



Accedi al nostro sito

Anno 14
Numero 07



Agosto
2020

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.

Per la vendemmia 2020 "blocage" e riduzione delle rese del 15% in Abruzzo

Proposta la riduzione a 119 quintali ettaro la resa in vigneto per tutte le denominazioni Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo e Trebbiano d'Abruzzo per la vendemmia 2020

Il Consorzio Tutela vini d'Abruzzo propone la riduzione delle rese e il blocage quali interventi di mercato volti a salvaguardare produttori e cantine e superare eventuali squilibri congiunturali per affrontare nel migliore dei modi la prossima vendemmia.

Propone la riduzione a 119 quintali ettaro la resa in vigneto (-15%) per tutte le denominazioni Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo e Trebbiano d'Abruzzo per la vendemmia 2020, che diminuirebbe la produzione di uva e di vino così da evitare pericolosi surplus che inciderebbero in maniera negativa sui prezzi.



Lo stoccaggio previsto è di 21 ettolitri di vino per ettaro (corrispondenti a 30 q.li/ha di uva) per le Doc Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo e Trebbiano d'Abruzzo mentre per il Pecorino Terre di Chieti e Colline Pescaresi Igt il blocage sarà di 35,2 ettolitri (ovvero 44 q.li/ha di uva) per le superfici iscritte all'albo regionale. Il blocage prevede la regolazione

dell'offerta attraverso una riduzione temporanea del prodotto di annata da immettere sul mercato, in modo da non comprometterne le quotazioni. Gli ettari interessati in tutte le aree viticole abruzzesi sono circa 18 mila.

La proposta, approvata in Assemblea dai soci produttori del Consorzio, sarà inviata alla Regione Abruzzo che, sentite a riguardo le organizzazioni sindacali e professionali, dovrà emanare il relativo provvedimento entro il 31 luglio.

Nella Docg Colline Teramane, i produttori guidati dal presidente **Enrico Cerulli** non sembrano interessati a una riduzione delle rese:

"Premi poco allettanti per una Docg da 500 mila bottiglie con medie sui 85 quintali/ettaro". L'annata sembra promettere bene: "Sia in termini qualitativi, per stato fitosanitario ottimale, sia quantitativi, vista la vigoria delle piante (12.700 quintali nel 2019; ndr). Anche chi fa il biologico e applica i principi della sostenibilità" conclude Cerulli "è riuscito a non avere problemi".

Contenimento volontario produzione e miglioramento qualità vini a D.O. e I.G.

Disposizioni relative alle modalità di applicazione dell'articolo 223 del Decreto legge 19 maggio 2020, n. 34, per il contenimento volontario della produzione e miglioramento della qualità dei vini a denominazione di origine ed a indicazione geografica.

[Decreto Mipaaf Prot. 9018686 del 22.07.2020](#)

Riduzione delle rese

[Circolare Agea del 23 luglio 2020](#)

[Allegato 1](#)

[Istruzioni operative n. 68 del 25.07.2020](#)

[Modello di domanda](#)

I documenti relativi sono presenti sul nostro sito o sui siti del Ministero o del SIAN

CHIUSURA DEL REGISTRO TELEMATICO, SALDO INIZIALE, DICHIARAZIONE DI GIACENZA VINI:

Prossime scadenze: 31 Luglio – 10 Settembre 2020

In vista dell'avvio della prossima campagna vitivinicola 2020/21 (1° Agosto 2020), ricordiamo che sono tenuti a presentare la dichiarazione di giacenza di vini e mosti tutte le persone fisiche o giuridiche che alle ore 24 del 31 luglio 2020 detengono:

- vini
- mosti di uve
- mosti concentrati
- mosti concentrati rettificati.

Sono invece esonerati dalla presentazione:

- i consumatori privati
- i rivenditori al minuto che esercitano un'attività commerciale comprendente la cessione diretta al consumatore finale, qualora ciascuna vendita non superiori i 60 litri (prodotti imbottigliati e confezionati)
- i rivenditori al minuto che utilizzano cantine attrezzate per il magazzino e il condizionamento di quantitativi di vino non superiori a 10 ettolitri.

Il termine ultimo per la presentazione della dichiarazione è giovedì 10 settembre.

