

VADEMECUM VENDEMMIALE

AVVISO PER GLI OPERATORI VITIVINICOLI

Si avvisa che è stato predisposto un canale di assistenza tecnica dedicato attivo ogni giorno **dal 31 luglio al 15 novembre**, dalle ore **08:30 alle 18:30** sabato, domenica e festivi esclusi. Pertanto, per qualsiasi richiesta di assistenza o segnalazione sui servizi SIAN relativi al registro telematico vitivinicolo, alle dichiarazioni di giacenza, vendemmia e produzione, gli operatori interessati possono inviare una mail alla casella di posta assistentavitivinicolo@l3-sian.it, riportando un sufficiente livello di dettaglio, possibilmente allegando anche la schermata dell'errore e le informazioni di contatto. È anche possibile chiamare il numero telefonico dedicato **06.87930418** per ricevere l'assistenza di un tecnico specializzato.

Sommario

1. LE RESE DELLE UNITÀ VITATE PER VINI GENERICI	3
2. DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO E REGISTRI	3
2.1 Il Registro telematico	3
2.2 Le comunicazioni telematiche	3
2.3 Documenti di accompagnamento dei prodotti vitivinicoli.	4
2.4 Documento di accompagnamento vitivinicolo elettronico (MVV-E)	5
2.5 Alcuni approfondimenti e chiarimenti	7
2.6 Documenti e-AD	7
2.7 Trasmissione documenti accompagnamento all'Ufficio ICQRF competente.	8
2.7.1 Trasmissione documenti accompagnamento - MVVE	8
2.7.2 Trasmissione documenti di accompagnamento - PEC	8
2.8 Esenzione registro telematico	9
3. DICHIARAZIONE DI GIACENZA - DICHIARAZIONE DI VENDEMMIA E PRODUZIONE VINICOLA	9
3.1 Dichiarazione di giacenza, bilancio annuo e chiusura del registro telematico.	9
3.2 Dichiarazione di vendemmia e produzione vinicola	10
4. PRATICHE ENOLOGICHE – LE FERMENTAZIONI.....	10
4.1 Generalità	10
4.1.1 Acidificazione	11

4.1.2 Dealcolizzazione.....	11
4.2 Periodo vendemmiale e delle fermentazioni	15
4.3 Le operazioni di arricchimento.....	15
4.4 Mosto concentrato e mosto concentrato rettificato.....	15
4.5 Limiti di alcuni componenti contenuti nei vini.....	17
4.6 Divieto dell'uso dei pezzi di legno di quercia nei vini DOP italiani.	17
5. SOTTOPRODOTTI.....	17
6. CENTRI D'INTERMEDIAZIONE UVE E STABILIMENTI DESTINATI ALLA TRASFORMAZIONE DI UVE DA TAVOLA	20
7. MOSTI CON TITOLO ALCOLOMETRICO INFERIORE A 8% VOL.....	21
8. STABILIMENTI CON LAVORAZIONI PROMISCUE.....	21
9. SOSTANZE ZUCCHERINE	22
10. VINO BIOLOGICO.....	23
11. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, INGREDIENTI E ALLERGENI	23

1. LE RESE DELLE UNITÀ VITATE PER VINI GENERICI

Ai sensi dell'articolo 8, comma 10 della Legge n. 238/2016 e s.m.i., la resa massima di uva a ettaro delle unità vitate iscritte nello schedario viticolo diverse da quelle rivendicate per produrre vini a DOP e a IGP è pari o inferiore a **30 tonnellate**.

In [deroga a tale previsione](#), sono stati individuati i comuni delle Regioni per i quali è [ammessa una resa produttiva per ettaro fino a 40 tonnellate](#).

2. DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO E REGISTRI

2.1 *Il Registro telematico*

Le modalità di tenuta dei registri in forma telematica nel settore vitivinicolo e delle relative registrazioni sono stabilite dal [DM n. 293 del 20 marzo 2015](#).

Il registro deve essere tenuto esclusivamente sul portale SIAN. Le registrazioni sono effettuate dal responsabile legale o da un soggetto riconosciuto (CAA o altre imprese specializzate) appositamente delegato.

2.2 *Le comunicazioni telematiche*

Si rammenta che ai sensi del [Testo unico della vite e del vino](#), le principali comunicazioni da inviare all'Ufficio ICQRF territorialmente competente previste attualmente previste sono:

- ✓ **art. 12, comma 2:** comunicazione “*una tantum*” prima di iniziare la produzione di mosto cotto, senza che sia individuato un termine specifico entro il quale effettuarla;
- ✓ **art. 14, comma 1:** comunicazione, preventiva e riferita ad ogni singola lavorazione eseguita nello stabilimento promiscuo, relativa alla lavorazione e l'estrazione dagli stabilimenti enologici dei mosti e dei vini in promiscuità con altri prodotti per il cui ottenimento si impiegano sostanze non consentite in enologia, stabilendo un'espressa deroga ai divieti indicati nell'art. 15.
- ✓ **art. 16, comma 2:** è prevista un'*apposita registrazione* delle per la detenzione e il successivo confezionamento dei seguenti prodotti atti al consumo umano diretto:
 - a) bevande spiritose;
 - b) prodotti vitivinicoli aromatizzati;
 - c) succhi di frutta e nettari di frutta, con esclusione dei succhi prodotti in tutto o in parte con uve da tavola o con i mosti da esse ottenuti;
 - d) altre bevande alcoliche e analcoliche con esclusione di quelle prodotte in tutto o in parte con uve da tavola o con i mosti da esse ottenuti;
 - e) aceti.

L'ufficio territoriale può definire specifiche modalità volte a prevenire eventuali violazioni.

Nell'ambito del SIAN sono disponibili specifici servizi che consentono all'operatore vitivinicolo di compilare le comunicazioni e le dichiarazioni preventive previste dalla [Legge 238/2016](#) e inviarle per via telematica all'ufficio ICQRF competente e in taluni casi, quando necessario, anche all'Organismo di controllo per la rispettiva DOP/IGP. Le comunicazioni/dichiarazioni telematiche si articolano nelle fasi di predisposizione e conferma (trasmissione).

Dopo la trasmissione la comunicazione/dichiarazione non può essere più modificata o cancellata ma solo annullata. Le comunicazioni/dichiarazioni attualmente disponibili in ambito SIAN sono:

- 1) **DPMC** - *produzione mosto cotto*
- 2) **DCRS** - *centri temporanei raccolta sottoprodotti*
- 3) **DVIN** - *detenzione vinacce per usi diversi*
- 4) **DSTT** - *comunicazione ritiro sotto controllo dei sottoprodotti della vinificazione*
- 5) **DPVM** - *elaborazione prodotti a base di vini e mosti in stabilimenti promiscui*
- 6) **DVMS** - *elaborazioni con vini e mosti presso spumantifici*
- 7) **DMO8** - *detenzione di mosti con titolo alcolometrico inferiore a 8% Vol*
- 8) **DCO2** - *introduzione di anidride carbonica*
- 9) **DSCH** - *detenzione di sostanze chimiche non ammesse*
- 10) **DMCR** - *elaborazione di mosto concentrato rettificato*
- 11) **DPRA** - *dichiarazione preventiva pratiche enologiche (limitatamente all'utilizzo di ferrocianuro di potassio, fitato di calcio, acido DL- tartarico)*
- 12) **DLSD** - *avviamento lieviti e sciroppo di dosaggio in stabilimenti promiscui*
- 13) **DVEN** - *comunicazione riepilogativa vendite per corrispettivi*
- 14) **DIMB** - *comunicazione riepilogativa imbottigliamenti*

Ad ogni buon fine si ricorda l'obbligatorietà delle seguenti dichiarazioni la cui compilazione non è attualmente disponibile in ambito SIAN:

- 15) *dichiarazione preventiva di arricchimento*
- 16) *dichiarazione cumulativa di arricchimento*
- 17) *dichiarazione preventiva di spumantizzazione*

2.3 Documenti di accompagnamento dei prodotti vitivinicoli.

Nell'allegato n. 2 sono riportati i casi ed i modi di emissione dei documenti in questione. Si ritiene opportuno evidenziare che:

- per i trasporti verso gli **altri Stati membri dell'UE** di prodotti non soggetti ad accisa e per i trasporti spediti da piccoli produttori, **l'obbligo di utilizzare esclusivamente il**

documento di accompagnamento vitivinicolo elettronico MVV-E (vedi paragrafo 2.4);

- esclusivamente per la circolazione nazionale **di tutti i prodotti vitivinicoli, compresa l'esportazione effettuata direttamente da dogana italiana**, la facoltà di utilizzare, in alternativa all'utilizzo dell'MVV-E, i documenti cartacei emessi nei casi e nei modi già disciplinati dai Capi I e II del [DM 2 luglio 2013](#) e dai citati decreti [n. 1021 del 17 giugno 2014](#) e [n. 788 del 21 settembre 2015](#);
- esclusivamente per la **circolazione nazionale dei prodotti confezionati, compresa l'esportazione effettuata direttamente da dogana italiana**, la facoltà, in piena alternativa all'utilizzo dell'MVV-E e dei menzionati documenti cartacei, di continuare ad utilizzare un «documento» emesso ai fini fiscali (fattura accompagnatoria e documento di trasporto), purché redatto in conformità dell'art. 4 del [Decreto dipartimentale n. 9281513 del 30 ottobre 2020](#);
- **l'obbligo di utilizzo esclusivo del documento MVV-E anche per i trasporti nazionali da e per gli stabilimenti promiscui** di uve e dei prodotti da esse ottenuti allo stato sfuso non fermentati e non alcolici nonché dei mosti concentrati, dei mosti concentrati rettificati e delle sostanze zuccherine estratte dall'uva confezionati in imballaggi di capacità superiore a 5 litri, per i liquidi, o di peso superiore a 5 chilogrammi, per i solidi (fatta salva la deroga per i trasporti di uve di cui al comma 6 dell'articolo 3 del [DM n. 748/2017](#)).

