REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

LAORE SARDEGNA
Agenzia regionale per l'attuazione
dei programmi in campo agricolo e lo sviluppo rurale

Sede legale: Via Caprera, 8 - 09123 Cagliari
Tel. 070 / 6026 - Fax 070/60262222
www.sardegnaagricoltura.it

PRINCIPALI ADEMPIMENTI PER L'AVVIO E LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ VITIVINICOLA

LAORE SARDEGNA
Agenzia regionale per l'attuazione dei programmi in campo
agricolo e lo sviluppo rurale

PRINCIPALI ADEMPIMENTI PER L'AVVIO E LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ VITIVINICOLA

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Principali adempimenti per l'avvio e lo svolgimento dell'attività vitivinicola

Testi:
Dott. Agr. Gian Felice Delogu - Agenzia LAORE SARDEGNA - C.Z. di Bono
Dott. Agr. Graziano Murru - Agenzia LAORE SARDEGNA - C.Z. di Ossi

Foto:
Dott. Agr. Graziano Murru

Stampa:
Stampacolor (SS)

Si ringraziano le cantine:
Vitivinicola Cherchi Giovanni Maria - Usini
Vitivinicola Deriu Gavino - Codrongianos
Vitivinicola Li Seddi - Badesi

Si ringraziano inoltre per i preziosi consigli i colleghi
Dott. Agr. Narciso Monni e Dott. Agr. Anna Paola Casu

PRINCIPALI ADEMPIMENTI PER L'AVVIO E LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ VITIVINICOLA

A cura di

GIAN FELICE DELOGU
GRAZIANO MURRU

LAORE SARDEGNA
Agenzia regionale per l'attuazione
dei programmi in campo agricolo e lo sviluppo rurale

INDICE

Introduzione **7**

1. I contributi per i lavoratori autonomi agricoli **11**

2. Aspetti igienico sanitari **11**
2.1. Generalità 11
2.1.1 Procedura di comunicazione di inizio attività 11
2.1.2. Il controllo del processo: manuale HACCP 12
2.1.3. Tracciabilità e rintracciabilità del prodotto 13
2.2. Caratteristiche costruttive delle cantine 14
2.2.1. Aspetti generali 14
2.2.2. I locali 14
2.2.2.1. Locale di vinificazione 15

3. Richiesta di attribuzione della partita IVA **21**

4. La sicurezza dei luoghi di lavoro **21**
4.1. Generalità 21
4.2. Il decreto legislativo n. 626/94 22
4.2.1. Campo di applicazione del decreto 22
4.2.1.1. Imprese soggette 22
4.2.1.2. Imprese non soggette 22
4.2.2. Vigilanza 22
4.2.3. Gli adempimenti previsti 22
4.2.3.1. La valutazione dei rischi 22
4.2.3.2. La sorveglianza sanitaria 24

5. Iscrizione al Registro delle Imprese **25**

6. Apertura posizione presso ICQ (ex ICRF) **26**

7. Dichiarazione Agea **27**
7.1. Dichiarazione di superficie vitata 27
7.2. Dichiarazione di raccolta vitivinicola 27

7.3. Dichiarazione di produzione vitivinicola 27
7.4. Dichiarazione di giacenza dei prodotti vitivinicoli 29

8. Conferimento dei sottoprodotti della vinificazione 31
8.1. Generalità.....31
8.2. Soggetti obbligati.....31
8.3. Caratteristiche minime dei sotto prodotti della vinificazione 31
8.4. Termini e modalità di conferimento.....31
8.5. Ritiro sottocontrollo 31
8.6. Deroghe.....32

9. Documenti di accompagnamento dei prodotti vitivinicoli..... 33
9.1 Soggetti obbligati all'emissione 33
9.2. Prodotti per i quali è richiesto il documento di trasporto.....33
9.3. I principali documenti previsti 33
9.3.1. Il DOCO 33
9.3.2. Il DDT 33
9.3.3. FDT (Fattura di trasporto) 34
9.3.4. Il DAA.....34
9.4. Timbratura preventiva e convalida.....34
9.4.1. Casi particolari : fecce e vinacee 34
9.5. Esoneri all'emissione 34

10. Classificazione dei vini..... 36
10.1. Generalità 36
10.2. Iscrizione all'albo dei vigneti DOCG, DOC e IGT 37
10.3. Denuncia di produzione uve DOC o IGT 39
10.3.1. Scelta vendemmiale 39
10.3.2. Riclassificazione e declassamento.....40

11. Registri di cantina 42
11.1. Generalità 42
11.2. Soggetti obbligati 43
11.3. Soggetti esonerati.....43
11.4. Registro di vinificazione 43
11.5. Registro di commercializzazione 45
11.5.1. Bilancio di cantina 45
11.6. Registro di imbottigliamento.....45

11.7. Registri speciali....45
11.8. Vidimazione dei registri....46
11.9. Termini per la registrazione delle operazioni....46
11.10. Dove si tengono i registri....47
11.11. I cartelli di cantina....47

12. Imbottigliamento 49
12.1. Generalità....49
12.2. Albo imbottigliatori....49
12.3. Etichettatura dei vini....49
12.3.1. Definizioni....49
12.3.2. Indicazioni obbligatorie....50
12.3.3. Indicazioni facoltative regolamentate....50
12.3.4. Indicazioni facoltative libere....51

13. Sanzioni 53
13.1. Generalità....53
13.1.1. Mancata presentazione delle dichiarazioni Agea....53
13.1.2. Mancata annotazione nei registri e mancata compilazione dei documenti di accompagnamento....53
13.1.3. Mancato conferimento o ritiro sotto controllo di fecce e vinacce....53

14. Schemi 55
14.1. Adempimenti per l'avvio dell'attività vitivinicola....55
14.2. Adempimenti annuali dell'attività vitivinicola....57

Bibliografia e normativa di riferimento 58

Introduzione

Negli ultimi anni in Sardegna il settore vitivinicolo ha conosciuto profondi mutamenti. A partire dagli anni ottanta, a seguito della politica degli espianti e della contrazione dei consumi, si assiste ad un progressivo calo delle superfici vitate, passando dai 77.000 ettari circa del 1982 agli attuali 27.000.

Parallelamente si modificano anche le strutture di trasformazione: le cantine sociali da 34 si riducono ad una ventina e, nel frattempo, sorgono cantine private che si distinguono per maggiore dinamicità, svolgendo un ruolo fondamentale nel miglioramento della vitivinicoltura sarda sia direttamente, grazie ai loro prodotti, sia indirettamente in ragione dell'impulso che producono nell'intero settore.

Attualmente le aziende vitivinicole in Sardegna possono schematicamente essere suddivise in due grandi gruppi.

Il primo gruppo è rappresentato da cantine cooperative e private di dimensioni variabili dalla decina alle centinaia di ettari, tecnologicamente avanzate, i cui prodotti riscuotono il favore di esperti nei concorsi nazionali ed internazionali, si impongono su mercati esteri sino a diventare dei veri e propri simboli dell'enologia sarda e tali da esercitare un effetto trainante sull'intero comparto.

Esiste poi un secondo gruppo di aziende, di dimensione media, piccola e piccolissima, organizzate in strutture artigianali che operano prevalentemente con produzioni vendute sfuse, esclusivamente sul mercato locale.

Da tempo diverse Amministrazioni Pubbliche hanno supportato la crescita del settore con varie iniziative volte a salvaguardare la cultura della vite e del vino (cantine aperte, sagre del vino, concorsi enologici, promozione dell'enoturismo, ecc), e interessanti sono stati i risultati conseguiti. In particolare l'ERSAT, in collaborazione con le Amministrazioni Comunali, ha organizzato sull'intero territorio regionale diversi concorsi enologici, mettendo in luce in taluni casi, l'esistenza di imprenditori le cui produzioni artigianali sono tali da non sfigurare con le migliori produzioni enologiche nazionali.

Questi imprenditori possono essere sostenuti attraverso interventi di tutela e valorizzazione del binomio vino–territorio, facendo conoscere a li-

vello internazionale l'unicità di questi vini, conseguenza sia dei vitigni autoctoni sia dell'ambiente di coltivazione, inteso nel senso più ampio del termine: clima-terreno-fattore umano.
Pertanto detti imprenditori possono trovare una loro collocazione e una loro funzione nello sviluppo rurale dei territori, in ragione non solo della qualità dei loro prodotti, ma anche perché, operando spesso all'interno dei centri abitati, trasferiscono a tutto il paese, la cultura e il sapere del vino, elementi fondamentali per lo sviluppo dell'enoturismo.
Certamente la strada non è semplice: molto spesso questi piccoli produttori anche se consapevoli della possibilità di allargare il proprio mercato, sono frenati dalle difficoltà di carattere finanziario (scarsa disponibilità di fondi propri e impossibilità di accesso alle provvidenze comunitarie per la trasformazione), nonché dall'incertezza conseguente alla nuova situazione che si verrebbe a creare.
Tra i motivi di incertezza citiamo la mancanza di conoscenze sugli aspetti normativi e amministrativi, che regolano la produzione, la vendita e il trasporto dei prodotti vitivinicoli in mercati diversi da quelli tradizionali, causata dalla complessità degli argomenti, dalla frammentazione delle fonti e dalla difficoltà nel reperire informazioni aggiornate.
Con il presente lavoro si è voluto pertanto riunire in unica pubblicazione sintetica e pratica, la trattazione di questi aspetti, con l'obiettivo di favorire corretti rapporti fra l'imprenditore vitivinicolo e gli Uffici competenti sulle tematiche predette, con i quali egli deve necessariamente rapportarsi. Alcuni aspetti burocratici vanno affrontati al momento dell'inizio dell'attività, altri anno per anno ed altri ancora richiedono continui rapporti durante l'intero arco dell'anno. Tutte le indicazioni di seguito riportate sono interamente valide per i cosidetti "piccoli produttori", ossia per coloro che producono annualmente meno di 1000 ettolitri di vino. Al di sopra di questo valore esistono obblighi anche nei confronti dell'Ufficio Tecnico di Finanza che non verranno esaminati. Destinatari della pubblicazione sono quindi quanti volessero iniziare a produrre vino o ampliare il mercato delle loro produzioni.

