

# ENOLEX

## Periodico di legislazione e tecnica enologica

a cura della

ENO TECNO CHIMICA - Studio di Enologia

Via Adriatica Sud (Foro), 7 Francavilla al mare (ch) Tele fax.085/816903

Numero 01 Aprile 1991

### Presentazione

Realizziamo, con questo primo numero, una attività inquadrata nel nostro servizio di assistenza legislativa. Abbiamo pensato di chiamare questo periodico "ENOLEX" perché esso si occuperà quasi esclusivamente delle novità legislative CEE, nazionali, e regionali con commenti anche raccolti da operatori del settore.

Perciò esso vuole essere un riassunto delle novità anche di carattere tecnico e comunque inerenti al nostro settore. Tale foglio sarà inviato alle Aziende servite dal servizio "ENOLEX" (tenuta dei registri di cantina ecc.) ad altre Aziende che ne faranno richiesta.

Il nostro Studio raccoglie le informazioni da fonti sicure e documentate nonché è in collegamento diretto con banche dati riguardanti il settore. Inoltre, sollecitati da specifiche richieste dei nostri Clienti, siamo in grado di elaborare graficamente le bozze delle etichette suggerendo soluzioni più opportune sia dal punto di vista grafico che da quello legislativo.

Il nostro impegno a migliorare il servizio di assistenza tecnica e legislativa continua.....!

### Numero di lotto in etichetta

La direttiva CEE 396/89 prevede in sintesi, l'applicazione del numero di lotto in etichetta e gli Uffici del Ministero dell'Industria stanno elaborando una regolamentazione in merito. Ecco gli attuali orientamenti:

- I lotti o le partite di vino sono determinati dall'imbottigliatore o dallo esportatore.
- Il numero del lotto deve essere facilmente visibile, leggibile ed indelebile.
- In taluni casi deve essere preceduto dalla lettera L.
- Il numero non sembra essere necessario quando sulla confezione risulti la data dell'imbottigliamento.
- Questa data può essere riportata anche in codice.
- L'obbligo del numero non sussiste quando sulle confezioni è riportata la data di scadenza o in termine minimo di consumo.

È probabile che questa norma verrà inserita in un testo unico che dovrà comprendere le nuove norme sulla etichettatura. Tale direttiva della CEE entrerà in vigore il 20 giugno ma sarà molto improbabile che sarà subito recepita dalla normativa italiana.

Consigliamo di stampare un numero il più limitato di etichette e di controetichette per evitare inutili sprechi anche se sicuramente sarà previsto, come al solito, un periodo di smaltimento delle scorte.

Un consiglio sul numero di codice.

Pare che ci si orienti ad un numero corrispondente a quello del registro di imbottigliamento, o ad un codice della data d'imbottigliamento, ma non sembra essere buon vista l'applicazione della data in chiaro soprattutto per chi esporta perché pare che all'estero ciò sia considerato inopportuno.

Il nostro Studio consiglia di volta in volta i codici da adottare a seconda delle necessità aziendali.

La gestione della contabilità aziendale col computer. Quando si decide di optare per la gestione automatizzata della contabilità aziendale tramite un computer, ci si trova di fronte a due possibilità di scelta.

Si possono sfruttare al completo le opportunità dell'automazione, decidendo di svolgere in proprio tutta la contabilità dall'inizio alla fine, compreso la stampa del giornale bollato e delle denunce iva rinunciando, quindi, ad ogni rapporto con un centro servizi o ufficio contabile.

D'altro canto, si può optare invece per una soluzione non così radicale, decidendo di svolgere in proprio solo una parte delle operazioni contabili, continuando a delegare al centro servizi quegli aspetti più delicati come, ad esempio, la tenuta delle scritture bollate e lo svolgimento di tutte le operazioni soggette a termini e scadenze non prorogabili. La maggior parte delle piccole aziende lavora in questo modo.