2.4 **Documento di accompagnamento vitivinicolo elettronico (MVV-E)**

Per quanto riguarda la corretta gestione del documento MVV-E, si ritiene opportuno richiamare, in sintesi, i seguenti elementi.

L'MVV-E è **emesso solo dopo la sua validazione** da parte del sistema, che appone il **codice MVV** e la **marca temporale**. Fatta salva la possibilità di effettuare talune variazioni inerenti al luogo di consegna, al conducente e al mezzo di trasporto, dopo la validazione i dati inseriti sul documento MVV-E non possono più essere modificati. Inoltre, sul documento è presente un **QR code** che, tramite un'applicazione, consente di leggere le principali informazioni contenute nel documento MVV-E.

Per l'emissione dell'MVV-E:

- ✓ non sono previsti dei tempi per l'emissione e la validazione del documento MVV-E, ma è **obbligatoria l'indicazione della data e dell'ora di partenza**, che non può essere antecedente alla data e all'orario di validazione.
- ✓ la partenza deve avvenire **entro un'ora da quella indicata sul documento validato**.

Il trasporto dei prodotti vitivinicoli avviene con la scorta di:

- ✓ un *supporto cartaceo* (la stampa dell'MVV-E oppure un documento commerciale recante i riferimenti all'MVV-E);

- ✓ un *supporto elettronico mobile*¹ sul quale è visualizzabile l'MVV-E.

Il documento commerciale recante il riferimento all'MVV-E e il supporto mobile su cui è visualizzabile l'MVV-E, diversamente dalla stampa dell'MVV-E, possono essere utilizzati soltanto per scortare i trasporti circolanti esclusivamente sul territorio nazionale, compresi quelli destinati ad un Paese terzo con uscita da un Ufficio doganale dello Stato.

Se il documento MVV-E è su supporto elettronico mobile, è valido solo ai fini della normativa vitivinicola ed è reso disponibile al:

- ✓ conducente mediante posta elettronica o direttamente sul supporto elettronico mobile;
- ✓ destinatario mediante posta elettronica o tramite la funzionalità telematica presente sul registro telematico ad uso del destinatario stesso.

Se è debitamente compilata la **casella 17I** l'MVV-E può essere utilizzato anche come:

- ✓ certificato della origine o della provenienza, della qualità e delle caratteristiche del prodotto vitivinicolo, dell'annata o delle varietà di uve da cui è ottenuto e, se del caso, della DOP o dell'IGP;
- ✓ certificazione per l'esportazione.

La certificazione non è obbligatoria, ma può essere richiesta dal Paese di destinazione. L'MVV-E contenente la certificazione va stampato e firmato dallo speditore e scorta il trasporto.

Al paragrafo 9 dell'allegato al [Decreto Dipartimentale n. 9400871 del 28 dicembre 2020](#), sono previste le modalità di inserimento nel sistema informativo e la validazione delle eventuali **variazioni, che avvengono nel corso del trasporto**, del luogo di consegna, del conducente e/o del mezzo di trasporto.

Le variazioni sono inserite nel sistema informativo prima della conclusione del trasporto: qualora ciò non sia possibile e il trasporto avvenga con la scorta di un documento cartaceo, le variazioni intervenute dopo la validazione sono aggiunte a mano sul medesimo documento cartaceo nella casella 16 e debitamente sottoscritte dal conducente. In tal caso, le variazioni dovranno essere inserite dallo speditore sul sistema informativo e validate nei 3 giorni lavorativi successivi alla conclusione del trasporto.

Esclusivamente nel caso in cui per il trasporto sia obbligatorio il documento MVV-E ed il servizio SIAN sia indisponibile, è prevista un'apposita **procedura di riserva**, consistente nell'emissione di un documento MVV cartaceo convalidato tramite PEC, che sarà inserito nel sistema informativo entro tre giorni lavorativi dalla data inizio trasporto.

L'MVV-E **deve essere annullato**:

- ✓ per qualsiasi variazione relativa al trasporto che si verifichi dopo la validazione diversa dal luogo di consegna, dal conducente e dal mezzo di trasporto;
- ✓ quando l'ora di inizio del trasporto indicata nell'MVV-E e l'orario effettivo di partenza differiscono di oltre un'ora.

¹ Supporto elettronico mobile: ogni dispositivo elettronico pienamente utilizzabile seguendo la mobilità dell'utente (palmari, smartphone, tablet, ecc.)

Nel caso di spedite **soggetto alle procedure restrittive di cui all'art. 17 del [Reg. \(UE\) 2018/273](#)**, la validazione del documento è effettuata solo a seguito della convalida dell'Ufficio ICQRF territorialmente competente per il luogo di carico e secondo le prescrizioni stabilite da quest'ultimo. In tal caso lo spedite dovrà spuntare il *flag* “Art. 17 del reg. (UE) n. 2018/273 – convalida Autorità” e il documento rimarrà “sospeso” fino alla validazione (o non validazione) dell'Ufficio ICQRF.

2.5 *Alcuni approfondimenti e chiarimenti*

- ✓ Obblighi applicabili nel caso dei trasporti delle **uve da tavola** non destinate al consumo diretto: le uve in questione rientrano tra i prodotti il cui trasporto deve essere scortato dal documento di accompagnamento vitivinicolo. Si sottolinea che i trasporti in questione possono essere destinati:
 - ad un centro di intermediazione uve (purché nello stesso non siano detenute uve da vino);
 - ad uno stabilimento di trasformazione nel quale le uve stesse sono trasformate ad es. in mosti o succhi o in zucchero d'uva;
 - ad uno stabilimento “promiscuo”².

Detti trasporti di uve devono essere scortati da un documento MVV-E oppure MVV, senza che sia applicabile alcuna deroga.

- ✓ **Pesa pubblica**: nel caso di un documento MVV-E che scorti il trasporto delle uve su territorio nazionale con partenza dal vigneto fino alla cantina, qualora ci si avvalga della facoltà di annotare sul documento stesso la dicitura “pesa pubblica”³, è possibile indicare:
 - nel predetto campo obbligatorio, la quantità “simbolica” di “1” kg;
 - nel campo 17.2d “Altre informazioni”, la dicitura “pesa pubblica”.
- ✓ Per l'elenco delle casistiche di **esenzione** si rinvia al *Prospetto n. 6* del quadro sinottico.
- ✓ Il documento MVV è valido per i **fini fiscali** nelle operazioni di trasferimento di vino tra depositi fiscali nazionali nonché per le spedizioni intracomunitarie dei piccoli produttori di vino ([Circolare 3/D, prot. n. RU 36726 del 7 aprile 2014 dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli](#)).

2.6 *Documenti e-AD*

Il trasporto di prodotti vitivinicoli sottoposti ad accisa, in regime di sospensione, è scortato dalla copia stampata del documento e-AD⁴ o di un altro documento commerciale recante il **codice ARC** attribuito dal sistema telematico doganale (EMCS) (vds. Quadro sinottico - Prospetti nn. 1 e 2).

² Stabilimenti promiscui: gli stabilimenti dove si detengono e/o si trasformano uve di altre varietà e uve da vino nonché prodotti derivanti dalla loro trasformazione e nei quali non si effettua la fermentazione né si detengono prodotti fermentati o alcolici;

³ Il trasporto deve essere diretto alla pesa pubblica più vicina situata nello stesso Comune ove inizia il trasporto o in Comune limitrofo e che al documento sia allegata la ricevuta del peso che costituirà parte integrante del documento.

⁴ [Regolamento \(UE\) n. 2022/1636](#), [D.Lgs. n. 48/2010](#).

Il documento *e-AD*, per assolvere anche alle finalità vitivinicole, deve recare tutte le informazioni richieste dalla specifica normativa UE e nazionale di settore.

2.7 *Trasmissione documenti accompagnamento all'Ufficio ICQRF competente.*

L'art. 14 del Reg. (UE) n. 2018/273 prevede l'obbligo a carico dello speditore, ad eccezione dei trasporti per i quali è stato emesso un *e-AD* (o, in sostituzione di esso, il documento emesso in procedura di riserva), di trasmettere all'autorità competente del territorio in cui è situato il luogo di carico copia del documento di accompagnamento, anche per il vino destinato a essere trasformato in vino a DOP o a IGP o in vino varietale o di annata, oppure destinato a essere condizionato per essere commercializzato come tale. La copia del documento, fatti salvi i casi previsti nei § 2.7.1 e § 2.7.2, è trasmessa entro il primo giorno lavorativo successivo a quello della spedizione. Per i trasporti destinati ad altri Stati membri dell'UE la trasmissione della copia del documento è effettuata prima della partenza del mezzo.