Gli operatori tenuti alle registrazioni di cantina in forma dematerializzata (telematica), dovranno provvedere alla chiusura del registro tramite apposita funzionalità del sistema informatico (SIAN), previa registrazione di tutte le operazioni di cantina



compiute fino alla mezzanotte del 31 luglio. A partire dal 1° agosto, quindi, le aziende dovranno accedere al portale SIAN e generare il saldo iniziale dei prodotti giacenti al 31 luglio.

Per la compilazione e la presentazione della denuncia di giacenza l'azienda può scegliere di:

- acquisire i dati utilizzando i saldi di ogni prodotto presente al 31 luglio sul registro telematico di carico e scarico dei vini, utilizzando la funzione messa a disposizione dalla Regione;
- utilizzare le ordinarie modalità di inventario, compilazione e invio delle giacenze.

Se si sceglie di predisporre la dichiarazione di giacenza a partire dai dati acquisiti dal registro telematico, si dovrà presentare un modello di denuncia per ciascun stabilimento con codice ICQRF di cui è presente una posizione al SIAN.

Con la modalità ordinaria è possibile raggruppare in un'unica dichiarazione i dati di tutti gli stabilimenti/depositi ubicati nello stesso comune.

Per le aziende non tenute alle registrazioni in forma dematerializzata (es. commercianti di prodotto confezionato ed etichettato), permane l'obbligo di presentazione della dichiarazione di giacenza seguendo le modalità già stabilite per gli anni passati (invio della dichiarazione al sistema telematico regionale)

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

e-mail: etcmal@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980



Il nickel: l'allergia sistemica

Che cos'è il nickel e dove si trova

Il nickel è un metallo pesante duro, bianco-argenteo, altamente resistente all'aria e acqua. E' un elemento onnipresente che si trova nel suolo, nell'acqua, nell'aria e nella biosfera. Si trova nelle rocce ignee sia come metallo libero sia legato al ferro. Forma numerose leghe con altri metalli e, in particolare, per le sue proprietà siderofile, partecipa, insieme con il ferro, alla formazione dell'acciaio al nickel, estremamente duro e resistente alla corrosione

Nickel e alimenti



Gli alimenti rappresentano per l'uomo la principale fonte di nickel e il nickel è presente nella maggior parte dei costituenti di una normale dieta dell'uomo. Come detto, i prodotti vegetali hanno un contenuto di nickel decisamente superiore rispetto ai prodotti alimentari di derivazione animale e tra gli alimenti di derivazione animale (carni, latticini e uova) l'uovo è quello a più alto contenuto.

L'assunzione quotidiana di nickel sia altamente variabile fra le diverse popolazioni ma anche nello stesso individuo nelle varie stagioni ed anche nelle diverse giornate. I fattori di questa variabilità sono:

- la variabilità, già menzionata, del contenuto di nickel nei singoli alimenti,
- la variabilità delle abitudini alimentari e dei menù quotidiani,
- il diverso contributo del nickel contenuto nell'acqua,
- il diverso contributo degli utensili da cucina,
- l'assunzione contemporanea di altre sostanze,
- il fumo di sigaretta visto che nelle sigarette il nickel è presente in misura di 1 - 3 µg. per sigaretta

Semplificando, a livello mondiale mediamente nell'uomo l'assunzione quotidiana di nickel si aggira fra 0,2 mg e 0,6 mg e in queste conclusioni i vari studi appaiono concordi. Queste quantità sono raggiunte nell'usuale alimentazione principalmente attraverso l'assunzione di alimenti vegetali.

L'approvvigionamento quotidiano di nickel è, infatti, al 50%, assicurato da cereali e legumi seguiti da grassi, derivati del latte, frutta

I prodotti animali ne contengono, nel loro complesso, una quantità più ridotta.

L'allergia al nickel

Il nickel è la principale causa di DAC (dermatite allergica da contatto) e la principale causa di allergia ai metalli. Esso è responsabile di un numero di casi di DAC maggiore rispetto a quelli causati da tutti gli altri metalli considerati globalmente. La prevalenza appare variabile in funzione degli studi e delle popolazioni selezionate ma sicuramente c'è stata e c'è una marcata tendenza all'incremento negli ultimi anni soprattutto, ma non solo, per l'aumento delle pratiche di ear piercing.

La presenza del nickel in vino

Dopo queste considerazioni è legittima la preoccupazione del contenuto del metallo nei vini e derivati (succhi, aceti, MCR ecc.). L'utilizzo dell'acciaio inossidabile, da un lato ideale per la eccellente versatilità, dall'altro la sosta in serbatoi inox può arricchire notevolmente i vini in nickel.