1. I contributi per i lavoratori autonomi agricoli

Il primo atto per l'avvio di un'attività consiste nell'aprire una posizione contributiva presso l'INPS.
Sono considerati lavoratori autonomi agricoli i coltivatori diretti, mezzadri, i coloni e gli imprenditori agricoli professionali. Questi ultimi sono coloro che dedicano all'attività agricola almeno il 50 % del proprio tempo lavoro, ricavandone almeno il 50 % del proprio reddito globale; nella zone montane e svantaggiate dette percentuali si riducono al 25 %.
I lavoratori autonomi agricoli sono tenuti ad iscriversi all'INPS entro 90 giorni dall'inizio dell'attività presso la sede INPS della zona in cui sono ubicati i terreni aziendali o la parte prevalente degli stessi e conseguentemente al versamento dei contributi.
Nel settore agricolo la contribuzione è unificata in quanto i contributi previdenziali ed assistenziali sono riscossi attraverso un'unica procedura. I contributi contro gli infortuni sul lavoro, sono corrisposti in cifra fissa. Tuttavia esistono delle eccezioni a seconda del tipo di lavoratore autonomo. Per una trattazione più ampia in materia si rimanda a testi specialistici.

2. Aspetti igienico sanitari

2.1. Generalità

L'autorità competente atta a verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie, è rappresentata dall'ASL e più precisamente dal SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione).
Gli aspetti che di seguito verranno esaminati sono: la comunicazione di inizio attività, il Piano di autocontrollo (piano HACCP), la rintracciabilità del prodotto, le caratteristiche costruttive dei locali.

2.1.1 Procedura di comunicazione di inizio attività

Con l'approvazione del pacchetto igiene (Regg. CE 852-853-854-882 del 2004) cambiano le regole comunitarie sull'igiene ed il controllo degli alimenti, nel quadro di un nuovo rapporto con le Autorità Pubbliche che effettuano il controllo medesimo.
A partire dal 1° gennaio 2006, ogni operatore del settore vitivinicolo deve eseguire per il tramite del Sindaco del Comune ove ricade la cantina,

una notifica di inizio attività all'ASL, attraverso una comunicazione chiamata "D.I.A. differita" (Denuncia di Inizio Attività). La DIA differita va inviata almeno 45 giorni prima della data di inizio attività.
Nei 45 giorni intercorrenti tra la notifica e la data di inizio attività, l'ASL se lo ritiene necessario, effettua il sovralluogo a seguito del quale possono verificarsi le seguenti tre circostanze:
• l'attività inizia alla data prevista comunicata;
• l'attività inizia solo dopo che l'esercizio ha risolto le non conformità evidenziate;
• l'attività inizia alla data prevista comunicata, ma l'esercizio deve risolvere le lievi non conformità evidenziate, entro i termini stabiliti dall'organo di controllo.
Qualora l'ASL non effettui alcun sovralluogo, trascorsi i 45 giorni, il richiedente può procedere all'inizio dell'attività.
Al fine della registrazione dell'impresa nel sistema informativo dell'ASL, alla DIA va accompagnata la seguente documentazione:
• disegni dello stabilimento timbrati e firmati da tecnico abilitato, rappresentati da planimetria quotata e sezioni in scala 1:100. La planimetria quotata deve essere accompagnata da una planimetria descrittiva, con l'esatta ubicazione dei macchinari e delle attrezzature presenti;
• relazione tecnica descrivente la cantina con particolare riferimento ai pavimenti, intonaci, rivestimenti, tinteggiature nonché agli impianti idrico sanitari;
• dichiarazione comunale circa la destinazione d'uso dei locali, dalla quale risulti che gli stessi per le superfici e per le altezze, sono idonei ad essere destinati all'attività richiesta;
• fotocopia di attestazione di conformità dell'impianto elettrico;
• copia dell'autorizzazione allo scarico, qualora il locale non fosse collegato alla pubblica fognatura;
• idonea certificazione rilasciata da laboratorio autorizzato, dalla quale risulta che qualora l'acqua utilizzata non fosse fornita dalla rete pubblica, sia comunque potabile e idonea all'uso.

2.1.2. Il controllo del processo: manuale HACCP

Il D.Lgs. 155/97 introduce la figura del responsabile dell'industria alimentare (che può essere il proprietario o un delegato), il quale deve garantire che tutte le fasi del processo di produzione, dalla raccolta dell'uva alla vendita del vino, devono avvenire in modo igienico.

Lo strumento attraverso il quale vengono fornite queste garanzie, è il manuale di autocontrollo dei punti critici, detto manuale HACCP.
Il manuale HACCP, predisposto da figure in possesso di adeguate competenze tecniche e tecnologiche, descrive il processo produttivo, individua i punti critici del processo e le procedure di controllo dei punti critici, così da garantire la salubrità del prodotto.
L'Autorità incaricata del controllo (ASL), a seguito di sovralluogo, deve indicare nel verbale di accertamento, le eventuali carenze riscontrate e le prescrizioni di adeguamento necessarie al rispetto delle norme previste dal D.Lgs. 155/97. La stessa Autorità con provvedimento separato, procede ad applicare sanzioni qualora il responsabile dello stabilimento non abbia provveduto alle prescrizioni impartite nel verbale entro il termine prefissato, comunque non inferiore a 120 giorni a decorrere dalla data del verbale medesimo.

2.1.3. Tracciabilità e rintracciabilità del prodotto

L'articolo 18 del Reg. CE 178/2002 ha reso obbligatoria la rintracciabilità degli alimenti.
È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, la rintracciabilità degli alimenti o di qualsiasi altra sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento. Gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento e le imprese alle quali abbiano fornito i propri prodotti; a tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti le informazioni a riguardo, qualora venga loro richiesto. Gli alimenti che sono immessi sul mercato o che lo saranno, devono essere adeguatamente etichettati o identificati, per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti.
Il successivo decreto legislativo 5 aprile 2006 n. 190, salvo che il fatto non costituisca reato, dispone che siano le Regioni e le Provincie Autonome ad accertare le violazioni amministrative e ad irrogare agli operatori del settore le relative sanzioni.
Ciò detto si vuole evidenziare come la Commissione UE ha fatto presente come l'OCM vino, per quanto concerne la tracciabilità dei prodotti, prevede da tempo misure particolarmente restrittive che vanno al di la del Reg. CE 178/02. Rimane comunque valido quanto previsto dall'art. 18 precedentemente citato (rintracciabilità).

2.2. Caratteristiche costruttive delle cantine

2.2.1. Aspetti generali

Cantina è qualsiasi struttura ove si esegue la fermentazione dell'uva, lo stoccaggio e l'affinamento del vino. Dal punto di vista igienico sanitario, questa definizione non pone differenze tra le grandi cantine sociali a gestione industriale e le piccole cantine a gestione tradizionale. Infatti indipendentemente dalla quantità di uva lavorata le cantine, siano esse grandi o piccole, devono possedere caratteristiche comuni definite dalle norme sulla vigilanza igienico-sanitaria sugli alimenti.

2.2.2. I locali

Le cantine devono essere costruite prevedendo una separazione tra diversi locali di seguito elencati:

- locale deposito materie prime (bottiglie, tappi, cartoni ecc);
- locale per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione (metabisolfito, acidificanti, chiarificanti ecc);
- locale di ricezione - lavorazione delle uve;
- locale di vinificazione;
- locale per l'invecchiamento dei vini.

1

1-2. Le sostanze non destinate all'alimentazione devono essere conservate in un locale apposito

2

I locali che costituiscono la cantina, hanno caratteristiche costruttive specifiche e distinte in ragione della loro funzione. Generalmente il locale di ricezione-lavorazione uve è rappresentato da una superficie coperta o da una tettoia dove viene collocata la macchina atta a preparare il pigiato per la fermentazione, abbinata ad una pompa per trasferire il pigiato nei serbatoi di fermentazione ubicati nel locale di vinificazione. Sopratutto nelle cantine di piccole dimensioni, non è infrequente che il locale di lavorazione, quello di vinificazione, quello di stoccaggio – invecchiamento dei vini, siano ricompresi in un unico ambiente; in questo caso l'intero vano dovrà possedere complessivamente le caratteristiche proprie del locale di vinificazione.

3

3-4. La ricezione delle uve è preferibile avvenga in locale dedicato, coperto, rappresentato anche da una tettoia. 5. Il locale di vinificazione deve essere progettato e realizzato per offrire le migliori condizioni igieniche, nonché agevoli condizioni di lavoro.

4

5

2.2.2.1. Locale di vinificazione

a) Caratteristiche generali

• *Dimensioni*

Per ciò che attiene le caratteristiche dimensionali (superficie e altezza), non esistono limiti prestabiliti ad eccezion fatta dell'altezza, che non può essere inferiore a m. 2,70 o a quanto stabilito dal piano regolatore del

6. Il locale di stoccaggio può essere realizzato in maniera meno vincolante per ciò che attiene la scelta dei materiali in quanto minori sono i rischi di inquinamento del prodotto.

comune di pertinenza. In generale possiamo dire che devono essere tali da garantire favorevoli condizioni microclimatiche e, in considerazione dell'ingombro dei macchinari, consentire agevoli condizioni di lavoro.