2.7.1 *Trasmissione documenti accompagnamento - MVVE*

Si evidenzia che l'emissione del **documento in formato elettronico (MVV-E) assolve agli obblighi di trasmissione della copia del documento** agli Uffici ICQRF competenti previsti:

- ✓ dall'articolo 14 del Reg. (UE) n. 2018/273 relativo all'invio del documento alle autorità di controllo per talune tipologie/categorie di prodotto;
- ✓ dal [DM 30 giugno 1995](#) e [DM 19 dicembre 2000](#), per i centri di intermediazione uve ed i trasporti delle uve da tavola avviate alla trasformazione e dei loro sottoprodotti.

Si evidenzia, tra l'altro, che per i prodotti sfusi destinati all'estero il sistema informativo imposta in automatico un *flag* in funzione dell'indirizzo del destinatario o, se del caso, del luogo di consegna. In tal caso il sistema informativo invia automaticamente un messaggio di notifica mediante posta elettronica all'Ufficio territoriale che, nei casi previsti dall'art. 14 del Reg (UE) 2018/273, provvederà ad inoltrare l'MVV-E con i mezzi più rapidi all'Autorità dello Stato membro competente per il luogo di scarico.

2.7.2 *Trasmissione documenti di accompagnamento - PEC*

Per quanto riguarda il documento MVV **convalidato mediante PEC**, il [Decreto Dipartimentale prot. n. 1021 del 17 giugno 2014](#) e s.m. ha previsto specifiche e dettagliate modalità operative. Tra le disposizioni per la regolare effettuazione delle predette operazioni di convalida e trasmissione, si segnala che deve essere utilizzato il codice univoco PEC **MVV-DAV-02**. Per un approfondimento sull'argomento si rinvia alla [circolare prot. n. 11663 del 21 settembre 2015](#).

Si evidenzia che, per i trasporti che si svolgono esclusivamente sul territorio nazionale, l'invio mediante PEC del documento ai fini della convalida assolve, a talune condizioni, anche l'adempimento della trasmissione del documento medesimo, previsto dall'art. 14 del Reg (UE) 2018/273 nonché dal [DM 30 giugno 1995](#) e dal [DM 19 dicembre 2000](#).

Con [nota prot. ICQRF n. 617 del 3 agosto 2018](#) sono state fornite indicazioni sulla **procedura di riserva** da utilizzare nel caso di ritardo della ricezione del messaggio di notifica avvenuta consegna nel caso di convalida del documento tramite PEC. Tale procedura può essere attivata dall'operatore qualora la ricevuta di detto messaggio non ritorni entro un'ora, seguendo le istruzioni indicate nella procedura e annotando sul retro del documento una dicitura del tipo *“Non è arrivata la ricevuta di avvenuta consegna. Allego la PEC inviata”*.

2.8 Esenzione registro telematico

Per i titolari di stabilimenti enologici con produzione annua pari o inferiore a 50 ettolitri con annesse attività di vendita diretta o ristorazione, l'art. 58, comma 2, della [L. n. 238/2016](#) prevede che l'obbligo di tenuta dei registri si considera assolto con la presentazione della dichiarazione di produzione e la dichiarazione di giacenza.

Si evidenzia che la norma, in questione non vieta la possibilità per il titolare dello stabilimento di vendere anche ad altri operatori professionali.

Per beneficiare della deroga, le condizioni necessarie e sufficienti sono:

- ✓ che la produzione annua sia pari o inferiore a 50 ettolitri,
- ✓ che allo stabilimento enologico sia annessa attività di vendita e/o ristorazione,
- ✓ che l'operatore rivesta la figura del “rivenditore al minuto” ([artt. 2 e 28 del Regolamento \(UE\) n. 2018/273](#)).

Ai fini dell'individuazione della figura del rivenditore al minuto per *“piccoli quantitativi”*, si rimanda alla definizione di cui all'articolo 1 del [D.M. 20 marzo 2015, n. 293](#), specificando che s'intendono le vendite:

- ✓ di vini e di mosti parzialmente fermentati, anche confezionati dal rivenditore stesso, in recipienti di volume nominale non superiore a 60 litri, con l'ulteriore limite di cessioni singole non superiori a 3 ettolitri e a condizione che, nello stesso esercizio, non si detengano quantità superiori a 50 ettolitri di vino, escludendo dal computo i vini confezionati in recipienti di volume nominale fino a 5 litri;
- ✓ di mosto concentrato e mosto concentrato rettificato regolarmente confezionati da terzi inferiori o pari, per singola cessione, a 5 litri oppure a 5 chilogrammi.

3. DICHIARAZIONE DI GIACENZA - DICHIARAZIONE DI VENDEMMIA E PRODUZIONE VINICOLA

3.1 *Dichiarazione di giacenza, bilancio annuo e chiusura del registro telematico.*

Con [Decreto n. 7130 del 25 luglio 2018](#) sono state adottate le disposizioni nazionali concernenti le dichiarazioni di giacenza dei vini e dei mosti.

In particolare, gli operatori interessati devono dichiarare la giacenza dei mosti e dei vini, esclusi i prodotti ottenuti da uve raccolte nell'anno in corso, presenti in cantina alla mezzanotte del 31 luglio. Tale adempimento è effettuato presentando la dichiarazione nel periodo compreso tra il 1° agosto e il 10 settembre, secondo le modalità stabilite dall'Agea o, se del caso, secondo le modalità dettate dal competente organismo pagatore regionale.

In proposito si rinvia alla circolare che ogni anno Agea - Area Coordinamento rende disponibile sul proprio sito (percorso [Home > Servizi di utilità > Normativa](#)), con la quale sono fornite istruzioni applicative per la compilazione e la presentazione delle dichiarazioni di giacenza di vini e/o mosti per la campagna in corso.

Gli operatori entro il 10 settembre, tramite apposita funzionalità disponibile nel sistema informatico, potranno effettuare il bilancio annuo e la chiusura del registro telematico al 31 luglio.

Si sottolinea che dopo la chiusura del registro i dati delle operazioni effettuate fino al 31 luglio non potranno più essere modificati, né integrati.

I saldi al 31 luglio verranno riportati al 1° agosto tramite una sequenza di operazioni GIIN generate in automatico dal sistema.

Se l'operatore non effettua la chiusura del registro entro il 10 settembre, la stessa verrà eseguita in automatico dal sistema.

3.2 *Dichiarazione di vendemmia e produzione vinicola*

Con [decreto 7701 del 18 luglio 2019](#) sono state adottate le disposizioni nazionali inerenti alle dichiarazioni di vendemmia e di produzione vinicola, che devono essere presentate entro il 30 novembre ai sensi del [DM n. 555831 del 31/10/2022](#).

Il [decreto 7701 del 18 luglio 2019](#) consente agli operatori che detengono il registro telematico di avvalersi delle informazioni presenti nello stesso per la compilazione della dichiarazione di produzione, stabilendo che:

- ✓ per il calcolo della produzione di vino e di mosti vengono utilizzati i dati risultanti nel registro telematico alla data del 30 novembre della campagna vitivinicola di riferimento; tali dati vengono riportati in modalità automatica;
- ✓ qualora nel quadro G vengano riportati anche prodotti vitivinicoli non afferenti alla campagna di riferimento, il soggetto è tenuto ad aggiornare le singole voci dello stesso quadro G decurtando ovvero specificando i valori dei relativi prodotti.

4. PRATICHE ENOLOGICHE – LE FERMENTAZIONI

4.1 *Generalità*

Si premette, innanzitutto, che non è previsto l'obbligo di presentare apposite dichiarazioni per effettuare le operazioni di acidificazione, disacidificazione e dolcificazione. Resta, tuttavia, l'obbligo di annotarne l'effettuazione dell'operazione sul registro telematico.

La normativa di riferimento per le pratiche enologiche si basa principalmente sul [Regolamento delegato \(UE\) n. 2019/934](#) e sul [Regolamento di esecuzione \(UE\) n. 2019/935](#).

In merito si forniscono, di seguito, alcune indicazioni applicative.

4.1.1 Acidificazione

- È consentito effettuare le operazioni di acidificazione sia sui prodotti a monte del vino sia sul vino da questi ottenuto, osservando il limite complessivo, espresso in acido tartarico, di 4 g/l (ossia 53,3 milliequivalenti per litro);

Fermo restando:

- ✓ la possibilità di acidificare prodotti a monte del vino, prescindendo dal fatto che il prodotto di partenza sia già stato acidificato, purché appartenga ad una diversa categoria rispetto a quella da sottoporre acidificare (esempio: è possibile effettuare un'operazione di acidificazione su un mosto parzialmente fermentato ottenuto dalla trasformazione di un mosto di uve già sottoposto ad acidificazione);
 - ✓ la possibilità di acidificare il vino anche in più soluzioni;
 - ✓ il vincolo ad effettuare l'acidificazione nella stessa zona viticola in cui sono state raccolte le uve.
- È consentito effettuare l'acidificazione dei vini in stabilimenti diversi da quello di vinificazione. È responsabilità degli operatori che acquistano e cedono prodotti vitivinicoli, fornire ai propri clienti ed acquisire dai propri fornitori il dato quantitativo aggiornato delle acidificazioni effettuate sulla partita in questione.

