



CONSORZIO TUTELA VINI VALPOLICELLA

INTERVENTO DI GIANLUCA FREGOLENT (ICQRF DI CONEGLIANO)

Sono state fornite alcune indicazioni in ordine alla possibilità di utilizzare il Modello MVV oppure il documento di cui al decreto direttoriale 14 aprile 1999 (cosiddetto ddt vitivinicolo) anche nel caso dell'esportazione di prodotti vitivinicoli sottoposti ai vincoli di circolazione derivanti dalla disciplina delle accise (vino imbottigliato), da parte di titolari di depositi fiscali.

Al riguardo, si ribadisce che il documento riconosciuto è il documento e-AD, cioè la copia stampata del documento elettronico oppure un altro documento commerciale, recanti il codice ARC (salva l'applicazione delle procedure di riserva).

Il modello MVV resta riservato agli speditori di prodotti non sottoposti ad accisa ed agli speditori che siano «piccoli produttori» e pertanto lo stesso non può essere utilizzato nel caso in cui il trasporto debba essere accompagnato da un e-AD.

Parimenti, si ribadisce che ai sensi dell'articolo 17, comma 1, del DM 2 luglio 2013 il documento di cui al decreto direttoriale 14 aprile 1999 resta riservato esclusivamente ai trasporti che iniziano e terminano sul territorio nazionale e pertanto non può essere utilizzato per i trasporti a destinazione di un Paese terzo.

Quindi per i piccoli produttori, il trasporto dei prodotti vitivinicoli sottoposti ad accisa anche con aliquota zero:

- **UE** deve essere utilizzato l'MVV
- **PAESI TERZI** deve essere utilizzato l'MVV

Mentre per i depositi fiscali, il trasporto dei prodotti vitivinicoli sottoposti ad accisa spediti verso paesi terzi e verso paesi comunitari deve essere utilizzato il documento e-AD, oppure documento di riserva riportante il codice ARC.

Sempre i depositi fiscali nel caso spediscono verso paesi terzi prodotti vitivinicoli sottoposti ad accisa in regime di sospensione il documento da utilizzare è l'MVV

Per l'Italia sostanzialmente rimane tutto invariato, con l'aggiunta che può anche essere utilizzato l'MVV con le modalità già descritte.

Per uno schema riepilogativo vedi schema caricato nella sezione area tecnica, aggiornamenti normativi: <http://www.consorziovalpolicella.it/areatecnica/aggnormativi.php>

L'MVV prestampato dalle copisterie autorizzate dispone sul retro dello spazio adibito agli adempimenti fiscali ma i nuovi documenti MVV non sono ancora disponibili nelle copisterie. E' tuttavia disponibile un Modello MVV modificato, che assume in questa forma valenza fiscale (fronte retro) anche per le aziende che in questa fase transitoria si stampano in casa i documenti.

Il documento pre-vidimato con la marca della PEC non è ancora attivo.

Depositi fiscali verso Paesi Terzi, AD documento di riserva: accortezza di non riportare la marca sulla fattura perché le dogane si stanno comportando in modo diverso.

Sull'MVV è necessaria la timbratura preventiva in Comune o presso la repressione frodi (per l'imbottigliato).

Il documento MVV libero (compilato con numerazione aziendale) non ha valore fiscale, mentre lo ha quello stampato in copisteria perché sul retro dispone dello spazio per la compilazione degli adempimenti fiscali (i



CONSORZIO TUTELA VINI VALPOLICELLA

nuovi documenti MVV saranno disponibili da metà settembre ma è tuttavia disponibile quello modificato, che assume così valenza fiscale).

NOVITÀ ENOLOGICHE 2013

ARRICCHIMENTO

Possibilità di presentare le dichiarazioni via fax, PEC, raccomandata o presentazione diretta.

Possibilità di modificare la dichiarazione in una o più parti presentandone una nuova con i riferimenti alla dichiarazione che si intende variare.

La dichiarazione può contenere più operazioni di arricchimento.

Disposizioni amministrative con due differenti modalità:

- 1) dichiarazione preventiva almeno due giorni prima di ciascuna operazione secondo le modalità dell'allegato I del DM 09/10/12.
- 2) dichiarazione una tantum da effettuarsi per tutta la campagna vitivinicola (e valida fino a 31 dicembre 2013) secondo le modalità dell'allegato II del DM 09/10/12.

La dichiarazione di cui al punto 1) è obbligatoria per chiunque, contestualmente alle elaborazioni di arricchimento, nel medesimo stabilimento: produce MC e MCR, elabora vini spumanti e produce prodotti di cui al Reg CEE 1601/91.

Nel caso in cui le dichiarazioni non possano essere effettuate per cause di forza maggiore, c'è la possibilità di giustificare entro il giorno in cui erano previste, con comunicazione riportante gli estremi della dichiarazione iniziale e indicando i motivi che ne hanno impedito lo svolgimento.

Se si esegue la dichiarazione preventiva cumulativa (consegnata dal 1 settembre al 31 dicembre) e successivamente il prodotto risulta essere diverso da quello indicato, si può fare una dichiarazione preventiva entro 48 ore.