• *Condizioni microclimatiche*

Oltre che ben illuminato, il locale di vinificazione deve essere sufficientemente areato, al fine di garantire l'allontanamento dell'anidride carbonica che si libera durante la fermentazione, evitare lo sviluppo di muffe, assicurare condizioni di benessere ambientale alle persone che vi lavorano.

• *Acqua potabile*

Il locale di vinificazione deve essere servito di acqua (da rete pubblica o da pozzo), potabile sia sotto l'aspetto chimico che microbiologico. L'uso di acqua non potabile è vietato anche per le operazioni di pulizia degli impianti.

• *Pavimenti e rivestimenti*

Devono essere realizzati in materiale lavabile, disinfettabile, non assorbente e resistente ai detersivi e ai sanitizzanti ammessi.

Per ciò che attiene i pavimenti, la superficie deve possedere una leggera pendenza, per assicurare un sufficiente scorrimento delle acque di lavag-

7

7. Specie nelle piccole cantine i diversi ambienti della cantina sono ricompresi in un unico locale che però deve possedere per intero le caratteristiche proprie del locale di vinificazione.

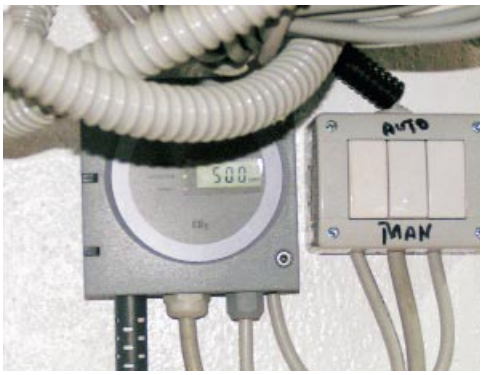
gio; una canaletta di scolo grigliata o meno, consentirà l'allontanamento delle acque medesime alla rete fognaria. I rivestimenti da realizzarsi ad almeno 2 metri di altezza, possono essere in piastrelle, vernice epossidica o qualsiasi altro materiale che risponda ai requisiti predetti.

• *Soffitti*

Devono essere costruiti e rifiniti onde evitare l'accumulo di sporcizia o la formazione di muffe.

• *Finestre*

Devono essere in numero tale da garantire sufficienti condizioni di illuminazione e ventilazione, costruite in modo da evitare l'accumulo di sporcizia (la soglia deve essere esterna) e devono essere munite di reti anti insetti facilmente amovibili per la pulizia.



8

8-9. Il rilevatore di CO_2, abbinato ad una ventola, è particolarmente utile nei locali con scarsa ventilazione e di altezza limitata.

9

• *Porte*

Le porte devono essere facilmente pulibili e disinfettabili; pertanto richiedono superfici lisce non assorbenti a meno che gli operatori non dimostrino che i materiali utilizzati siano adatti allo scopo.

b) *Locali annessi al locale di vinificazione*

Il locale di vinificazione deve essere comunicante con i seguenti locali:

• *Servizi igienici*

Devono essere dotati di bagno e antibagno e in essi devono essere presenti un vaso a caduta d'acqua, almeno un lavabo con acqua fredda e calda con erogazione a comando a pedale; inoltre devono essere presenti distributori di sapone liquido, asciugamani elettrici o in carta da cestinare.

10

11

10. Il kinkler abbinato a canalette di acciaio rappresenta un ottima soluzione per realizzare il pavimento del locale di vinificazione. 11. Le piastrelle in monocottura rappresentano la soluzione più utilizzata per il rivestimento delle pareti nel locale di vinificazione.

12 13

12. Le finestre del locale di vinificazione devono essere con soglia esterna onde evitare l'accumulo di polvere e facilitare le operazioni di pulizia. 13. Le zanzariere alle finestre sono obbligatorie in quanto impediscono la penetrazione di insetti e topi.

14 15

14. Il PVC è materiale idoneo per la realizzazione di infissi in locali destinati alla produzione di alimenti. 15. La vernice epossidica determina una superficie lavabile alternativa al rivestimento in piastrelle.

A differenza del locale di vinificazione delle uve, l'altezza minima nei servizi è di m. 2,40. Un ulteriore lavabo può essere previsto nel locale di vinificazione se questo è di dimensioni elevate.

• *Spogliatoi*

Il locale di vinificazione deve essere collegato con uno spogliatoio fornito di armadietti individuali, disinfettabili a doppio scomparto per consentire la separazione tra indumenti da lavoro e quelli personali. L'antibagno, se sufficientemente ampio, può essere utilizzato come spogliatoio.

16. Eventuali lavabi aggiuntivi possono essere previsti nel locale di vinificazione a seconda delle esigenze. 17. L'antibagno se sufficientemente ampio può ospitare l'armadietto porta indumenti ed essere impiegato quindi come spogliatoio.

16

17

3. Richiesta di attribuzione della partita IVA

Dal punto di vista fiscale, il primo atto per chi inizia un attività economica, è quello di segnalarlo all'Agenzia delle Entrate, mediante presentazione di apposito modulo entro 30 giorni dall'inizio dell'attività o dalla costituzione di una società. Sostanzialmente si fa richiesta di attribuzione del numero di partita IVA.
Senza entrare nel merito dei diversi regimi IVA, si fa presente che con il decreto n° 262 del 3 ottobre 2006 vengono introdotte ulteriori ed importanti agevolazioni a favore dei produttori agricoli. Infatti l'articolo 2 comma 31 del presente decreto, afferma che i produttori agricoli che nell'anno solare precedente hanno realizzato o, in caso di inizio di attività, prevedono di realizzare un volume d'affari non superiore a 7.000 euro, costituito per almeno due terzi da cessioni di prodotti agricoli e ittici, sono esonerati dal versamento dell'IVA e da tutti gli obblighi documentali e contabili, compresa la dichiarazione annuale, fermo restando l'obbligo di numerare e conservare le fatture e le bollette doganali.
Le modifiche apportate dal presente decreto entrano in vigore dal 1° gennaio 2007.

4. La sicurezza dei luoghi di lavoro

4.1. Generalità

Va ricordato che già il codice civile prevede il cosiddetto "obbligo di sicurezza" a carico di tutti i titolari di impresa, nei confronti dei propri lavoratori. Infatti l'articolo 2087 del c.c. recita: "*L'imprenditore è tenuto ad adottare nell'esercizio dell'impresa le misure che, secondo le particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica, sono necessarie a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale dei prestatori di lavoro*". Si tratta di un obbligo generale rivolto anzitutto ai lavoratori subordinati, ma in realtà è esteso a tutti i soggetti presenti nel luogo di lavoro che prestano la propria opera con o senza retribuzione. Pertanto si devono considerare interessati dalla tutela, oltre che i lavoratori subordinati, anche i collaboratori familiari – siano essi continuativi o a carattere occasionale – ed i lavoratori autonomi chiamati a svolgere certe prestazioni (es. enologo).

4.2. Il decreto legislativo n. 626/94

Con l'entrata in vigore del decreto legislativo n. 626/94, la responsabilità generale dell'imprenditore è stata maggiormente posta in evidenza, comportando maggiore attenzione sull'osservanza delle norme antinfortunistiche.

4.2.1. Campo di applicazione del decreto

4.2.1.1. Imprese soggette

Condizione fondamentale per l'applicazione del decreto, è l'esistenza nello stabilimento di un rapporto di lavoro subordinato. Quindi il decreto si applica in tutte le imprese nelle quali il datore di lavoro fa ricorso a lavoratori dipendenti (siano essi salariati fissi o braccianti).

La 626/94 deve essere applicata anche nelle società (di persone, di capitali o anche cooperative) nelle quali uno o più soci prestino la propria opera, poiché questi secondo il decreto sono equiparati ai lavoratori subordinati. In questo caso il datore di lavoro deve essere individuato nel legale rappresentante della società, e se la rappresentanza della società spetta a tutti i soci (come nelle società di persone), l'obbligo ricadrà in solido su ciascuno di essi.

4.2.1.2. Imprese non soggette

Il decreto legislativo 626/94 non si applica nelle imprese diretto coltivatrici, ossia in quelle aziende, dove le mansioni aziendali, sono svolte esclusivamente dall'imprenditore coltivatore diretto e da membri della sua famiglia regolarmente iscritti all'INPS quali coltivatori diretti.

4.2.2. Vigilanza

Nel caso delle aziende vitivinicole, la vigilanza sull'applicazione della legislazione in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro è svolta dall'ASL (Servizio SPRESAL) e per quanto di specifica competenza, dal Corpo nazionale dei Vigili del Fuoco.

4.2.3. Gli adempimenti previsti

4.2.3.1. La valutazione dei rischi

Il datore di lavoro soggetto all'applicazione del decreto, deve procedere innanzi tutto alla valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel luogo di lavoro.