Allo scopo:

- ✓ la compilazione del **registro telematico** deve consentire l'identificazione, in unico conto distinto, di ogni partita acidificata, comprese quelle acquistate, indicando il dato necessario anche per l'indicazione degli ingredienti (esempio: è possibile annotare nel campo "codice partita" il dato relativo all'acidificazione);
- ✓ nella compilazione dei **documenti di accompagnamento** deve essere indicato che si tratta di prodotto acidificato ed essere fatta in modo di veicolare l'informazione relativa al dato quali quantitativo dell'acidificazione.

4.1.2 Dealcolizzazione

L'Allegato VII, Parte II, del [Reg. \(UE\) n. 1308/2013](#), prevede che vino, vino spumante, vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico, vino spumante gassificato, vino frizzante, vino frizzante gassificato, dopo aver raggiunto pienamente le rispettive caratteristiche previste, possono essere sottoposti a un trattamento di dealcolizzazione totale o parziale, conformemente all'allegato VIII, parte I, sezione E del medesimo regolamento.

L'art. 119 del Reg. (UE) 1308/2011 dispone che, quando i prodotti vitivinicoli appartenenti alle categorie di cui all'allegato VII, parte II, punto 1 e punti da 4 a 9 sono stati sottoposti a un trattamento di dealcolizzazione, la designazione della categoria è accompagnata:

- dal termine "**dealcolizzato**" se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto non è superiore a 0,5 % vol., o
- dal termine "**parzialmente dealcolizzato**" se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto è superiore a 0,5 % vol. ed è inferiore al titolo alcolometrico effettivo minimo della categoria che precede la dealcolizzazione.

Al riguardo, è stata pubblicata la [Comunicazione della Commissione \(C/2024/694\)](#) relativa a “Domande e risposte sull'attuazione delle norme dell'UE in materia di dealcolizzazione dei vini”, sintetizzati come segue:

- non è consentita la dealcolizzazione nel caso di prodotti che abbiano subito un arricchimento (dealcolizzazione e arricchimento sono reciprocamente incompatibili);
 - non è ammesso il taglio/miscelazione tra un “vino” e un “vino parzialmente dealcolizzato” o un “vino dealcolizzato”, se si vuole denominare il prodotto ottenuto come “vino” o “vino parzialmente dealcolizzato”; viceversa è ammesso il taglio se non si intenda utilizzare le denominazioni riservate ai prodotti vitivinicoli;
 - le indicazioni della varietà e dell'annata sono consentite anche nel caso dei prodotti dealcolizzati, secondo le norme vigenti;
 - non sono ammesse denominazioni legali differenti da quelle previste in materia dal regolamento (ad es. “vino senza alcol”, “vino analcolico”, ... ecc.). L'uso di tali termini può avvenire solo nell'ambito delle indicazioni supplementari conformemente ai requisiti dell'etichettatura di cui al Reg. (UE) 1169/2011.
 - poiché “... i vini parzialmente dealcolizzati e dealcolizzati possono essere considerati vini sempre *che siano rispettate le condizioni di produzione, tra cui il fatto che la dealcolizzazione avvenga dopo che il vino ha pienamente raggiunto le sue caratteristiche di vino, e che siano utilizzati i processi di dealcolizzazione autorizzati ...*”, è possibile designare con il termine “vino” i prodotti derivanti da un processo di dealcolizzazione, anche se non possiedono i titoli alcolometrici effettivi minimi previsti;
 - a proposito della dealcolizzazione dei vini spumanti è stato evidenziato che “... i processi di dealcolizzazione disponibili non garantiscono attualmente di eliminare l'etanolo dai vini spumanti e di mantenere al contempo l'anidride carbonica. Inoltre le attuali tecniche di fermentazione non consentono una seconda fermentazione senza produzione di alcole ... Il prodotto finale, pertanto, non potrebbe essere etichettato come «vino dealcolizzato», ma rientrerebbe molto probabilmente nella definizione di «vino parzialmente dealcolizzato» e andrebbe etichettato come tale.
 - in virtù del principio della *lex specialis* (articolo 119, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013), l'etichetta dei vini deve recare il titolo alcolometrico effettivo anche se inferiore a 1,2% vol.
- Si evidenzia che in merito all'etichettatura degli ingredienti via QRcode o altro mezzo elettronico, entro la fine del 2026 la risposta n.38 della Comunicazione (C/2024/694) verrà superata da un atto delegato della Commissione che, come stabilito dal Reg. 2026/471, consentirà “l'identificazione del mezzo elettronico sull'imballaggio o sull'etichetta a esso apposta di cui all'articolo 119, paragrafi 4 e 5 del 1308/2013, **anche mediante un pittogramma o un simbolo comuni anziché utilizzare parole**”.

A livello nazionale la materia è stata disciplinata con il [DM del 20 dicembre 2024, n. 672816](#), recante "Disposizioni nazionali di attuazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i vini dealcolati", come modificato dal DM n. 213946 del 14/05/2025. Il Decreto Ministeriale stabilisce le seguenti regole specifiche:

a) Trattamento di dealcolazione

Il trattamento di dealcolazione può essere effettuato tramite parziale evaporazione sottovuoto, con tecniche a membrana o distillazione e ad ogni modo sempre sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato. Non è possibile aumentare il tenore zuccherino nel mosto utilizzato per la produzione del vino dealcolato ed è vietato aggiungere acqua esogena e/o aromi esogeni al prodotto finale. Il riutilizzo dell'acqua endogena e degli aromi endogeni è consentito all'interno del processo di dealcolazione stesso. Sui vini dealcolati è possibile effettuare le pratiche ed i trattamenti enologici previsti dal [Reg. \(UE\) 2019/934](#).

Etichettatura

Nell'etichettatura dei prodotti ottenuti a seguito del processo di dealcolazione è riportata la dicitura "dealcolato" o "parzialmente dealcolato" dopo la relativa categoria, quindi ad es. "vino spumante dealcolato" insieme alle altre indicazioni obbligatorie ai sensi del [Reg. \(UE\) 2019/33](#). La categoria e il termine "dealcolato" o "parzialmente dealcolato" sono indicate in etichetta "in un testo omogeneo con caratteri di pari rilievo grafico".

Luogo

Il processo di dealcolazione dovrà avvenire esclusivamente negli stabilimenti o nei locali appositamente destinati a ciò, dotati di registro dematerializzato e di licenza di deposito fiscale nel settore dell'alcol etilico e/o dei prodotti alcolici intermedi e/o nel settore del vino. Tali stabilimenti o locali garantiscono che la soluzione idroalcolica ottenuta dal processo di dealcolazione circoli in circuito separato, chiuso e monitorato, in conformità alle procedure di cui all'articolo 33 commi 1, 4 e 7 del decreto legislativo 26 ottobre 1995, n. 504 e ss.mm. e ii. (si veda al riguardo il [Decreto interministeriale](#) del 29 dicembre 2025 nel paragrafo **NOVITÀ anno 2026**)

Comunicazioni preventive a ICQRF

La collocazione e la planimetria degli stabilimenti o dei locali adibiti alle operazioni di dealcolazione e la tipologia degli impianti per la dealcolazione dovranno essere comunicati agli uffici territoriali dell'ICQRF con messaggio PEC. Le singole lavorazioni dovranno, inoltre, essere preventivamente comunicate, entro il quinto giorno precedente alla loro effettuazione, agli uffici territoriali dell'ICQRF.

Vini Dop e IGP

Benché la normativa unionale abbia previsto la possibilità di dealcolazione parziale per le DOP ed IGP, il DM in oggetto consente la dealcolizzazione solo per i vini senza DOP ed IGP.

Gestione sottoprodotti

Il sottoprodotto (miscela idroalcolica) risultante dal processo di dealcolazione con tecnica a membrana dovrà essere utilizzato, in via prioritaria, per la produzione di bioetanolo. Nel caso di utilizzo interno nello stesso stabilimento la miscela dovrà, preliminarmente, subire un processo di denaturazione in modo da garantire la tracciabilità ai fini dei controlli. Quando, invece, la dealcolazione è eseguita per distillazione o per parziale evaporazione sottovuoto, il sottoprodotto risultante, potrà essere utilizzato per la produzione di distillato di vino. Ai sottoprodotti saranno applicate le disposizioni tributarie in materia di accisa previste per “la produzione, circolazione e deposito dell’alcole etilico e delle miscele idroalcoliche” anche se ottenute dalla dealcolazione parziale o totale del vino.

NOVITÀ anno 2026: dal 6 gennaio 2026 è in vigore il [Decreto interministeriale](#) del 29 dicembre 2025 (il Ministro dell'Economia e delle Finanze di concerto con il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste) che disciplina in materia di accisa per i processi di dealcolazione del vino.