Il nostro laboratorio sta conducendo una indagine in tal senso esaminando vini di diverse annate e a diversi tempi di contatto con acciaio inox. I valori sono molto dissimili.

Tipologia vino	Sosta in tank inox - gg	Min	Max
Vini Rossi	30	5	18
Vini Rossi	120	8	30
Vini bianchi	30	5	15
Vini bianchi	120	10	35

Valori più elevati si riscontrano su vini in sosta più di un anno

Effettuiamo analisi di questo metallo anche su molti alimenti come

- **Ortaggi**
- **Cereali**
- **Verdure ed ortaggi**
- **Frutta fresca e secca**
- **Carni**
- **Prodotti della pesca**
- **Uova**
- **Grassi ed oli**
- **Dolci**
- **Bevande**
- **Alimenti vari**
- **Mangimi**

L'analisi viene condotta in spettroscopia in assorbimento atomico con lampada di riferimento al Nickel.

I soggetti affetti da intolleranza o allergia al Nickel, beneficiano spesso di una dieta giornaliera contenente quantità di Nickel inferiori a 250 µg.:

E', quindi, importante conoscere il contenuto di nickel negli alimenti.

La circolazione del vino:

Piccolo produttore non munito di deposito fiscale vende in Europa a soggetto passivo

Il piccolo produttore di vino che vuole vendere il proprio prodotto ad un soggetto passivo, quindi munito di Partita IVA, residente nel territorio dell'Unione Europea, deve portare a termine alcuni importanti controlli e adempimenti, sia preliminari che successivi alla vendita.

Gli adempimenti da assolvere riguardano la materia fiscale, nello specifico legata all'applicazione di IVA, e la materia doganale e delle accise.

Suddividiamo innanzitutto gli adempimenti preliminari da quelli successivi alla vendita. Cosa si deve controllare prima di iniziare la contrattazione con il cliente e quindi inviare la merce?

Controlli preliminari IVA

Il piccolo produttore è tenuto a verificare che la Partita IVA del cliente sia iscritta al VIES, attraverso il controllo di quest'ultimo sulla [piattaforma dedicata](#). Solo se il risultato della ricerca effettuata confermerà la validità della Partita IVA del cliente, potrà essere emessa fattura senza applicazione dell'IVA, con la dicitura non imponibile ai sensi dell'art. 41, comma 1, lettera a), D.L. n. 331/1993. Nel caso in cui la Partita IVA non risulti valida e quindi non iscritta al VIES, dovrà essere applicata l'IVA nella successiva fase di emissione della fattura.

È buona pratica, in fase di controllo, conservare una stampa della verifica effettuata, seppur non obbligatoria, ed avvisare il cliente nel caso in cui quest'ultima non risulti iscritta al VIES. Potrebbe risultare utile al cliente, sia per sua conoscenza che per correzione di un eventuale errore presente.

Controlli preliminari Accise

Una verifica fondamentale, da effettuare tramite [accesso al sistema SEED](#), riguarda il codice accise di cui deve disporre il destinatario. I soggetti autorizzati a ricevere il prodotto sottoposto ad accisa sono sempre e solo di tre tipi, riassumibili in:

- depositari autorizzati;
- destinatari registrati e in possesso del codice di accisa;
- destinatari occasionalmente identificati anche in relazione ad una sola operazione.

Non ci sono alternative alla vendita di vino nel caso in cui il cliente non disponga di codice accisa, se non avvalersi di soggetti terzi a cui destinare la merce e far quindi assolvere gli adempimenti legati alla spedizione. Contestualmente alla verifica del codice accisa, risulta fondamentale controllare che il cliente sia autorizzato a ricevere lo specifico prodotto inviato. Dovrà essere autorizzato, quindi, a seconda dei casi, a ritirare vino tranquillo identificato con CPW200 o vino spumante al corrispondente CPW300

Valori in µg di Nickel per 100 gr

Adempimenti in fase di emissione della fattura elettronica



Enolox 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 web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980





Accedi al nostro sito

Anno 14
Numero 07



Agosto
2020

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.