Eseguita la valutazione, il comportamento dell'imprenditore sarà diffe-

rente a seconda del numero degli addetti:
a) *aziende oltre i dieci dipendenti*
In questo caso il datore di lavoro dovrà produrre un documento contenente:
• una relazione sulla valutazione dei rischi e sui criteri utilizzati per la loro valutazione;
• l'individuazione delle misure di prevenzione e protezione e dei dispositivi di protezione individuale;
• il programma delle misure ritenute opportune a garantire nel tempo i livelli di sicurezza.
Detto documento deve essere conservato in azienda ed esibito agli organi ispettivi.
Eseguito questo primo adempimento, il datore di lavoro dovrà rendere operativo quanto previsto dai documenti di cui sopra, organizzando all'interno dell'azienda il Servizio di Prevenzione e Protezione. Ciò prevede la nomina del Responsabile del Servizio medesimo, nonché l'individuazione di figure preposte ai vari compiti previsti dal Servizio (antincendio, evacuazione ecc).

b) *aziende fino a dieci dipendenti*
In questo caso il datore di lavoro dovrà autocertificare per iscritto che egli ha effettuato la valutazione dei rischi e si è adoperato per l'adempimento degli obblighi ad essa collegati. L'autocertificazione così prodotta, deve essere inviata al rappresentate dei lavoratori per la sicurezza.
In questi casi il datore di lavoro, dopo aver frequentato apposito corso di formazione in materia di sicurezza e salute nel luogo di lavoro, può svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dei rischi, nonché di prevenzione incendi e di evacuazione, dandone anche in

18

18. Ove sussistano le condizioni di applicazione del D.lgs 626/94 è obbligatoria la presenza di estintori e opportuni cartelli indicatori.

questo caso, preventiva informazione al rappresentante dei lavoratori.
Il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, dovrà essere comunicato all'Ispettorato del lavoro e all'ASL.

4.2.3.2. La sorveglianza sanitaria

Il decreto 626/94 prevede l'obbligatorietà della sorveglianza sanitaria qualora i lavoratori subordinati dell'azienda possono venire in contatto con i seguenti fattori di rischio:

- rischio chimico;
- rischio da rumore;
- uso o esposizione ad agenti cancerogeni;
- uso o esposizione ad agenti biologici;
- rischio di movimentazione manuale dei carichi.

In questo caso il datore di lavoro deve individuare la figura del medico competente, che può essere un libero professionista o un dipendente pubblico specializzato in medicina del lavoro; esso dovrà compiere periodici accertamenti preventivi ai fini della valutazione dell'idoneità dei lavoratori a svolgere determinate mansioni in funzione dell'esposizione ai fattori di rischio.
Un medico addetto all'attività di vigilanza, non può svolgere la funzione di medico competente per evidente conflitto di interessi.

5. Iscrizione al Registro delle Imprese

L'iscrizione al Registro delle Imprese si esegue presso la Camera di Commercio (CCIAA) competente per territorio entro 30 giorni dall'inizio dell'attività. La richiesta può essere presentata direttamente, per posta o per via telematica. L'iscrizione nella sezione speciale, da eseguirsi su apposito modulo, presuppone che il richiedente rivesta la qualifica di imprenditore agricolo professionale, quella di coltivatore diretto o che si tratti di società semplici esercenti l'attività agricola.
Siccome nel registro delle imprese vengono riportate le imprese esistenti e già operanti, condizione fondamentale è che l'impresa già possegga il numero di partita IVA; inoltre se l'impresa svolge oltre alla produzione dell'uva anche la sua trasformazione in vino, deve disporre dell'autorizzazione sanitaria o dare dimostrazione di avere eseguito la D.I.A. differita (vedi paragrafo 2.1.1), poiché esiste una sostanziale differenza tra coltivatori e coltivatori-trasformatori.
Qualora un impresa iscritta che produce uva, decidesse anche di produrre vino, deve dare comunicazione alla CCIAA entro 30 giorni dalla data di inizio della nuova attività (variazione), compilando apposito modello.
Si fa presente che l'iscrizione ex novo comporta un costo ripartito tra diritti di istruttoria, marca da bollo e quota annuale di iscrizione. Ogni modifica di attività comporta oltre alla comunicazione, un versamento per i diritti di istruttoria. Oltre al registro delle imprese, le Camere di Commercio gestiscono il REA (Repertorio delle notizie Economico Amministrative). Sono obbligati alla denuncia al REA:
• tutti gli esercenti di attività economiche la cui denuncia alla Camera di Commercio è prevista dalle norme vigenti, purché non obbligati all'iscrizione in albi tenuti da ordini e collegi professionali;
• gli imprenditori con sede principale all'estero che aprono nel territorio nazionale unità locali.
Il REA contiene notizie economiche, statistiche ed amministrative e per la parte riguardante le imprese agricole, sono indicate notizie economiche statistiche ed amministrative, che l'ufficio può acquisire direttamente da archivi di pubbliche amministrazioni o da concessionari di pubblici servizi; l'esercente l'attività agricola deve altresì indicare i dati colturali, l'estensione e la tipologia dei terreni con i relativi dati catastali, sempre che queste informazioni non siano già presenti negli archivi di cui sopra.

6. Apertura posizione presso ICQ (ex ICRF)

Sono obbligati ad aprire una posizione presso il competente Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti alimentari ICQ (che in Sardegna ha sede a Cagliari) i produttori di vino sfuso che eseguono più di trenta operazioni l'anno e coloro che imbottigliano il loro prodotto.
Sono dispensati tutti coloro che vendono vino sfuso e che inoltre eseguono un numero di operazioni (di produzione e/o commercializzazione) inferiori a trenta per anno, che andranno comunque riportate nel foglio registro presente nella quarta pagina della Dichiarazione Agea di produzione vitivinicola.
La richiesta di apertura di una posizione in repressione frodi, da eseguirsi su carta bollata, deve indicare i dati dell'azienda, i dati del titolare, l'elenco dei registri che devono essere vidimati, l'eventuale dichiarazione di delega (accompagnata da fotocopia della carta di identità del sottoscrittore), e deve essere accompagnata dalla planimetria della cantina, copia dell'autorizzazione sanitaria, dalla visura della CCIAA competente per territorio.
Nella planimetria (in duplice copia) devono essere riportati tutti i recipienti fissi di capacità superiore a 10 hl presenti in cantina. Ogni variazione riguardante i recipienti va comunicata immediatamente all'ICQ, mentre se c'è una variazione sostanziale va presentata una nuova planimetria.

Con la legge n° 27 dicembre 2006, n. 296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2007)", a partire dal 1° gennaio 2007, l'Ispettorato centrale per la repressione frodi cambia nome e assume la denominazione di "Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti alimentari (ICQ).

7. Dichiarazioni Agea

7.1. Dichiarazione di superficie vitata

Sono obbligati alla dichiarazione tutti i titolari di aziende viticole di superficie vitata superiore alle 10 are. Sono dispensati dalla dichiarazione i titolari di aziende viticole di superficie vitata inferiore a 10 are, la cui produzione non verrà mai commercializzata.
La presentazione di tale dichiarazione costituisce il presupposto necessario per l'accesso alle misure di mercato e strutturali, previste dal Reg. CE 1493/99. I dati delle dichiarazioni pertanto costituiscono la base da utilizzare per ogni adempimento previsto dalle norme comunitarie, nazionali e regionali, anche per quanto riguarda gli aiuti previsti per il settore.

7.2. Dichiarazione di raccolta vitivinicola

Soggetti obbligati
Le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di tali persone che producono uve da vino.
Soggetti esonerati
• chi utilizza l'uva per usi diversi dalla vinificazione;
• i produttori le cui aziende comprendono meno di 10 are di vigneto, la cui produzione non verrà commercializzata;
• i produttori di uve che consegnano la totalità della produzione ad un organismo associativo.
Termini e modalità di presentazione
La dichiarazione deve pervenire annualmente all'AGEA entro il 10 dicembre (salvo deroghe); essa può essere inoltrata autonomamente con raccomandata AR, su apposito modello scaricabile dal sito internet del SIAN (www.sian.it) o per via telematica tramite un CAA (Centro di Assistenza Agricola).

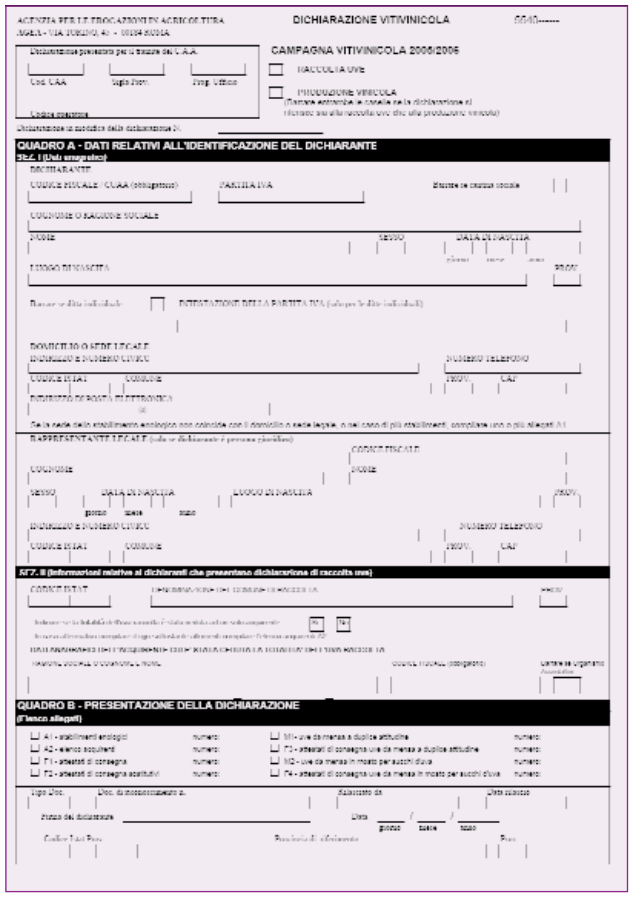
7.3. Dichiarazione di produzione vitivinicola

Soggetti obbligati
Le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di tali persone che producono vino e/o che alla data del 30 novembre, detengono prodotti diversi dal vino (es. mosti, mosti concentrati, mosti concentrati rettificati), vino nuovo ancora in fermentazione.
Soggetti esonerati
• chi utilizza l'uva per usi diversi dalla vinificazione;

• i produttori le cui aziende comprendono meno di 10 are di vigneto e la cui produzione non verrà commercializzata;
• i produttori di uve che consegnano la totalità della produzione ad un organismo associativo;
• i produttori che acquistano uve e da queste producono meno di 10 hl di vino.