Anche se questa seconda soluzione non giunge a sfruttare in pieno le possibilità operative di un programma contabile, tenendo conto anche di questo diffuso modo di lavoro, acquista una notevole importanza la stesura della prima nota, che è il fondamento di ogni operazione contabile.

A differenza della contabilità manuale, con un computer non c'è assolutamente più bisogno di procedere a singole scritture in registri diversi, una per il libro giornale, una per l'iva, una per il conto fornitore: un'unica registrazione è sufficiente, e tutti i dati vengono poi automaticamente ripartiti dal programma, e collocati al loro giusto posto.

L'aggiornamento delle singole sezioni del programma avviene costantemente e automaticamente e non ci si deve preoccupare del loro controllo.

Tutte le sezioni operative di un programma di contabilità sono, in altri termini, costantemente connesse le une alle altre. Una volta caricati, i dati della prima nota vengono riportati automaticamente a tutte le sezioni contabili per le quali i dati sono significativi, e simultaneamente vengono elaborati secondo criteri differenti. Dopo aver svolto la prima nota, posso allora andare a controllare lo stato dei miei singoli conti clienti, così come della mia contabilità iva o della mia situazione bancaria: ogni registrazione avrà prodotto le rispettive modifiche in ogni sezione, ed è possibile disporre immediatamente della situazione contabile aggiornata fino all'ultima registrazione.

### MODIFICA DOCO E CONTRASSEGNI I.V.A.

Con decreto 1 marzo 1991, il MinFinanze ha stabilito il nuovo modello DOCO obbligatorio per i vini in recipienti da oltre 60 litri. Rispetto ai modelli precedenti esso contiene lo spazio relativo alle indicazioni dell'IVA e, sul retro, la lettera di vettura già in uso nelle bolle xab.

In attesa di chiarimenti ministeriali, si ritiene che i modelli precedenti si possono continuare ad utilizzare quando la spedizione non è soggetta a lettera di vettura, in tal caso è opportuno utilizzare il nuovo modello. Quest'ultimo è da utilizzarsi quando il DOCO funziona da fattura accompagnatoria (che noi, per praticità sconsigliamo).

Inoltre con l'art.2 del decreto è possibile ridurre fino a cm.15x1,5 le misure dei contrassegni IVA a fascetta. Viene, inoltre abolito il contrassegno IVA per i vini liquorosi, in quanto soggetti a contrassegno di Stato.

referita ai comuni, frazioni e localita' compresi nell'area di cui al precedente art.3, nel rispetto delle condizioni stabilite dal D.M. 22 aprile 1992. Nelle designazioni del vino D.O.C. "Montepulciano d'Abruzzo" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

#### ART.8

Chiunque produce, vende, pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" vini che non corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, e' punito a norma dell' artt.28,29,30 e 31 della legge del 10 febbraio 1992, n.164.

### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL VINO "TREBBIANO D'ABRUZZO"

#### ART.1

La denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo" e' riservata al vino bianco che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

#### ART.2

Il vino "Trebiano d'Abruzzo" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai seguenti vitigni: Trebiano d'Abruzzo (Bombino bianco) e/o Trebiano Toscano; possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici raccomandati od autorizzati per le province di Chieti, Teramo, Pescara, e L'Aquila da sole o con congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

#### ART.3

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Trebiano d'Abruzzo devono essere prodotte nella circoscrizione territoriale della regione abruzzese e ottenuta unicamente dai vitigni ubicati in terreni collinari o di altipiano, la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. od eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno, nonche' quelli degradanti verso il mare con esclusione dei fondovalle umidi. In particolare i territori interessati alla produzione del vino Trebiano d'Abruzzo comprendono: ....(omissis)

