

Il registro si apre il 1 agosto e automaticamente esegue i riporti al 31 luglio. Per questo motivo i vini sfusi e imbottigliati, anche della stessa partita, vanno distinti. Quando si imbottiglia parte di un vino, essa acquisisce diritto a una pagina distinta dalla massa ancora da imbottigliare.

#### E se ci sono errori ?

La parola errore non compare in tutto il decreto.

Tuttavia esiste la verifica immediata della correttezza e completezza formale. Resta l'interrogativo della procedura di correzione dell'errore materiale/ostativo, ad esempio se inserisco 150 hl invece di 1500. (attenzione: Il software, nella modalità on-line non esegue controlli e non fa calcoli).

Il decreto prevede i cali naturali (1,5% COMPLESSIVO ovvero 4% sui prodotti passati in legno) e le ipotesi di forza maggiore (con contestuale informazione all'Icqrf).

Il consumo famigliare rimane e **va registrato ALMENO una volta l'anno**,

Non va dimenticato il nuovo corso determinato dall'impiego della diffida in Campolibero: se si commette un errore involontario, correggibile, che non abbia determinato conseguenze penali, viene concesso un termine entro il quale porre rimedio. Altrimenti scatta la sanzione.

#### Cosa si registra ?

OPERAZIONE	TERMINI ORDINARI DI REGISTRAZIONE
Entrate	entro 1 giorno lavorativo
Uscite	entro 3 giorni lavorativi
Pratiche enologiche	entro 1 giorno lavorativo
Elaborazione prodotti	entro 1 giorno lavorativo
Imbottigliamento	entro 1 giorno lavorativo
Arricchimento	Al termine dell'operazione
Entrate e uscite di prodotti speciali	entro 1 giorno lavorativo
Utilizzo prodotti speciali	il giorno stesso
Carico fecce e vinacce	al momento dell'ottenimento
Smaltimento sotto controllo di fecce e vinacce	prima dello spostamento dalla cantina con annotazione della relativa comunicazione
Spedizioni prodotto confezionato fino a 5 l	Una volta al mese

Termini di registrazione fino a 30 GIORNI se

- Si tiene una contabilità elettronica completa purché per le azioni non ancora registrate si sia in grado di fornire documenti giustificativi (ad esempio le bollette di ricezione delle uve);
- si producono meno di 1000 hl l'anno, purché per le azioni non ancora registrate si sia in grado di fornire documenti giustificativi (ad esempio le bollette di ricezione delle uve).

Attenzione però, che questo termine favorevole NON VALE per

- le operazioni su vini/mosti sotto l'8% vol.;
- le operazioni di ARRICCHIMENTO (che sono soggette a comunicazione preventiva all'Icqrf, con data certa);
- le operazioni in conto terzi

#### Quali sono i maggiori problemi che stiamo incontrando:

- Incertezze sul funzionamento;
- incertezze sulla data di inizio del funzionamento obbligatorio;
- mancanza di uno storico di utilizzazione; (copie di backup)
- continue interruzioni del servizio e intasamento del server
- mancata previsione esplicita di meccanismi di correzione degli errori non meramente materiali;
- assenza assoluta di automatismi dei calcoli;
- aumento delle possibilità di contestazioni formali (tutti i controlli formali si possono fare da remoto, anche tramite software);
- minore flessibilità a disposizione degli organi competenti per i controlli.

Il nostro studio, dopo attenta valutazione ha deciso di proseguire, già dal 1 gennaio 2017, il servizio Enolex, tenuta dei registri per le

aziende, nella modalità on-line cioè accesso diretto sulla piattaforma SIAN.

A tale proposito ha fornito in forma gratuita, ai propri Clienti un sistema computerizzato di registrazione e comunicazione dei dati e movimenti di cantina. Tali movimenti vengono comunicati al nostro Centro Elaborazione Dati (CED) che provvede all'inserimento sul sistema.

Ci preme sensibilizzare le aziende sul rispetto dei termini di comunicazione dei dati su citato.