Il decreto prescrive obblighi e indicazioni per gli esercenti depositi fiscali (soggetti EID⁵ e soggetti DID⁶) che procedono alla dealcolizzazione dei vini. In particolare, si segnala che la pratica di dealcolizzazione è effettuata in una **area delimitata**, posta anche all’interno del deposito fiscale in cui avviene. Per i soggetti EID (**che producono vino dealcolato per un volume inferiore a 1000 hl**), l'alcole ottenuto confluisce in uno **specifico recipiente collettore**, previsto [dall'art. 33, comma 4, del D.Lgs 26 ottobre 1995, n. 504 \(Testo Unico delle Accise\)](#), connesso stabilmente con le apparecchiature attraverso **tubazioni rigide e inamovibili**.

Si segnala che a seguito della modifica intervenuta con il Reg 2026/471 del febbraio 2026 (cd. pacchetto vino) il [Reg. \(UE\) 1308/2013](#), nell'allegato VII, parte II, prevede che:

- i vini spumanti e i vini frizzanti possono essere ottenuti mediante seconda fermentazione di vini dealcolati o parzialmente dealcolati
- i vini spumanti gassificati e i vini frizzanti gassificati possono essere ottenuti mediante aggiunta di diossido di carbonio ai vini dealcolati o parzialmente dealcolati.

Si rappresenta altresì che il reg. 2026/471 ha introdotto la possibilità di ottenere prodotti vitivinicoli aromatizzati da prodotti vitivinicoli dealcolati o parzialmente dealcolati. In tali casi è possibile derogare alle soglie del titolo alcolometrico effettivo minimo e del titolo alcolometrico totale minimo, previsto dal [Reg. \(UE\) 251/2014](#) articolo 3, comma 5.

⁵ i soggetti, esercenti depositi fiscali di cui all'art. 28, comma 1, lettere b) o d), del [D.Lgs 26 ottobre 1995, n. 504](#) a cui è consentito di effettuare, alle condizioni previste dal presente decreto, processi di dealcolazione con ottenimento di vino dealcolato entro il limite quantitativo massimo annuo di cui all'art. 37, comma 1, ovvero “1.000 ettolitri”.

⁶ i soggetti, esercenti depositi fiscali di cui all'art. 28, comma 1, lettere b) o d), del TUA che effettuano processi di dealcolazione con ottenimento di vino dealcolato oltre il limite quantitativo massimo annuo previsto per i soggetti EID

4.2 *Periodo vendemmiale e delle fermentazioni*

Il periodo delle fermentazioni e delle rifermentazioni, ai sensi dell'art. 10, comma 1, della legge n. 238/2016, è fissato dal **15 luglio** al **31 dicembre**. Le **fermentazioni e rifermentazioni** che possono svolgersi in un periodo diverso sono:

- consentite dai disciplinari di determinati prodotti a DOP e IGP. In tal caso, tuttavia, l'effettuazione della fermentazione/rifermentazione è subordinata ad una comunicazione da inviarsi immediatamente all'ufficio territoriale dell'ICQRF;
- effettuate in bottiglia o in autoclave per la preparazione dei vini spumanti, dei vini frizzanti, del mosto di uve parzialmente fermentato con una sovrappressione superiore a 1 bar e dei vini con la menzione tradizionale «vivace», nonché quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati;
- avviate per la produzione di particolari vini, ivi compresi i vini passiti e i vini senza IG, che, tuttavia, dovranno essere individuati con decreto annuale del Ministro, d'intesa con le Regioni e le Province autonome interessate.

4.3 *Le operazioni di arricchimento*

Il [DM n. 278 del 9 ottobre 2012](#) prevede specifici adempimenti amministrativi connessi alle operazioni di arricchimento, che trovano tuttora fondamento nell'art. 30, paragrafo 2, del Reg. (UE) n. 2018/273.

In particolare, gli operatori che procedono all'effettuazione della pratica di arricchimento mediante l'aggiunta di MC o di MCR oppure con il metodo della concentrazione parziale, compresa l'osmosi inversa, devono presentare una o più dichiarazioni preventive valide per più operazioni e per un determinato periodo, che comunque non può andare oltre il 31 dicembre. Da tale possibilità sono esclusi, tuttavia, taluni casi considerati più a rischio ed elencati nell'art. 4, comma 3, del [DM 20 marzo 2015, n. 293](#), per i quali è necessario presentare la dichiarazione preventiva entro e non oltre il secondo giorno precedente a quello previsto per l'operazione di arricchimento.

Per quanto riguarda i termini di registrazione nel registro telematico, si rinvia alle disposizioni previste dall'art. 5 del [DM 20 marzo 2015, n. 293](#).

4.4 *Mosto concentrato e mosto concentrato rettificato.*

Il Reg. (UE) n.1308/2013, all'allegato VII, parte II, punto (14), lettera b), prevede la tipologia di **mosto di uve concentrato rettificato in forma solida (MCRs)**, soggetto alle medesime prescrizioni e condizioni dell'MCR liquido.

Con la circolare prot. n. [7244 del 30 maggio 2016](#) sono stati forniti chiarimenti sulla denominazione del MCR, del MCRs e delle altre sostanze zuccherine ottenute dalla trasformazione delle uve.

Per quanto riguarda l'utilizzo ed il trasporto dell'MCR⁷ si fa presente quanto segue:

➤ **utilizzo di MCRs:**

- ✓ **per l'aumento del titolo alcolometrico** si ritiene applicabile la [risoluzione OIV OENO 466-2012](#) relativa al metodo di analisi dell'O.I.V. “*Valutazione del tenore zuccherino dei mosti, dei mosti concentrati e dello zucchero d'uva tramite rifrattometria*” (OIVMA-AS 2-02). Infatti, la tabella III allegata a tale metodo riporta il contenuto in zuccheri espresso in g/l e in g/kg e il corrispondente titolo alcolometrico in % volume. Tenuto conto della relazione lineare che esiste fra i valori di zucchero in g/l, contenuti nella tabella sopra citata, ed il corrispondente titolo alcolometrico volumico potenziale in % vol, si ottiene il **coefficiente di trasformazione 0,05943**⁸;
- ✓ **per l'aumento di volume** si può assumere che l'aggiunta di 1 kg di MCR solido determini un aumento in volume di circa **0,66 litri**;

➤ **trasporti di MC/MCR**

- ✓ l'esonero dall'emissione del documento di accompagnamento, previsto dall'art. 9, paragrafo 1, lettera e), punto i), primo alinea, del Reg. (UE) n. 2018/273, è applicabile anche al MCRs confezionato, alle stesse condizioni di quello liquido. In tal caso la quantità di riferimento espressa in peso è di **5 kg**;
- ✓ sul documento di accompagnamento dell'MCRs, nei casi previsti dal Reg. (UE) n. 2018/273, sono riportati (allegato n. 5):
 - l'indice di rifrazione ottenuto secondo il metodo di misurazione riconosciuto dall'Unione; esso è espresso dal titolo alcolometrico potenziale in % vol; tale indicazione può essere sostituita dall'indicazione della densità, che è espressa in grammi per cm³ (allegato V - parte B, paragrafo 2.1., lettera. c), punto ii);
 - il tenore di zucchero in g/kg (allegato V - parte B, paragrafo 2.1., lettera. c), punto iv).

➤ **produzione di MC/MCR**

Ai sensi dell'art. 13, comma 7, della L. n. 238/2016 e del punto 2.1. dell'allegato al [DM prot. n. 11294 del 25/09/2017](#) (modificato dal [Decreto dipartimentale prot. n. 746 del 24/06/2020](#)) è previsto che l'acqua e le altre sostanze ottenute nei processi di concentrazione dei mosti o dei vini o in quello di rigenerazione delle resine a scambio ionico sono denaturate all'atto dell'ottenimento, con cloruro di sodio.

⁷ Vds. anche quanto riportato nella nota prot. 4617 del 5 agosto 2014 della Direzione generale delle politiche internazionali (allegato n. 5) e dell'Unione europea e la nota della Commissione UE Ares (2014) 4159306 dell'11 dicembre 2014 (allegato n. 6) e sulla base delle novità introdotte dal [Decreto n. 293 del 20 marzo 2015](#)).

⁸ Se l'MCRs è costituito esclusivamente da zuccheri (glucosio e fruttosio) 1 kg di MCRs, in volume pari a 0,66 litri, sviluppa 0,5943 litri di alcol (ad es.: una partita di mosto di 100 ettolitri con titolo alcolometrico totale di 10 % vol (monte gradi pari a 1.000 l.a.), aggiunta di 2 quintali di MCR solido pari a 1,32 ettolitri (monte gradi pari a 118,86 l.a.) avrà una gradazione finale teorica di 11,04 % vol con un aumento di grado di 1,04 % vol).