ACIDIFICAZIONE

Il regolamento 1493/99 permette l'utilizzo di acido tartarico:

1.5 g/litro sui prodotti a monte del vino (mosti) ovvero 20 meq/l

2.5 g/litro sul vino ovvero 33,3 meq/l

Poi è stata introdotta la possibilità di utilizzo della tecnica di acidificazione mediante resine scambiatrici di ioni.

Acidificazione mediante tecnica dello scambio cationico con membrane

Premesso che non esiste allo stato attuale alcuna disposizione specifica nazionale che "tempestivamente" abbia armonizzato buone pratiche di cantina e normativa comunitaria, ciò che resta è attenersi alle cogenti disposizioni comunitarie (Appendice 15 Reg. 606/2009) e alle disposizioni riconducibili ad esse (riferimenti al Codex enologico internazionale dell'OIV).

Disposizioni amministrative:

- dichiarazione annuale allegato XV –bis Reg 1234/2007 e art. 13 Reg. 606/2009



CONSORZIO TUTELA VINI VALPOLICELLA

- dichiarazione di responsabilità di un enologo o tecnico qualificato
- iscrizione nella documentazione ufficiale di cantina (registro dei trattamenti o registro di acidificazione)

Disposizioni pratiche:

- trattamento in continuo con incorporazione in linea del prodotto trattato
- diminuzione del pH del prodotto trattato ≤ 0.3 e comunque il trattamento non deve portare il pH del vino sotto al valore 3 (riferimenti Codex Oenologique Internationale COEI-1-RESECA:2000).

Prelievo di un'aliquota prima e dopo il trattamento.

Argomenti correlati:

Rigenerazione delle resine in ciclo acido mediante l'utilizzo di acidi (forti)

Comunicazione dell'introduzione del quantitativo e della tipologia di sostanza acida introdotta dichiarandone l'utilizzo, contestualmente all'introduzione mediante invio di copia del ddt. (nota 8098 del 07/06/12 e prot. 10279 del 20/07/2012).

Nuova tipologia:

Mosto concentrato rettificato in forma solida ottenuto mediante cristallizzazione.

Per il trasporto i documenti sono i medesimi del mosto.

INTERVENTO DI NICOLA BOTTURA (SIQUIRIA S.P.A.)

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG E RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG: IL CONTROLLO DELLE UVE A RIPOSO.

Disciplinari Amarone e Recioto Valpolicella art. 4 e 5:

Cernita delle uve in vigneto fino al 65% della resa ettaro massima: per la vendemmia 2013 come epr il 2012 potrà essere selezionata l'uva fino al 50% (60 q.li) (art. 4 comma 15).

Titolo alcolometrico minimo di 11% vol (16,60 °Babo).

Appassimento solo all'interno della DOC Valpolicella, con vincolo zona Classica (salvo deroghe).

L'appassimento deve avvenire in ambienti idonei; è permesso l'uso di impianti di condizionamento purché non vi sia l'ausilio di sistemi di deumidificazione operanti con l'ausilio del calore.

Piano dei Controlli Amarone e Recioto Valpolicella DOCG, scheda viticoltore:

Verifica ispettiva del soddisfacimento delle disposizioni previste dal Disciplinare di produzione e dalla normativa cogente.

MD 22.01 MESSA A RIPOSO UVE: disponibile sul sito di Siquiria

http://www.siquiria.it/area_tecnica_modulistica

Da compilare integralmente al termine delle operazioni di stoccaggio e da trasmettere a Siquiria a mezzo email o fax.



CONSORZIO TUTELA VINI VALPOLICELLA

Adempimenti necessari per il fruttai:

- Autorizzazione sanitaria o D.I.A.
- Effettiva idoneità sanitaria dei locali e dei contenitori
- Difesa dagli animali infestanti.
- Registro di carico/scarico, vidimato dagli Organismi competenti prima dell'utilizzo
- Compilazione tempestiva del registro C/S: entro il primo giorno lavorativo successivo a quello della ricezione con chiaro riferimento al documento di trasporto (se previsto), alla natura e al peso della merce.

Rispondenza quantitativa tra i prodotti detenuti e i Registri di C/S:

- Verifica della rispondenza e non quantificazione della partita;
- Effettuata su "peso fresco", considerando il calo intercorso fino al momento della verifica.

Pesatura delle uve. Uva in eccesso: declassamento.

Uva in difetto: riduzione del carico rivendicabile.

E' necessario effettuare una netta separazione fisica e contabile tra le partite di diversa natura merceologica: la mancata separazione delle partite comporta un declassamento di tutta l'uva presente.

Le uve devono essere in uno stato sanitario idoneo alla trasformazione.

Percentuale di appassimento: verificata a livello documentale, prima, e a livello ispettivo, poi.

Vinificazione prima dei termini previsti dal Disciplinare: ri-controllo campionario di alcuni fruttai in procinto dell'inizio pigiatura.