Termini e modalità di presentazione

La dichiarazione deve pervenire annualmente all'AGEA entro il 10 dicembre (salvo deroghe); essa può essere inoltrata autonomamente con raccomandata AR, su apposito modello scaricabile dal sito internet del SIAN (www.sian.it) o per via telematica tramite un CAA (Centro di Assistenza Agricola).


DICHIARAZIONE VITIVINICOLA

CAMPAGNA VITIVINICOLA 2005/2006

QUADRO A - DATI RELATIVI ALL'IDENTIFICAZIONE DEL DICHIARANTE

QUADRO B - PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE

Dichiarazione di raccolta e di produzione vitivinicola si presentano sullo stesso modulo.

Insieme al modulo della dichiarazione, sono presenti degli allegati da compilare a seconda dell'organizzazione aziendale e a seconda della destinazione delle produzioni vitivinicole.

Di seguito vengono esaminati i principali:

Allegato A1

Deve essere compilato qualora l'impresa sia organizzata in più stabilimenti enologici.

Allegato A2

Deve essere compilato a cura di quei produttori che cedono l'uva a più acquirenti.

Allegato F1

Deve essere compilato da coloro che cedono le uve e/o altri prodotti a monte del vino, sia propri che acquistati. Ciò significa che detto modello deve essere compilato dal:

• produttore di uve che cede tutto o in parte il proprio raccolto;

• produttore di altri prodotti a monte del vino, propri o acquistati, che cede parte o tutti i prodotti ottenuti;

• soggetto che cede uve e/o altri prodotti a monte del vino non di propria produzione.

La compilazione dell'allegato F1 è a carico del fornitore, il quale è tenuto a far pervenire all'acquirente del prodotto l'originale firmato entro i 6 giorni antecedenti il termine ultimo stabilito per la presentazione della dichiarazione.

Allegato F2

È l'attestato di consegna che sostituisce dichiarazione di raccolta delle uve. Pertanto deve essere compilato dai soci di cantina sociale che cedono la totalità delle loro uve ad unico organismo associativo. Chi compila l'allegato F2, non deve compilare la dichiarazione di raccolta vitivinicola. L'allegato F2 deve pervenire alla cantina 10 giorni prima della data di scadenza per la presentazione della dichiarazione.

7.4. Dichiarazione di giacenza dei prodotti vitivinicoli

Soggetti obbligati

Tutti coloro, compresi i commercianti, importatori, titolari di depositi che alla data del 31 luglio, detengono mosti, mosti concentrati, mosti concentrati rettificati, vini da tavola, vini DOC e DOCG e vini speciali.

Soggetti esonerati

• i consumatori privati;

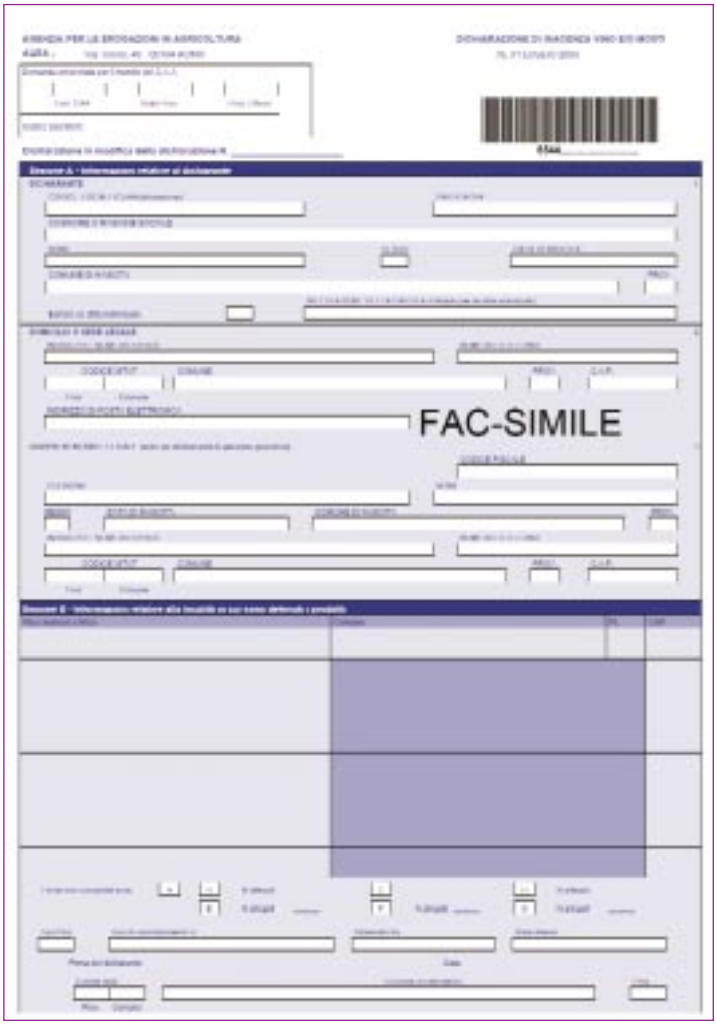
• i rivenditori al minuto che cedono al consumatore finale quantitativi di vino non superiore per ogni vendita ai 60 litri;

• i rivenditori al minuto che utilizzano cantine attrezzate per il magazzinaggio e il condizionamento di quantitativi non superiore a 10 ettolitri.

Termini e modalità di presentazione

La dichiarazione deve pervenire annualmente all'Agea, dal 1 agosto al 10 settembre, tramite raccomandata AR su apposito modello reperibile nel sito internet del SIAN, oppure per via telematica tramite un CAA (Centri di Assistenza Agricola).

Le dichiarazioni vanno eseguite tante quanti sono gli stabilimenti.



8. Conferimento dei sottoprodotti della vinificazione

8.1. Generalità

Chi procede alla vinificazione è tenuto alla consegna dei sottoprodotti della vinificazione; detto obbligo, unitamente al divieto di sovra pressione delle uve e delle vinacce, ha come obiettivo di evitare la produzione di vini in frode, nonché di controllare la qualità delle produzioni che verrebbe compromessa in caso di sovra pressione delle uve.

8.2. Soggetti obbligati

Le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di tali persone che abbiano proceduto alla vinificazione, devono consegnare alla distillazione (distilleria autorizzata) la totalità dei sottoprodotti ottenuti e se del caso, vino di propria produzione. Il quantitativo di alcol contenuto nei sottoprodotti da consegnare in distilleria, deve essere almeno il 10% di quello contenuto nel totale vino prodotto (per la zona CIII una gradazione forfettaria del 10 % vol.).

8.3. Caratteristiche minime dei sottoprodotti della vinificazione

Le vinacce devono possedere 2,8 litri di alcol per quintale, effettivo o potenziale, a seconda che siano fermentate o vergini.
Le fecce devono contenere almeno 4 litri di alcol per quintale e il 45 % di umidità.

8.4. Termini e modalità di conferimento

Vinacce
Le vinacce vanno conferite in distilleria entro trenta giorni dalla fine della campagna vendemmiale (L. 82/06). Il periodo vendemmiale è determinato ogni anno con apposito decreto regionale.
Fecce
Le fecce vanno inviate alla distilleria entro 30 giorni dalla loro presa in carico sul registro (che deve avvenire lo stesso giorno di separazione dai mosti o dai vini). Le fecce possono essere estratte dalla cantina solo dopo denaturazione con cloruro di litio nella dose di 5-10 grammi per quintale.

8.5. Ritiro sottocontrollo

Le vinacce e le fecce che non presentano caratteristiche tali da potere essere sottoposte a distillazione (perché sovrappressate o ammuffite), sono

destinate ad usi diversi (industria di trasformazione) o al ritiro sotto controllo.
In tal caso è necessario consegnare in distilleria il necessario montegradi alcol utilizzando vino di propria produzione denaturato con cloruro di litio (10 % dell'alcol prodotto), necessario per l'assolvimento delle prestazioni viniche.
Per assolvere gli obblighi previsti dalle prestazioni viniche, il vino può essere consegnato anche all'acetificio nel periodo che va dal 1° gennaio al 15 luglio dell'anno successivo a quello di ottenimento delle uve.

8.6. Deroghe

Tutti coloro che hanno produzioni di vino da 25 a 80 ettolitri, non hanno l'obbligo dell'invio dei sottoprodotti in distilleria, ma possono optare per il cosiddetto ritiro sottocontrollo, che consiste nel renderli inadatti al consumo umano.
È chiaro però che qualora si opti per il ritiro sottocontrollo, i sottoprodotti devono comunque avere buone caratteristiche:
• le vinacce devono possedere almeno 3 litri di alcol per quintale;
• le fecce devono contenere almeno 5 litri di alcol per quintale e 45 % di umidità.
In questi casi gli operatori devono comunicare all'ICQ la natura, le quantità, il luogo in cui sono depositati tali prodotti, nonché il giorno e l'ora di inizio delle operazioni destinate a renderli inutilizzabili al consumo umano. Tale comunicazione deve pervenire all'ICQ 72 ore prima della data stabilita per lo smaltimento.