Tuttavia, ai sensi del successivo punto 2.2. del [DM prot. n. 11294 del 25/09/2017](#), è previsto che l'acqua destinata ad essere riutilizzata per scopi di preriscaldamento dei mosti o per rigenerare le resine o immessa direttamente nel sistema di smaltimento delle acque reflue non deve essere denaturata, fermo restando che la stessa non venga detenuta sfusa all'interno dello stabilimento, ma venga riutilizzata in modo automatico ed in cicli chiusi dall'impianto stesso di concentrazione/rettifica.

La detenzione delle sostanze sopra menzionate negli stabilimenti enologici in difformità dalle richiamate disposizioni integra la violazione dell'art. 15, comma 1, lett. e), della legge 238/2016, sanzionato a norma dell'art. 73, comma 3, della stessa legge.

4.5 **Limiti di alcuni componenti contenuti nei vini.**

Con il [DM 10 agosto 2017](#) *“Limiti di alcuni componenti contenuti nei vini, in applicazione dell'articolo 25 della legge 12 dicembre 2016, n. 238”*, si è proceduto alla revisione delle sostanze dei componenti dei vini e dei relativi limiti, già stabiliti dalla Legge n. 238/2016 e dalla normativa europea. Inoltre, è stato attuato l'allineamento con i limiti massimi accettabili riportati nelle norme armonizzate dell'Organizzazione internazionale della vite e del vino. In particolare, all'articolo 1 sono stati prescritti:

- ✓ al comma 1, i limiti massimi di taluni componenti nei vini destinati al consumo diretto;
- ✓ al comma 2, i limiti minimi per l'estratto non riduttore e le ceneri nei vini destinati al consumo diretto diversi dai vini spumanti e dai vini aromatizzati;
- ✓ al comma 3, i limiti minimi per l'estratto non riduttore e le ceneri nei vini spumanti e nei vini aromatizzati.

4.6 **Divieto dell'uso dei pezzi di legno di quercia nei vini DOP italiani.**

Il [DM 21 giugno 2017](#) stabilisce il *“Divieto dell'uso dei pezzi di legno di quercia nell'elaborazione, nell'affinamento e nell'invecchiamento dei vini DOP italiani, ai sensi dell'articolo 23 della legge 12 dicembre 2016, n. 238”*.

5. SOTTOPRODOTTI

La normativa di riferimento è il [DM prot. n. 185138 del 30 marzo 2023](#), recante *“Disposizioni nazionali di attuazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e ss. mm. e ii., per quanto riguarda l'applicazione dell'intervento della distillazione dei sottoprodotti della vinificazione”*. Si rammenta che con [DM 597564 del 26/10/2023](#) sono stati modificati i termini di cui all'art. 4 comma 1, del [DM prot. n. 185138 del 30 marzo 2023](#).

In particolare, la normativa di riferimento stabilisce le seguenti disposizioni:

- l'art. 3 esonera sia dall'obbligo di consegna dei sottoprodotti in distilleria che dall'obbligo del loro ritiro sotto controllo i soggetti che effettuano una qualsiasi trasformazione delle uve

fino ad un massimo di 6.000 Kg o che producono nei propri impianti un quantitativo di vino o di mosto fino a 50 hl;

- ai sensi della lettera g), comma 1 dell'articolo 6 sono consentiti usi alternativi rispetto a quelli di cui alle lettere da a) ad f) e, in tali casi, gli operatori interessati sono tenuti a trasmettere un'apposita comunicazione al Ministero, all'ICQRF ed alle Regioni almeno 30 giorni antecedenti all'effettuazione del primo ritiro sotto controllo;
- l'art. 6, comma 5, prevede che i produttori e coloro che abbiano proceduto ad una qualsiasi trasformazione delle uve, se destinano i sottoprodotti agli usi alternativi di cui al comma 1, sono tenuti a trasmettere, entro il quarto giorno antecedente le operazioni di ritiro, l'apposita comunicazione di ritiro sotto controllo dei sottoprodotti **esclusivamente in modalità telematica**, utilizzando l'apposita funzionalità presente nel SIAN (**DSTT - comunicazione ritiro sotto controllo dei sottoprodotti della vinificazione**);
- ai sensi dell'art. 11, commi 5 e 6, su domanda dei distillatori, il Ministero, d'intesa con l'ADM, rilascia l'autorizzazione, nel caso dei “*nuovi usi industriali*”, cioè quelli diversi dagli usi per i quali è prevista la denaturazione dell'alcool ai sensi delle vigenti normative fiscali, nonché l'uso per autotrazione o per combustione;
- In mancanza di accordo fra il produttore ed il distillatore, il titolo alcolometrico sarà determinato dal laboratorio dell'ADM (art. 12, comma 3). L'ICQRF può comunque accedere ai registri tenuti in ottemperanza alle disposizioni della disciplina delle accise presso i centri di raccolta temporanei fuori fabbrica e presso le distillerie (art. 16, comma 3).
- viene meno l'autorizzazione del Ministero, su richiesta delle Regioni e Province autonome, per l'utilizzo delle vinacce per la produzione di prodotti alimentari diversi da quelli indicati nell'allegato I del decreto;
- gli attestati rilasciati dagli acetifici e dalle distillerie ai produttori conferenti non devono essere più preventivamente vidimati. È previsto, infatti, che il secondo esemplare degli attestati sia inviato via PEC, al momento del rilascio, all'ufficio ICQRF territorialmente competente;
- i **sottoprodotti** ottenuti dalla trasformazione **delle uve da tavola** sono soggetti alle disposizioni del [DM n. 185138 del 30 marzo 2023](#), tenuto anche conto [dell'articolo 15, comma 3 del DM 2 luglio 2013](#). Pertanto, anche tali sottoprodotti potranno essere destinati al ritiro sotto controllo, in alternativa alla distillazione. In proposito, posto che tali uve non possono essere vinificate, si precisa che non trovano applicazione né le prescrizioni concernenti il divieto di sovrappressione delle uve stesse, né i conseguenti obblighi relativi al quantitativo minimo di alcol che deve essere contenuto nei sottoprodotti. Di conseguenza non trovano applicazione, nel caso della distillazione di tali sottoprodotti, il regime degli aiuti di cui all'articolo 52 Reg. (UE) n. 1308/2013 ed i connessi obblighi ed adempimenti;
- si rammenta che, ai sensi dell'art. 13, comma 3, della legge 238/2016, le distillerie e gli utilizzatori per scopi energetici possono istituire i **centri di raccolta** temporanei fuori fabbrica dei sottoprodotti della vinificazione tramite una **comunicazione** preventiva, “una

tantum”, al competente Ufficio territoriale dell’ICQRF. Tale comunicazione è disponibile in modalità telematica nell’ambito dei servizi del SIAN (**DCRS - centri temporanei raccolta sottoprodotti**).

Per tali **centri di raccolta**, l’Agenzia delle Dogane ha precisato, [nella circolare 11/D, prot. n. 81267 R.U. / DCAFC 6° del 21 luglio 2017](#), che i **registri C41** trovano, attualmente, impiego sia per il regime di vigilanza fiscale dell’Agenzia che per i controlli dell’ICQRF, al fine di soddisfare con un unico adempimento da parte dell’esercente la distilleria di cui il centro di raccolta costituisce appendice, tutte le obbligazioni contabili di registrazione delle materie prime alcoligene previste dalle diverse discipline del settore. Pertanto, l’obbligo della tenuta del registro telematico vitivinicolo (previsto ai sensi dell’art. 2, comma 1, del [DM n. 293 del 20 marzo 2015](#)) deve ritenersi soddisfatto con la tenuta dei richiamati registri C41.

Come chiarito nella [circolare prot. n. 1522 del 30 dicembre 2016](#), i centri di raccolta non possono coincidere con uno stabilimento enologico, a meno che nello stabilimento siano, in via esclusiva, introdotti, detenuti o estratti prodotti sottoposti a denaturazione.

- Si ricorda, inoltre, che la Legge 238/2016 consente esplicitamente la cessione di fecce e vinacce tra le distillerie autorizzate e tra gli utilizzatori dei sottoprodotti della trasformazione dei prodotti vitivinicoli a scopo energetico.
- Per quanto riguarda gli stabilimenti industriali detentori ed utilizzatori di **vinacce** destinate ad **usi industriali** diversi dalla distillazione, l’art. 13, comma 4, della legge n. 238/2016 prevede l’obbligo di presentare **un’apposita comunicazione**, disponibile in modalità telematica (**DVIN - detenzione vinacce per usi diversi**), all’ufficio territoriale, valida per una campagna vitivinicola; la comunicazione deve pervenire antecedentemente alla prima introduzione di vinaccia e contenere l’indicazione dell’indirizzo dello stabilimento di detenzione delle vinacce e la quantità complessiva che si prevede di introdurre nel corso della campagna vitivinicola di riferimento.
- Per quanto riguarda le prescrizioni sui **documenti di accompagnamento per i sottoprodotti**, si rinvia all’**allegato n. 2**. In proposito, si specifica che è possibile utilizzare sia le bollette di consegna di cui all’art. 4, commi 2 e 3 del decreto 2 luglio 2013, sia l’MVV-E che l’MVV cartaceo. Quest’ultimo, se predisposto e numerato dall’operatore (art. 5, comma 4, lett. a) del [Decreto 2 luglio 2013](#)), deve essere convalidato, anche mediante PEC (vds. § 2.7.2) mentre, se prestampato e prenumerato da tipografia autorizzata (art. 5, comma 4, lett. b) del Decreto 2 luglio 2013), può essere utilizzato come bolletta di consegna (vds [Circolare relativa al Decreto 788 del 21 settembre 2015](#)).