Una volta concluse con esito positivo le procedure di controllo, è possibile portare a termine gli adempimenti, di seguito riassunti: emissione della fattura non imponibile ai sensi dell'art. 41, comma 1, lettera a), D.L. n. 331/1993 solo se il cliente risulta iscritto al VIES, come precedentemente descritto. Nel caso in cui la fattura venga emessa elettronicamente e trasmessa allo SDI, con indicazione del codice destinatario XXXXXX, non dovrà essere inviato l'esterometro. Al contrario, nel caso in cui la fattura non venga emessa in formato elettronico, risulterà necessario provvedere a tale adempimento. Si ricorda che copia della fattura dovrà sempre essere fatta pervenire al cliente, in quanto quest'ultimo non riceverà la fattura elettronica tramite lo SDI; invio modello INTRASTAT.

Sempre e senza nessuna esenzione va inviato il modello INTRA 1-bis cessioni, trimestrale o mensile in base all'importo delle cessioni effettuate, al fine di comunicare l'avvenuta cessione intracomunitaria;

Spedizione del vino.

Dopo aver preparato la spedizione e aggiornato il registro di cantina, il piccolo produttore senza deposito fiscale può avvalersi del modello MVV in luogo dell'e-AD per inviare il prodotto. Il vino oggetto della cessione risulta essere in regime sospensivo ai fini dell'accisa, in quanto quest'ultima viene versata sempre nel Paese di destinazione, in base alle aliquote da quest'ultimo applicate. Una volta portata a termine la spedizione, il piccolo produttore dovrà informare l'Ufficio dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli territorialmente competente delle operazioni intracomunitarie effettuate presentando, entro il quinto giorno successivo al termine di ciascun mese, una distinta delle medesime operazioni;

la prova della vendita.

Aspetto di non secondaria importanza riguarda la prova di uscita del prodotto dal territorio italiano. A cosa serve quindi questa prova? A tutelare il piccolo produttore rispetto a controlli e a dimostrare la corretta applicazione della normativa IVA.

Solo nel caso in cui la merce risulti uscita dall'Italia la cessione risulta non imponibile IVA. In caso contrario, è necessario applicare IVA al 22%.

Nella casistica descritta nel presente articolo può essere conservata come prova della cessione intracomunitaria una copia del modello MVV, che sia emesso in modalità cartaceo o elettronica, purché stampato su un supporto fisico, completo di firma e timbro del trasportatore.

Risulta valido ai fini della prova di uscita del prodotto dall'Italia ogni altro documento di trasporto aggiuntivo, quale ad esempio il CMR firmato dal trasportatore per la presa in carico della spedizione;

Casi che si possono verificare.

Non di rado, il piccolo produttore può incontrare degli ostacoli nel portare a termine la spedizione del proprio prodotto. Di seguito, si riportano degli spunti di risoluzione di situazioni che si possono incontrare nella quotidianità

destinatario che non possiede il codice accisa e non rientra tra i tre soggetti autorizzati soprannominati.

Le alternative sono due:

Il cliente decide di chiedere, in via temporanea e occasionale, in base alla normativa interna del proprio Paese, il codice accisa.

Nel caso in cui l'accisa nel Paese del cliente non sia pari a zero, il ricevente, una volta richiesto il codice accisa temporaneo, garantisce per il pagamento dell'accisa calcolata e per l'assolvimento degli adempimenti relativi.

Se il cliente non vuole attivarsi per richiedere il codice accisa, dovrà essere ricercato un soggetto che opera per conto terzi nel suo Stato, dotato di deposito fiscale, sul quale appoggiare l'arrivo del prodotto;

destinatario che non accetta la spedizione con MVV.

In questo caso, il piccolo produttore dovrà necessariamente appoggiare la sua spedizione ad un deposito fiscale italiano, che

esegue la procedura per l'invio del prodotto a deposito fiscale del cliente o di suo appoggio.

È questa l'alternativa che potrebbe spingere il piccolo produttore di vino, in base alla mole e possibilità di vendita UE, a dotarsi di codice accise e quindi di deposito fiscale per poter svolgere in autonomia la procedura e non aver bisogno di terzi soggetti.

Fonte: ConsulenzaAgricola.it

Chiusura del Laboratorio per ferie estive

Comunichiamo che, in occasione delle ferie estive, il Laboratorio **Eno Tecno Chimica** rimarrà **CHIUSO** da **Lunedì 10** a **Domenica 16 Agosto**

Il Laboratorio e tutte le attività riprenderanno **Lunedì 17 Agosto** ai consueti orari.



AUGURIAMO A TUTTI BUONE VACANZE

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980