9. Documenti di accompagnamento dei prodotti vitivinicoli

9.1 Soggetti obbligati all'emissione

Secondo il Reg. CE 884/01 e il D.M. 768/94 ogni persona fisica o giuridica o associazione, compresi gli intermediari, che effettuino o facciano effettuare il trasporto di un prodotto vitivinicolo ai fini commerciali deve redigere, sotto la sua responsabilità, un documento di trasporto che scorti il prodotto medesimo.

9.2. Prodotti per i quali è richiesto il documento di trasporto

Fatti salvi i casi di esonero che vedremo nel capitolo specifico, il documento di trasporto deve essere emesso per scortare i seguenti prodotti:

- uve fresche;
- mosto d'uve;
- mosto d'uve parzialmente fermentato;
- mosto mutizzato con alcol;
- mosti concentrati rettificati e non;
- vino finito;
- vino ancora in fermentazione;
- sottoprodotti della vinificazione (fecce e vinacce).

9.3. I principali documenti previsti

La normativa vigente prevede, a seconda delle quantità e dei luoghi di destinazione dei prodotti, diversi tipi di documenti. I più significativi sono i seguenti:

9.3.1. Il DOCO

IL DOCO è il documento che si utilizza all'interno del territorio nazionale per tutti i prodotti vitivinicoli, trasportati in recipienti di capacità superiore a 60 litri.

Esso viene sempre prodotto in originale più 3 copie; l'originale va al destinatario una copia al mittente, una al vettore ed una alla motorizzazione civile.

9.3.2. Il DDT

Il DDT si utilizza per trasporti su tutto il territorio nazionale di vini in recipienti di capacità inferiore ai 60 litri.

In questo caso va prodotto in originale e 1 o 2 copie e non va inviata copia alla motorizzazione civile.

9.3.3. FDT (Fattura di trasporto)

La fattura di trasporto consente di assolvere oltre agli obblighi previsti dalla normativa vinicola anche a quelli di tipo fiscale.

9.3.4. Il DAA

IL DAA è il documento che si utilizza per trasportare prodotti verso paesi nei quali è previsto il pagamento dell'accisa (imposta sull'alcol, non prevista sul territorio italiano, ma prevista in altri paesi). Ad esempio dovendo trasportare del vino a Londra, il vino va scortato con il DAA poiché in tutto il territorio della Gran Bretagna viene richiesto il pagamento di detta imposta.

9.4. Timbratura preventiva e convalida

A seconda del volume dei recipienti interessati al trasporto, i documenti di scorta vanno timbrati e convalidati dagli uffici competenti:

Trasporti in recipienti sino a 60 litri

In questo caso ci si riferisce al DDT o FDT e non è richiesta nessun timbratura e convalida.

Trasporti in recipienti oltre i 60 litri

In questo caso ci si riferisce al DOCO, il cui registro deve essere precedentemente vidimato dall'ICQ; il singolo DOCO prima del trasporto, deve essere convalidato dal segretario comunale o dal funzionario delegato; in questo caso occorre inviare una fotocopia del documento convalidato all'ICQ competente per territorio, entro il 1° giorno lavorativo successivo a quello di partenza del prodotto.

La convalida da parte del segretario comunale va eseguita non oltre 2 giorni lavorativi prima della partenza del prodotto.

9.4.1. Casi particolari : fecce e vinacee

Per il trasporto di fecce e di vinacee dirette alla distilleria per l'assolvimento delle prestazioni viniche, si usa il DOCO con le seguenti differenze:

- per le vinacce non è necessaria la convalida;
- per le fecce è richiesta la convalida e l'invio della fotocopia del DOCO all'ICQ.

9.5. Esoneri all'emissione

La normativa vigente prevede i seguenti casi di esonero dall'emissione del documento di trasporto:

• trasporto di uve effettuato dal produttore dal suo vigneto ad un impianto vinificazione appartenente a lui, a terzi o all'associazione di cui fa parte (es. cantina sociale) purché la distanza su strada non sia maggiore di 40 km;
• trasporto di vino in recipienti di capacità pari o inferiori a 5 litri (se il quantitativo complessivo non supera i 100 litri), purché dotati di tappo a chiusura a perdere ed etichettati cosi da poter identificare l'imbottigliatore;
• trasporto di mosti concentrati e/o rettificati per quantità non superiori ai 5 litri, etichettati, con dispositivo di chiusura a perdere;
• trasporto di mosti parzialmente fermentati, di vini destinati al consumo familiare del destinatario, se il quantitativo complessivo non supera i 30 litri.

10. Classificazione dei vini

10.1. Generalità

In Italia la normativa vigente in materia di produzioni vinicole è incentrata sulla L.164/92.
Il vino è classificato in tre categorie:
a) vini da tavola (VDT) distinti in:
• vini da tavola senza indicazione geografica tipica (IGT);
• vini da tavola con indicazione geografica tipica (IGT).
b) vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD) distinti in:
• vini DOC (vini a denominazione di origine controllata);
• vini DOCG (vini a denominazione di origine controllata e garantita).
c) vini speciali.

Cosa sono le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche ?
Per ***denominazione d'origine***, si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e reputato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale e ai fattori umani.
Per ***indicazione geografica tipica***, si intende il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva.
I produttori che hanno i vigneti ricadenti in tali zone, possono rivendicare in etichetta per i loro vini tale denominazione di origine o indicazione geografica, a patto che condividano una serie di vincoli alla produzione previsti dal disciplinare. Il disciplinare, assente per i vini da tavola senza IGT, è previsto per i vini a IGT e diventa più restrittivo per i vini DOC e DOCG.
Il disciplinare di produzione, nella sostanza è un insieme di vincoli quantitativi e qualitativi a cui attenersi nella produzione del vino (ad esempio oltre al territorio di coltivazione sono definiti la resa per ettaro massima e la percentuale di tolleranza, la tecnica colturale, titolo alcolometrico volumico effettivo minimo dei vini, le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche, le modalità di esame chimico organolettico, imbottigliamento nella zona di produzione, ecc.).
Si osserva che la classificazione segue un criterio di qualità crescente da VDT a VQPRD. In teoria i vini da tavola sono ad un livello inferiore rispetto ai DOC e ai DOCG, poiché ottenuti senza vincoli qualitativi. Nella realtà la situazione è più complessa, poiché nella stessa DOC possono

coesistere vini di pregio e vini mediocri e per contro esistono sul mercato esempi di vini da tavola senza IGT di grande qualità.

10.2. Iscrizione di una superficie vitata all'albo dei vigneti DOCG, DOC e IGT

In Sardegna esistono ad oggi una DOCG, diciannove DOC e quindici IGT , riconosciute dal Ministero dell'Agricoltura e descritte nella seguente tabella:

Tabella 1 : Tipologia di vini DOCG – DOC - IGT prodotti in Sardegna

Vini DOCG e DOC	
Tipologia	*Zona di Produzione*
Vermentino di Gallura DOCG	Gallura
Alghero (diverse tipologie)	Nurra
Arborea	Campidano di Oristano
Campidano di Terralba	Campidano di Oristano
Cannonau di Sardegna	Sardegna
Carignano del Sulcis	Sulcis
Girò di Cagliari	Parteolla, Campidano di Cagliari, Marmilla, Trexenta
Malvasia di Cagliari	Parteolla, Campidano di Cagliari, Marmilla, Trexenta
Malvasia di Bosa	Planargia
Mandrolisai	Mandrolisai
Monica di Sardegna	Sardegna
Monica di Cagliari	Parteolla, Campidano di Cagliari, Marmilla, Trexenta
Moscato di Cagliari	Parteolla, Campidano di Cagliari, Marmilla, Trexenta
Moscato di Sorso	Meilogu, Romangia
Moscato di Sardegna	Sardegna
Nasco di Cagliari	Parteolla, Campidano di Cagliari, Marmilla, Trexenta
Nuragus di Cagliari	Parteolla, Campidano di Cagliari, Marmilla, Trexenta
Sardegna DOC Semidano	Sardegna
Vermentino di Sardegna	Sardegna
Vernaccia di Oristano	Planargia, Oristanese
Vini IGT	
Isola dei Nuraghi	Sardegna
Parteolla	Parteolla, Campidano di Cagliari
Sibiola	Parteolla, Campidano di Cagliari
Marmilla	Marmilla, Trexenta
Trexenta	Marmilla, Trexenta
Valli di Porto Pino	Sulcis (Cagliari)
Tharros	Planargia, Oristanese
Valle del Tirso	Planargia, Oristanese
Barbagia	Area del Cannonau (Nuoro)
Ogliastra	Area del Cannonau (Nuoro)
Provincia di Nuoro	Area del Cannonau (Nuoro)
Planargia	Planargia, Oristanese
Romangia	Meilogu, Romangia
Colli del Limbara	Gallura
Nurra	Nurra

In alto: superficie vitata coltivata a Vermentino nel comune di Usini.
In basso: il Cabernet Sauvignon rientra tra i vitigni raccomandati per la Regione Sardegna.

Un vigneto per poter essere iscritto all'albo dei vigneti DOC, deve ricadere nel territorio individuato dal decreto ministeriale di riconoscimento. La richiesta di iscrizione di un vigneto all'albo dei vigneti DOC o all'elenco dei vigneti IGT, deve essere presentata al Servizio Ripartimentale dell'Agricoltura competente per territorio entro il 30 giugno, utilizzando apposito modulo ed allegando la documentazione tecnica e catastale richiesta. I funzionari del Servizio, dopo la verifica in campo e le eventuali correzioni, trasmettono la pratica alla Camera di Commercio che a sua volta iscrive i vigneti ai relativi albi e cura l'invio alle ditte interessate di una copia vidimata del modello di denuncia, insieme alle prescrizioni previste dal disciplinare e alle indicazioni per il relativo versamento.