Le bollette di consegna di cui sopra possono essere utilizzate anche per i sottoprodotti ottenuti dalla trasformazione delle uve da tavola ([art. 15, comma 3, del decreto 2 luglio 2013](#)).

Si ricorda, infine, che l’obbligo di denaturazione delle fecce di vino prima di essere estratte dalle cantine, è previsto dall’art. 13, comma 5, della legge 238/2016 da effettuarsi secondo le modalità stabilite nel [DM prot. 11294 del 25 settembre 2017](#).

Nell'**allegato n. 7** sono fornite le indicazioni operative relative ai controlli sui sottoprodotti della vinificazione o di qualsiasi operazione di trasformazione dell'uva.

NB. La deroga all'utilizzo del cloruro di sodio anziché cloruro di litio concessa per le campagne vitivinicole 2022/2023 e 2023/2024 è decaduta.

6. CENTRI D'INTERMEDIAZIONE UVE E STABILIMENTI DESTINATI ALLA TRASFORMAZIONE DI UVE DA TAVOLA

I centri d'intermediazione uve e gli stabilimenti destinati alla trasformazione di uve da tavola devono sottostare agli adempimenti contabili più restrittivi contenuti rispettivamente nel [DM 30 giugno 1995](#) e nel [DM 19 dicembre 2000](#).

Tali prescrizioni sono tese ad evitare che le uve da tavola e i succhi siano destinati alla vinificazione, pratica non consentita dalle norme UE.

Gli adempimenti, in sintesi, consistono nell'invio periodico all'Ufficio territoriale ICQRF competente, di copia della documentazione contabile vitivinicola. Tuttavia, devono intendersi superate le disposizioni inerenti all'invio all'Ufficio territoriale dell'ICQRF della copia delle pagine del registro di carico e scarico a seguito dell'avvenuta dematerializzazione dello stesso. Ciò vale anche per la trasmissione dei documenti di accompagnamento nel caso in cui sia stato emesso l'MVV-E oppure il documento MVV convalidato tramite PEC.

È comunque opportuno precisare che [l'Allegato al Decreto dipartimentale n. 1021 del 17 giugno 2014 \(come sostituito dal Decreto dipartimentale n. 788 del 21 settembre 2015\)](#), prevede degli specifici “*codici univoci PEC*” per l'invio mediante PEC dei documenti ai fini della convalida e/o della trasmissione per i trasporti di uve da tavola destinate alla trasformazione, di prodotti ottenuti dalla trasformazione delle uve da tavola e di uve dirette/spedite a/da un centro di intermediazione.

L'articolo 24, comma 5, della Legge n. 238/2016 stabilisce il divieto di detenzione delle uve da tavola e dei prodotti da esse ottenuti in stabilimenti ove si lavorano e/o si detengono uve da vino e i prodotti trasformati ottenuti da tali uve. Pertanto, la lavorazione e la detenzione delle uve da tavola e delle uve da vino e dei prodotti da esse ottenuti deve essere realizzata **in stabilimenti separati**, in ottemperanza alle disposizioni contenute nel [DM 19 dicembre 2000](#).

Tale divieto non si applica agli stabilimenti “**promiscui**”, così definiti dal [DM n. 748 del 7 luglio 2017](#), all'interno dei quali il processo di lavorazione delle uve da vino, dei mosti e dei succhi destinati all'alimentazione umana non prevede la fermentazione. Qualora si intenda effettuare lavorazioni in “stabilimenti promiscui”, usufruendo della possibilità prevista dall'art. 24, comma 5, secondo periodo, della legge 238/2016, devono essere rispettate le regole di rintracciabilità previste dal [DM 7 luglio 2017, n. 748](#), più restrittive rispetto a quelle “ordinarie”.

Il decreto prevede specifici adempimenti/prescrizioni di rintracciabilità (informazioni sul tenore zuccherino, tempi di registrazione) per gli stabilimenti “promiscui” ove siano ottenuti/detenuti/commercializzati **anche mosti concentrati e mosti concentrati rettificati**

che, diversamente dagli altri prodotti ottenuti/detenuti in tali stabilimenti, **possono essere destinati alla vinificazione.**

Tra le regole di rintracciabilità previste dal decreto si evidenzia nuovamente l'obbligo di utilizzare solo il documento MVV-E. Solo per il trasporto delle uve è possibile utilizzare i documenti MVV cartacei, secondo le modalità previste nel caso del trasporto dei prodotti allo stato sfuso (vedi **allegato 2** - Prospetto 3 del quadro sinottico).

Per quanto riguarda i **centri di intermediazione delle uve**, si ricorda l'obbligo introdotto dal **DM 2 luglio 2013** concernente l'acquisto di uve pendenti sulla pianta. In particolare, il trasporto delle uve in questione verso il centro intermediazione è scortato da un documento di accompagnamento (documento MVV convalidato o MVV-E) nel quale sono sempre indicati, a fianco della designazione del prodotto, il nome, il cognome ed il codice fiscale o la partita IVA del viticoltore o dei viticoltori cedenti ed il quantitativo ceduto da ciascuno.

Infine, si fa presente che non devono essere considerati centri di intermediazione né sono obbligati alla tenuta del registro vitivinicolo coloro che acquistano uva e la rivendono **esclusivamente** ai produttori che mediante vinificazione nei loro impianti ottengono un quantitativo di vino inferiore a 10 hl, che non è commercializzato in qualsiasi forma (**art. 7 del DM n. 7701 del 18 luglio 2019**).

7. MOSTI CON TITOLO ALCOLOMETRICO INFERIORE A 8% VOL

L'**articolo 17 della Legge n. 238/2016** vieta la detenzione negli stabilimenti enologici dei vini e dei prodotti a monte del vino con titolo alcolometrico volumico totale inferiore a 8% vol non denaturati.

Il **DM prot. n. 944 del 6 settembre 2017**, disciplina la detenzione negli stabilimenti enologici di mosti aventi un titolo alcolometrico inferiore all'8% in volume, senza la prescritta denaturazione (in applicazione degli artt. 15 e 17 della Legge n. 238/2016).

Il decreto stabilisce specifiche modalità per la detenzione di tali mosti, in vista della loro trasformazione in succhi di uve e succhi di uve concentrati presso un diverso stabilimento nel quale sia consentita e realizzata la trasformazione.

I mosti aventi un titolo alcolometrico inferiore all'8 per cento in volume, qualora separatamente vinificati per l'invio alla distillazione, sono denaturati con l'aggiunta di cloruro di litio, all'atto dell'ottenimento (**punto 3 dell'Allegato al DM n. 11294 del 25 settembre 2017**).

8. STABILIMENTI CON LAVORAZIONI PROMISCUE

L'**articolo 14 della Legge n. 238/2016** consente, negli stabilimenti enologici, l'elaborazione di prodotti ottenuti con l'impiego di mosti e vini nonché di saccarosio, acquavite di vino, alcool e sostanze consentite dal **Regolamento (UE) n. 251/2014**, a condizione che siano inviate apposite **comunicazioni, anche in modalità telematica (DPVM - elaborazioni prodotti**

a base di vini e mosti in stabilimenti promiscui), all'Ufficio territorialmente competente dell'ICQRF.

Si richiama, in proposito quanto illustrato al paragrafo 2.2 del presente documento le comunicazioni devono essere presentate comunque preventivamente e permangono riferite a ciascuna singola lavorazione effettuata nello stabilimento promiscuo.

Si ricorda che l'articolo 14 della Legge n. 238/2016 permette la preparazione di **bevande spiritose** ottenute a seguito di una semplice miscelazione di materie prime e dei prodotti consentiti dal [Regolamento \(UE\) n. 251/2014](#).

Inoltre, l'articolo 15, comma 4, della Legge n. 238/2016 dispone che nei locali di un'**impresa agricola** che produce mosti o vini sono consentiti anche la produzione degli alimenti e delle bevande di cui al comma 1, lettere b), c) e d)⁹, del medesimo articolo e la detenzione e l'impiego degli alimenti e delle bevande di cui al medesimo comma 1, lettere a), b), c) e d)¹⁰, nonché degli aromi, degli additivi e dei coloranti, purché rientrino nell'ambito delle attività comunque connesse di cui [all'articolo 2135 del codice civile](#) (imprenditore agricolo). Le imprese agricole non devono effettuare alcuna comunicazione preventiva per l'effettuazione di tali attività.

9. SOSTANZE ZUCCHERINE

[L'art. 60 della legge 12 dicembre 2016, n. 238](#), prescrive l'obbligo della tenuta dei registri delle sostanze zuccherine, sempre in modalità telematica, soltanto per i **produttori** e gli **importatori** di sostanze zuccherine.

I grossisti e gli utilizzatori di sostanze zuccherine, pertanto, non sono obbligati alla tenuta del registro.