**Ritardi di comunicazione (e quindi di inserimento) saranno causa di contestazioni da parte degli uffici di controllo.**

**Circolare Icqrf n. 6181**  
**Chiarimenti sulla tenuta del registro telematico**

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi del Ministero delle politiche agricole, considerato l'ulteriore proroga al 30 giugno 2017 del periodo di accompagnamento, fornisce alcuni chiarimenti in particolare sulle "vendite per corrispettivi".



"Omissis....  
CHIARIMENTI RELATIVI AD  
ALCUNE MODALITA' DI VENDITA  
**1. Vendite di prodotti vitivinicoli a**

**consumatori privati:**

- allo stato sfuso e/o confezionato, effettuate senza documento di accompagnamento, con o senza scontrino fiscale (cosiddette "vendite per corrispettivi"), possono essere registrate in modo riepilogativo, al massimo mensile, suddivise per tipologia di prodotto.

La registrazione dovrà essere effettuata utilizzando l'operazione "USSD" e selezionando nel campo esonero/deroga la voce "vendite corrispettivi". L'operatore al momento del controllo ufficiale dovrà dare evidenza del quantitativo delle diverse tipologie di prodotto vendute, coerentemente con quanto riportato sul registro dei corrispettivi. Si precisa che l'iscrizione sul registro telematico del medesimo riepilogo (trasmissione del dato al SIAN), sarà effettuata entro il terzo giorno lavorativo del mese successivo a quello relativo alle vendite per gli operatori che non usufruiscono di deroghe ed entro il trentesimo giorno (del mese successivo a quello relativo alle vendite) per gli altri operatori (ad. es. per le "vendite per corrispettivi" a consumatore privato effettuate nel mese di aprile 2017, la registrazione del riepilogo sul registro telematico dovrà avvenire per la prima tipologia di operatori entro il 4 maggio mentre per gli altri operatori entro il 30 maggio);

- allo stato sfuso in recipienti fino a 60 litri o confezionato in recipienti maggiori di 5 litri e fino a 60 litri, effettuate con un documento di accompagnamento, possono essere registrate in modo riepilogativo giornaliero. In tal caso la registrazione dello scarico (operazione "USSD") riporterà nel campo relativo al documento giustificativo l'intervallo dei documenti di trasporto utilizzati nella giornata.

**2. Vendite riepilogative mensili di prodotti vitivinicoli confezionati in recipienti fino a 5 litri**

Le spedizioni dello stesso prodotto vitivinicolo confezionato in recipienti fino a 5 litri, effettuate con documento di accompagnamento, possono essere registrate con periodicità mensile. La registrazione dell'operazione dovrà essere effettuata utilizzando il codice "USSD" e selezionando nel campo esonero/deroga la voce "Uscita riepilogativa condizionata".

La data operazione corrisponde all'ultimo giorno del mese relativo alle vendite e i tempi per l'iscrizione del riepilogo sul registro telematico sono quelli indicati nel paragrafo precedente, primo trattino. Si rammenta che in ogni caso, le operazioni e le giacenze devono essere verificabili in qualsiasi momento sulla base di documenti giustificativi attendibili e qualora sia presente la contabilità aziendale computerizzata, a prescindere se sia collegata alla banca dati SIAN, questa dovrà essere aggiornata al fine di consentire un immediato riscontro dei dati non ancora inseriti nel registro telematico.

**Per ridurre l'anidride solforosa nel vino  
occorre tenere sotto controllo l'acetaldeide**

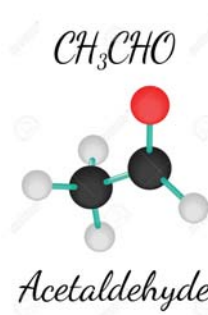
L'aldeide acetica è un prodotto di ossidazione dell'alcool etilico, presente nei vini dal caratteristico sapore ossidato, ma è anche un potente legante per l'SO<sub>2</sub>, specie nei bianchi

Vi sono composti leganti dell'anidride solforosa che limitano l'efficacia dell'SO<sub>2</sub> aggiunta, con la conseguenza di doverne utilizzare più elevate quantità, col rischio di superare i limiti di legge o di creare reazioni allergeniche nei consumatori sensibili.