10.3. Denuncia di produzione uve DOC o IGT

Tutti coloro che hanno prodotto uve in vigneti iscritti all'albo dei vigneti DOC o all'albo delle vigne IGT, atte a divenire vini con la denominazione prescelta, devono eseguire entro il 10 dicembre di ogni anno, la dichiarazione di produzione uve VQPRD o IGT alla Camera di Commercio competente per territorio; detta dichiarazione non deve essere confusa con la dichiarazione di produzione vitivinicola da presentare all'Agea.

10.3.1. Scelta vendemmiale

L'articolo 7 comma 3 della L.164/92 sancisce la possibilità di coesistenza in una medesima area di produzione di più vini DOCG, DOC e IGT. Conseguentemente il produttore, annualmente all'atto della denuncia di produzione uve, può scegliere la denominazione o l'indicazione per ciascuna superficie iscritta (scelta vendemmiale), a patto che abbia effettuato l'iscrizione al corrispondente albo dei vigneti (DOC e DOCG) o all'elenco delle vigne IGT.

Una volta fatta la denuncia di produzione alla Camera di Commercio, il produttore dovrà riportare nel serbatoio che contiene il prodotto la dicitura "*vino atto a diventare ……*"

Il produttore di vino VQPRD prima di procedere all'imbottigliamento deve sottoporre il suo vino all'esame della commissione esaminatrice predisposta dalla Camera di Commercio competente per territorio la quale provvederà ad accertare per ogni partita, che il prodotto risponda alle caratteristiche previste dal disciplinare mediante:

- l'analisi chimica presso un laboratorio riconosciuto;
- l'analisi organolettica eseguita dalla commissione provinciale vini DOC.

10.3.2. Riclassificazione e declassamento

Cosa succede se in fase di vendemmia per un vino VQPRD verifico che è stata superata la resa massima per ettaro consentita dal disciplinare?
La legge 164/92 articolo 10 punto C prevede una tolleranza del 20%, all'interno della quale la produzione può essere collocata nella DOC prescelta. L'eccedenza, se sussistono le condizioni, può essere commercializzata in una DOC sottostante (riclassificazione o scelta di cantina) oppure in una IGT (declassamento).
Qualora tale tolleranza venga superata, tutta la produzione dovrà essere declassata.
Per chiarire quanto detto possiamo portare il seguente esempio: consideriamo 2 vigneti ubicati in agro di Alghero, vitigno Cannonau, entrambi iscritti alla DOC Cannonau di Sardegna, il cui disciplinare di produzione prevede una resa massima di 110 quintali/ha. Nel territorio in questione è stata riconosciuta anche l'Alghero DOC che prevede la tipologia di vino "Alghero Rosso" per la quale è consentita una resa massima di 150 quintali/ha.
vigneto 1
• resa verificata 126,5 quintali/ha
• eccedenza pari a 15 %
In questo caso 110 quintali possono essere destinati alla produzione del vino "Cannonau di Sardegna" mentre l'eccedenza del 15% pari a 16,5 quintali può essere riclassificata e destinata alla produzione del vino DOC "Alghero Rosso"
vigneto 2
• resa verificata 160 quintali/ha
• eccedenza pari al 45 %
In questo caso l'intera produzione deve essere declassata a vino da tavola con o senza IGT, a seconda delle rese massime previste dal disciplinare di produzione IGT (in questo caso sarebbe possibile declassarle a uve atte alla produzione di vini IGT "Isola dei Nuraghi" poiché il disciplinare di questa indicazione geografica, prevede una resa massima per ettaro di 180 quintali).
Il cambiamento di classificazione deve essere comunicato alla Camera di Commercio e all'ICQ prima della relativa annotazione sui registri.
Può verificarsi il caso che il produttore, una volta eseguite la dichiarazioni di produzione di vino atto a diventare VQPRD alla Camera di Commercio, non possa rivendicare la denominazione prescelta, avendo il

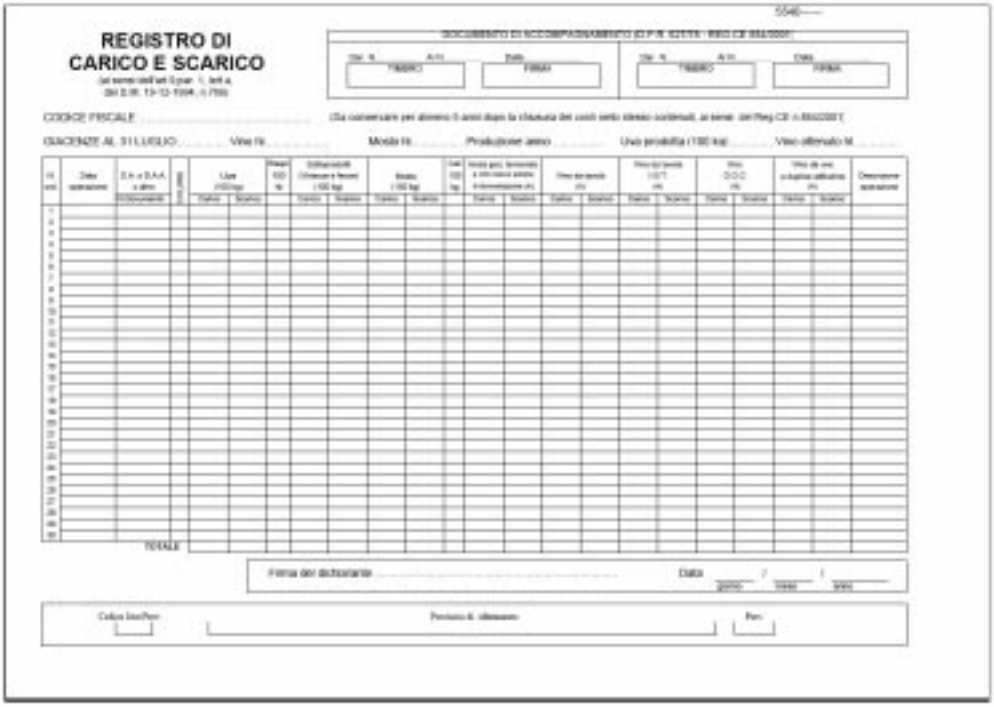
prodotto subito delle alterazioni chimiche e/o organolettiche durante la detenzione (ad esempio un cambiamento di colore non previsto dal disciplinare).
In questo caso il vino deve essere declassato e commercializzato come vino da tavola, dandone comunicazione all'ICQ e alla Camera di Commercio. Possono verificarsi due condizioni distinte di seguito descritte:
a) In fase di produzione (vino ancora nei serbatoi)
In questo caso è sufficiente dare comunicazione alla CCIAA e all'ICQ, scaricarlo dal registro di vinificazione VQPRD e caricarlo declassato sul registro di vinificazione vini da tavola.
b) In fase di commercializzazione (vino in bottiglia)
In questo caso l'operatore provvederà ad inviare formale richiesta di declassamento all'ICQ, indicando la quantità di prodotto, la sua ubicazione con individuazione del lotto, unitamente ad un certificato di analisi chimica ed organolettica rilasciato da un laboratorio autorizzato in data antecedente di almeno dieci giorni alla richiesta di cui sopra, attestante la presenza di difetti che rendano necessario il declassamento. L'istanza dovrà essere completata con la dichiarazione di impegno da parte del richiedente, ad apportare le variazioni sui registri di carico e scarico dell'avvenuto declassamento, a partire dal quinto giorno lavorativo successivo a quello di invio di detta richiesta, impegnandosi a commercializzare il prodotto come vino da tavola a IGT o generico solo dopo tale trascrizione. Anche in questo caso occorrerà informare la CCIAA.

11. Registri di cantina

11.1. Generalità

Sono gli strumenti attraverso i quali si evidenzia il processo di trasformazione dell'uva in vino, si documentano le pratiche enologiche, si annotano le movimentazioni dei prodotti.

Essi si distinguono in:
• registro di vinificazione per vini da tavola;
• registro di vinificazione per vini V.Q.P.R.D. ;
• registro di commercializzazione (o di carico e scarico);
• registro di imbottigliamento;
• registro speciale per trattamenti enologici;
I registri sono costituiti da 50 fogli fissi numerati progressivamente da compilare a mano, oppure da moduli continui di non oltre 200 fogli, numerati progressivamente, utilizzabili da chi tiene la contabilità informatizzata.
I registri prima dell'utilizzo vanno vidimati dall'ICQ; questo significa che prima di iniziare o regolarizzare l'attività vitivinicola occorre avere una posizione aperta nel competente ufficio per territorio. Limitatamente alle ditte cui è stato attribuito il numero di codice, la vidimazione può essere effettuata presso il comune ove ha sede lo stabilimento o il deposito nel quale sono detenuti i prodotti vitivinicoli.
Ai sensi dell'art. 9 del D.M. 768/94 si considerano anche registri:
• il verso delle dichiarazioni annuali raccolta, produzione e di giacenza dei prodotti vitivinicoli di cui al Reg. n° 3929/87, limitatamente ai viticoltori non vinificatori, oppure per coloro che vinificano uve di propria produzione cioè che vinificano le proprie uve (non acquistano altri prodotti) e a condizione che non effettuino l'imbottigliamento, l'aumento del titolo alcolometrico, trattamenti di acidificazione ed altri e qualora non effettuino più di 30 registrazioni l'anno. Ai sensi delle note esplicative per la compilazione delle dichiarazioni vitivinicole per la campagna 2006-2007 allegate alla Circolare Agea n°ACIU.2007.738 anche questo foglio registro, per essere valido deve essere vidimato, in alternativa, dalle Regioni, dai Comuni, dagli organismi pagatori regionali, dagli Uffici Periferici dell'ICQ oppure dai CAA;
• il complesso dei documenti di accompagnamento o dei documenti commerciali dei commercianti all'ingrosso non imbottigliatori di prodotti vitivinicoli in recipienti di volume minore a 60 litri.