Con [nota prot. n. 5281 del 02 aprile 2019](#) sono stati forniti chiarimenti circa l'applicazione dell'articolo 60 della legge n. 238/2016 con particolare riferimento alle figure professionali e alle attività da loro svolte che ancora risultano soggette all'obbligo della tenuta del registro di carico e scarico delle sostanze zuccherine.

⁹ b) zuccheri in quantitativi superiori a 10 chilogrammi e loro soluzioni;
c) sciroppi, bevande e succhi diversi dal mosto e dal vino, aceti, nonché sostanze zuccherine o fermentate diverse da quelle provenienti dall'uva fresca;
d) uve passite o secche o sostanze da esse derivanti, ad eccezione delle uve in corso di appassimento per la produzione di vini passiti o dei vini specificamente individuati nei provvedimenti di cui all'articolo 10, commi 2 e 4.

¹⁰ a) acquavite, alcol e altre bevande spiritose;
b) zuccheri in quantitativi superiori a 10 chilogrammi e loro soluzioni;
c) sciroppi, bevande e succhi diversi dal mosto e dal vino, aceti, nonché sostanze zuccherine o fermentate diverse da quelle provenienti dall'uva fresca;
d) uve passite o secche o sostanze da esse derivanti, ad eccezione delle uve in corso di appassimento per la produzione di vini passiti o dei vini specificamente individuati nei provvedimenti di cui all'articolo 10, commi 2 e 4.

Si precisa che la produzione delle **sostanze zuccherine estratte dall'uva** (zucchero d'uva, glucosio d'uva, fruttosio d'uva e le loro miscele), ai sensi del [decreto 945 del 6 settembre 2017](#), deve essere annotata nel registro dei prodotti vitivinicoli in quanto ottenute dalla trasformazione di tali prodotti.

10. VINO BIOLOGICO

La principale normativa relativamente al vino biologico, è il [Reg. \(UE\) 2018/848 del 30 maggio 2018](#), art. 18 e la Parte VI dell'Allegato II.

Per la produzione e la conservazione dei prodotti vitivinicoli biologici possono essere utilizzati i prodotti e le sostanze elencati nell'Allegato V, parte D, del [Regolamento \(UE\) 2021/1165](#). In particolare, all'art. 9 è stabilito che l'utilizzo delle sostanze di cui sopra avvenga *"... a condizione che siano utilizzati in conformità delle disposizioni pertinenti del diritto dell'Unione nei limiti e alle condizioni di cui al [regolamento \(UE\) n. 1308/2013](#) e al [regolamento delegato \(UE\) 2019/934 della Commissione](#) e, ove del caso, in conformità delle disposizioni nazionali basate sul diritto dell'Unione."*

Si segnalano, anche, l'art. 8 e l'Allegato 5, del [DM del 20 maggio 2022, prot. n. 229771](#), ai sensi dei quali, è consentito, a determinate condizioni, utilizzare, per la produzione e la conservazione dei prodotti vitivinicoli, prodotti e sostanze autorizzati di origine non biologica.

Si precisa che, se ne ricorrono le condizioni, solo il "mosto concentrato rettificato", sia nella forma liquida che solida, può riportare riferimenti al metodo "biologico", in quanto l'utilizzo di resine a scambio ionico in tale regime di qualità regolamentato è attualmente consentito solo per i prodotti vitivinicoli. Pertanto, se nell'elenco degli ingredienti di un prodotto alimentare è indicato lo "zucchero d'uva biologico", il preparatore deve essere in grado di giustificare di aver introdotto ed utilizzato soltanto "mosto concentrato rettificato biologico" e non altre sostanze zuccherine provenienti dall'uva non corrispondenti a tale prodotto (vds. la [circolare prot. n. 7244 del 30 maggio 2016](#)).

11. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, INGREDIENTI E ALLERGENI

L'art. 119 del [Reg. UE 1308/2011](#) include, tra le indicazioni obbligatorie che devono figurare in etichetta dei prodotti vitivinicoli (**prodotti a partire dall'8 dicembre 2023**):

- **la dichiarazione nutrizionale** ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera l), del [Reg \(UE\) n. 1169/2011](#);
- **l'elenco degli ingredienti** ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera b), del [Reg \(UE\) n. 1169/2011](#);
- nel caso di prodotti vitivinicoli che sono stati sottoposti a un trattamento di dealcolizzazione conformemente all'Allegato VIII, parte I, sezione E, e aventi un titolo alcolometrico volumico effettivo inferiore al 10%, **il termine minimo di conservazione** a norma dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera f), del [Reg \(UE\) n. 1169/2011](#).

In deroga a quanto previsto per gli altri prodotti alimentari, la **dichiarazione nutrizionale**, per i prodotti vitivinicoli, **può essere limitata** sull'imballaggio o su un'etichetta ad esso apposta **al solo valore energetico** (espresso mediante il simbolo "E" energia), nel qual caso la dichiarazione nutrizionale completa è fornita **per via elettronica**.

Anche l'**elenco degli ingredienti** può essere fornito all'utente esclusivamente **per via elettronica**. In tal caso l'indicazione degli allergeni (informazione di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), del [Reg. \(UE\) n. 1169/2011](#)) figura direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta, deve comprendere la parola "contiene" seguita dal nome della sostanza o del prodotto che figura nell'allegato II del [Reg \(UE\) n. 1169/2011](#).

Quando la dichiarazione nutrizionale completa e/o l'elenco degli ingredienti sono forniti per via elettronica, il rimando diretto a tali informazioni figura sull'imballaggio o su un'etichetta ad essa apposta e:

- ✓ non sono raccolti o tracciati dati degli utenti;
- ✓ la dichiarazione nutrizionale e/o l'elenco degli ingredienti **non figurano** insieme ad altre informazioni inserite a fini commerciali o di marketing.

Con l'inserimento [dell'art. 48 bis nel Reg. \(UE\) n. 2019/33](#) sono state fornite indicazioni circa l'utilizzo di alcuni termini ai fini dell'**elenco degli ingredienti**.

Per approfondimenti si rimanda alla [Comunicazione della Commissione \(C/2023/1190\)](#) relativa a *"Domande e risposte sull'attuazione delle nuove disposizioni dell'UE in materia di etichettatura dei vini a seguito della modifica del Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e Commissione regolamento delegato (UE) 2019/33"*.

Con nota prot. n. 656765 del 28 novembre 2023 (Allegato n. 8) sono stati forniti chiarimenti circa le modalità di indicazione della dichiarazione nutrizionale ed elenco degli ingredienti per i vini prodotti a partire dal 2023. I vini ed i prodotti vitivinicoli aromatizzati **prodotti** prima dell'8 dicembre 2023, che soddisfano i requisiti e le regole di etichettatura previsti dalle disposizioni applicabili prima di tale data, possono essere immessi sul mercato fino ad esaurimento delle scorte.

Per quanto concerne il documento di accompagnamento è necessario che riporti **tutte le indicazioni obbligatorie, comprese, l'elenco degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale**.

Nel caso di **vino imbottigliato**, essendo riportate in etichetta tali indicazioni possono non essere riportate nel relativo documento di accompagnamento.

In caso di **vino sfuso**, qualora lo spazio nel documento di accompagnamento non sia sufficiente, è possibile allegare allo stesso una scheda che riporti le indicazioni obbligatorie ed un rimando agli estremi del documento di accompagnamento. Analogamente, nel documento di accompagnamento, nella pertinente sezione, dovrà essere fatto un rimando alla scheda allegata contenente le indicazioni obbligatorie.

Solamente per il documento VI-1 (documento di accompagnamento per l'importazione di prodotti vitivinicoli) la dichiarazione nutrizionale non è prevista tra le indicazioni obbligatorie stabilite [dall'Allegato VII, parte III, punto c, del Reg. \(UE\) 2018/273](#).

Campagna vitivinicola 2026/2027

L'art. 41 del Reg. (UE) n. 2019/33 stabilisce che nell'etichettatura dei prodotti vinicoli sia riportata l'indicazione degli allergeni relativamente ai solfiti, al latte ed ai prodotti a base di latte, alle uova ed ai prodotti a base di uova, con i **termini obbligatori** indicati nell'allegato I - parte A.

Termini riguardanti i solfiti	Termini riguardanti le uova e i prodotti a base di uova	Termini riguardanti il latte e i prodotti a base di latte
«solfiti» o «anidride solforosa»	«uovo», «proteina dell'uovo», «derivati dell'uovo», «lisozima da uovo» o «ovoalbumina»	«latte», «derivati del latte», «caseina del latte» o «proteina del latte»

A tali termini obbligatori possono essere aggiunti i **pittogrammi** indicati nell'allegato I - parte B:



L'obbligo di etichettatura degli allergeni derivati dal latte o dalle uova è escluso nei vini per i quali gli ingredienti potenzialmente allergenici non sono stati utilizzati durante l'elaborazione degli stessi.

La Commissione UE con [nota Ares \(2015\) 1813772 del 29 aprile 2015](#) ha fornito chiarimenti sull'uso nell'etichettatura e nella presentazione dei vini dell'indicazione “*senza solfiti aggiunti*”.