I principali leganti dell'anidride solforosa sono acetaldeide, piruvato, acido α-chetoglutarico, acido galatturonico, glucosio e acetoina.

Le concentrazioni medie dei composti leganti l'SO<sub>2</sub> sono:

acetaldeide	(rosso, 25 ± 3 mg / l; bianco, 40 ± 3 mg / l)
acido piruvico	(rosso, 14 ± 2 mg / l; bianco, 25 ± 2 mg / l)
acido α-chetoglutarico	(rosso, 74 ± 4 mg / l; bianco, 31 ± 3 mg / l)
acidi galatturonico	(rosso, 810 ± 51 mg / l; bianco, 267 ± 13 mg / l)
glucosio	(rosso, 1400 ± 770 mg / l; bianco, 4750 ± 648 mg / l)



L'acetaldeide è il risultato del metabolismo del lievito ed è un sottoprodotto della fermentazione alcolica. La sua formazione dipende dalle condizioni di fermentazione.

Più lenta è la fermentazione, più si accumula nel vino con un conseguente aumento del fabbisogno di SO<sub>2</sub> fino alla sua saturazione.

Alle condizioni di fermentazione ottimali si possono raggiungere valori di 3 mg/l o meno. Ma se la fermentazione è lenta si possono avere valori più alti. Le cause più frequenti di una

fermentazione lenta sono una temperatura di fermentazione troppo bassa, un apporto di sostanze nutritive al lievito troppo scarso oppure una degradazione del mosto molto alta.

Particolarmente quando i vini rimasti dolci, bloccati nel processo di fermentazione hanno poi una fermentazione successiva.

In questi casi si hanno elevati valori di acetaldeide. Queste fermentazioni successive causano il fenomeno dei cosiddetti "divoratori di zolfo". Si tratta di vini che presentano anidride solforosa libera soltanto quando il contenuto di SO<sub>2</sub> totale ha superato i valori limite prescritti dalla legge.

La riduzione dell'uso di anidride solforosa richiede innanzi tutto un'ottimizzazione delle condizioni di fermentazione, per ridurre la sintesi dei sottoprodotti della fermentazione che legano l'SO<sub>2</sub>.

Il controllo dell'acetaldeide in laboratorio, insieme al valore dell'ossigeno disciolto, da al tecnico un quadro abbastanza preciso sul dosaggio della SO<sub>2</sub> e la sua evoluzione.

Il nostro laboratorio esegue, da tempo, questi controlli così come le soglie di saturazione della SO<sub>2</sub>.

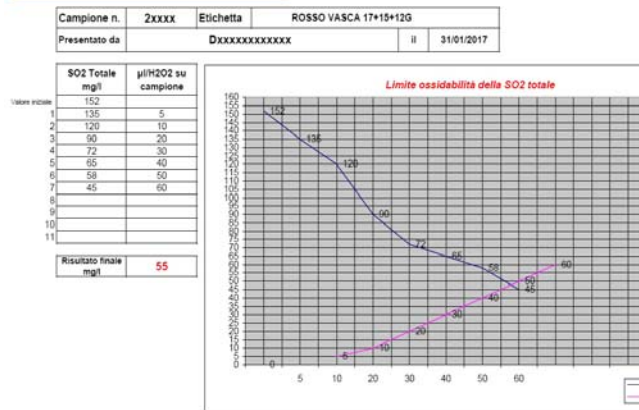
Il nostro laboratorio ha messo appunto un metodo per la valutazione della tenuta della SO<sub>2</sub> rispetto a un ossidante standardizzato e fornisce al tecnico il seguente prospetto.

**Laboratorio Enologico Autorizzato**

Via Adriatica Foro, 7 - Francavilla al Mare (Ch)  
Tel. 085/816903 - Fax 085-9960213  
e-mail: etcmal@hotmail.com

TEST DI TENUTA DELLA SO<sub>2</sub> TOTALE IN VINO

X	X
---	---



La tenuta della SO<sub>2</sub> è un valido strumento di valutazione per stabilire i valori ottimali dell'antisettico.

**Richiedeteci informazioni.... !!**