Art.4) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino Trebiano d'Abruzzo devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche. I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino. Sono pertanto da considerare idonee unicamente i vigneti ubicati su terreni che rispondono alle condizioni di cui al primo comma del precedente art.3. E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non dovra' superare i 175 q.li per ettaro. Di tale resa le uve destinate alla vinificazione del vino di cui all'art.1 non dovranno superare i 140 q.li per ettaro ed eventualmente a tale limite dovranno essere ricondotte attraverso un' accurata cernita. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere collocata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Art.5) Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art.3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell' intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata. Il vino "Trebiano d'Abruzzo" non puo' essere immesso al consumo prima del 1 gennaio successivo all' annata di produzione delle uve. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al Trebiano d'Abruzzo un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% e di 10,50% per il vino Trebiano d'Abruzzo designabile con menzioni geografiche aggiuntive di cui l'art.6 della legge 164/92. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. E' consentito solo l'arricchimento con mosto concentrato rettificato (MCR) nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.

#### ART.6

Il vino Trebiano d'Abruzzo, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino;
- odore: vinoso, gradevole, delicatamente profumato;
- sapore: asciutto, sapido, vellutato, aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol
- acidita' totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 16 per mille;

Il vino Trebiano d'Abruzzo designato con una menzione geografica

aggiuntiva di cui all'art.6 della legge 164/92 deve assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo di 11,50%. E' facolta' del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto secco netto.

#### ART.7

Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diverse da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, superiore, riserva, scelto, selezionato; e similari. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Le indicazioni tendenti a specificare l'attivita' agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina, ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE e nazionali in materia. E' consentito l'utilizzo delle menzioni geografiche aggiuntive di cui l'art.6 della legge 164/92 e riferite ai comuni, frazioni e localita' compresi nell'area di produzione di cui al precedente art.3 nel rispetto delle condizioni stabilite dal D.M. 22 aprile 1992. Nella designazione del vino D.O.C. Trebiano d'Abruzzo deve figurare l'annata di produzione.

#### ART.8

Chiunque produce, vende pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata Trebiano d'Abruzzo, vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, e' punito a norma degli artt.28,29,30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n.164.

*Il testo integrale del decreto del Ministero dell'Agricoltura e' a disposizione degli interessati presso il nostro Studio.*

### Slittamento termini per la presentazione dei contratti per la distillazione preventiva

Il 21 ottobre il Comitato gestione vini ha disposto la proroga, al 6 NOVEMBRE, dei contratti per la distillazione preventiva il cui termine era fissato per il 31 Ottobre 92.

Restano confermate, per ora, le date relative alla approvazione dei contratti e all'introduzione dei vini in distilleria previste rispettivamente per il 30 Novembre ed il 28 Febbraio 1993.

### Denuncia di produzione delle uve atte a dare vini a D.O.C.

Ai sensi dell'art.11 del DPR 12/7/1963 n.930 relativo alla tutela delle denominazioni dei vini e dell'art.17 del reg.CEE 823/87, i conduttori di un terreno vitato, iscritto all'albo dei vigneti, che intendano vendere il proprio prodotto con la dicitura relativa alla DOC sono tenuti a denunciare alla Camera di Commercio, per tramite il Comune di appartenenza, entro 10 giorni dalla fine della vendemmia, una denuncia di produzione delle uve suddette in moduli appositamente predisposti (in nostro Studio ne e' provvisto), da presentare in Comune entro il 15 Novembre 1992.

### Denuncia di produzione delle uve e dei vini per la campagna 1992/93

Entro il 15 Dicembre p.v. devono essere presentate al Comune nel cui territorio ricade l'impianto di vinificazione, la dichiarazione di raccolta e di produzione delle uve e dei vini in cinque copie. La dichiarazione deve contenere i dati relativi alla produzione desunti alla mezzanotte dell' 8 dicembre 1992.

I modelli sono rimasti invariati rispetto allo scorso anno e possono essere reperiti presso i Comuni o presso il nostro Studio.

Preghiamo le Aziende assistite di voler trasmettere per tempo i dati di propria pertinenza per non incorrere nell'ingorgo degli ultimi giorni di scadenza.