Retro della dichiarazione di produzione vitivinicola utilizzabile come registro di carico e scarico

11.2. Soggetti obbligati

Ai sensi dell'art. 11 Reg. CE 884/01 "tutte le persone fisiche o giuridiche nonché le associazioni di tali persone che posseggono a qualsiasi titolo un prodotto vitivinicolo, devono tenere dei registri su cui annotare le entrate e le uscite di tali prodotti ".

Inoltre tali persone devono essere in grado di presentare all'eventuale controllo, i documenti che hanno scortato il prodotto durante il trasporto .

11.3. Soggetti esonerati

• i rivenditori al minuto;
• i rivenditori di bevande da consumare sul posto;
• tutti coloro che sono esonerati dall'eseguire le dichiarazioni Agea.

11.4. Registro di vinificazione

È il documento, distinto per vini da tavola e per vini V.Q.P.R.D., sul quale vengono indicate le operazioni che si svolgono in cantina durante il processo di vinificazione registrando le entrate e le uscite dei vari pro-

dotti di seguito descritti:
• uve fresche;
• sottoprodotti (vinacce, fecce);
• prodotti intermedi (mosti, vini in fermentazione);
• mosti concentrati (normali e rettificati);
• prodotti arricchiti;
• cali e perdite;
• vini ottenuti da riclassificazione o derivanti da superi;
• vini finiti.
Oltre alle comuni operazioni di cantina, il regolamento CE 884/2001 prevede che nel registro vengano riportate altre operazioni (alcune devono essere autorizzate) di seguito riportate:
• aumento del titolo alcolometrico;
• correzione (acidificazione e disacidificazione);
• dolcificazione;
• taglio;
• imbottigliamento;
• distillazione;
• elaborazione di vini spumanti, frizzanti, vini liquorosi;
• elaborazione di mosto di uve concentrato, rettificato e non rettificato;
• trattamenti con carbone enologico e ferrocianuro di potassio;
• elaborazione di vini alcolizzati;
• trasformazione di un prodotto da una categoria ad un'altra;
• trattamento per elettrodialisi;
Nelle registrazioni vanno indicate:
• la data (ad ogni operazione);
• gli estremi del documento di trasporto che ha scortato il prodotto (nel caso di ingresso ex novo);
• la descrizione dell'operazione (ad ogni operazione);
• le caratteristiche del prodotto tutelate (colore, indicazioni da riportare in etichetta);
• il quantitativo effettivamente entrato e uscito dei vari prodotti della vinificazione (ad ogni operazione);
• nel caso dei vini VQPRD occorre indicare gli estremi della ricevuta di denuncia uve e il certificato di idoneità del prodotto rilasciati dalla CCIAA, quest'ultimo eventualmente distinto per partita;
• numeri dei recipienti prima e dopo l'operazione (ad esempio nel caso di travasi);

• dati analitici come massa volumica, titolo alcolometrico effettivo, titolo alcolometrico totale (nel caso si utilizzino mosti concentrati).

11.5. Registro di commercializzazione

Il registro di commercializzazione funziona da registro di carico e scarico; esso va predisposto per registrare le entrate e le uscite dei diversi tipi di vino prodotti in cantina, senza distinzione tra vini da tavola, vini VQPRD, vini speciali e altri prodotti.
Per ogni registrazione vanno sempre indicate:
• la data dell'operazione (ad ogni operazione);
• gli estremi del documento di trasporto che ha scortato il prodotto (nel caso di ingresso ex novo);
• la descrizione dell'operazione (ad ogni operazione);
• il titolo alcolometrico effettivo;
• il numero dei recipienti nei quali il vino era ed è contenuto (ad esempio nel caso di travasi).
Nel registro di commercializzazione così come in quello di vinificazione va registrato l'eventuale riclassificazione o declassamento del vino.

11.5.1. Bilancio di cantina

Il registro di carico e scarico deve essere chiuso una volta l'anno alla data del 31 luglio. Nel quadro del bilancio annuo è redatto l'inventario delle giacenze. Le giacenze esistenti devono essere iscritte come entrata nei registri alla data del 1 agosto.

11.6. Registro di imbottigliamento

Questo registro è un semplice "diario" sul quale annotare le singole operazioni di imbottigliamento e non può in alcun modo essere sostitutivo del registro di commercializzazione di carico e scarico. Nel registro per ogni operazione sono registrate, la data dell'imbottigliamento e quella della registrazione, la descrizione dell'imbottigliamento (se conto terzi o meno) i riferimenti dei vasi vinari, i riferimenti sul prodotto che viene imbottigliato, il numero di bottiglie e di altri recipienti riempiti distinti per capacità.

11.7. Registri speciali

Il Reg. CE 884/01 prevede che siano tenuti conti speciali per prodotti sorvegliati quali saccarosio, mosto concentrato, mosto concentrato retti-

ficato, prodotto utilizzati per l'acidificazione, alcoli e acquaviti.
Le indicazioni da apporre su tali registri o conti speciali sono:
a) per le entrate
• nome o ragione sociale del fornitore, facendo riferimento al documento che ha scortato il prodotto;
• la quantità ;
• la data di entrata;
b) per le uscite
• la quantità;
• la data di utilizzo
• se del caso il nome o la ragione sociale del destinatario.

11.8. Vidimazione dei registri

Tutti i registri soggetti alla normativa vitivinicola devono essere preventivamente vidimati dall'ICQ competente per territorio, che ne l caso della Sardegna ha sede a Cagliari.
La richiesta di vidimazione, in carta bollata, deve indicare: i dati dell'azienda, i dati del titolare, l'elenco dei registri, l'eventuale dichiarazione di delega (accompagnata da fotocopia della carta di identità del sottoscrittore).
Se si tratta della prima vidimazione, come già scritto nel capitolo 6, sono richiesti inoltre la planimetria della cantina, l'autorizzazione sanitaria, la visura della CCIAA competente per territorio.
Negli anni seguenti, la vidimazione dei registri può essere effettuata anche dai comuni compenti per il territorio a condizione che l'operatore sia in possesso un codice ICQ.

11.9. Termini per la registrazione delle operazioni

Le operazioni vanno annotate:
• per le entrate entro il 1° giorno lavorativo successivo a quello di ricezione e per le uscite entro il 3° giorno lavorativo a quello di spedizione;
• le operazioni inerenti pratiche enologiche (quali acidificazione, spumantizzazione dolcificazione, ecc.) entro il 1° giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione tranne che per quelle di arricchimento (aumento del titolo alcolometrico) che vanno registrate il giorno stesso;
• le operazioni inerenti i prodotti sorvegliati (saccarosio, mosto concentrato, mosto concentrato rettificato, acido tartarico, alcol, ecc.) vanno annotate, per le entrate e per le uscite, entro il 1° giorno lavorativo suc-

cessivo a quello di ricezione o spedizione, mentre le utilizzazioni il giorno stesso.

11.10. Dove si tengono i registri

Sono tenuti per ogni singola impresa e nei luoghi stessi in cui i prodotti sono depositati.
Tuttavia può essere autorizzata, tramite apposita richiesta all'ICQ, la tenuta dei registri presso un'impresa specializzata autorizzata dallo stato membro a condizione che nel luogo di detenzione dei prodotti vitivinicoli sia presente la documentazione giustificativa che consenta di verificare le entrate e le uscite (es. originale del documento di trasporto, dichiarazioni previste per le pratiche enologiche, declassamento).
L' impresa specializzata può essere:
• un libero professionista iscritto a un albo di un ordine professionale per il quale il curriculum di studi preveda necessariamente conoscenze nella materia della contabilità ovvero della produzione vitivinicola;
• una persona fisica o giuridica iscritta presso il registro delle ditte della locale Camera di Commercio e dal cui certificato d'iscrizione risulti l'esercizio dell'attività di consulenza alle imprese nella materia della contabilità ovvero della produzione vitivinicola;
• un ente o associazione legalmente costituita avente per finalità la rappresentanza e la tutela degli interessi degli operatori (agricoltori, produttori vitivinicoli, titolari di stabilimenti vinicoli, singoli e associati) del settore vitivinicolo. Tali ditte devono avere una utenza telefonica e essere stabilite in locali diversi da quelli di una privata abitazione.

11.11. I cartelli di cantina

I cartelli di cantina, servono ad identificare i singoli vasi vinari e il prodotto in essi contenuto.
Sui cartelli devono essere sempre presenti le seguenti indicazioni:
• numero del vaso vinario;
• capacità;
• categoria di prodotto (es. vino atto a diventare, vino da tavola ecc);
• colore.
In funzione della denominazione di vendita e di ciò che verrà riportato in etichetta, il cartello dovrà essere completato riportando fedelmente dette indicazioni. Ad esempio se in etichetta voglio riportare l'anno di raccolta, il nome del vitigno, il modo con cui è stato ottenuto il prodotto, non-

I cartelli di cantina sono obbligatori e servono ad identificare i singoli vasi vinari e il prodotto in essi contenuto.

ché le menzioni tradizionali complementari (es. novello, riserva ecc), queste dovranno essere indicate anche sul cartello di cantina.

Le indicazioni riportate sui cartelli corrispondono a quelle presenti sui registri e sui documenti di trasporto.

12. Imbottigliamento

12.1. Generalità

Il Reg. CE 884/2001 definisce "*imbottigliamento*", il condizionamento del prodotto, per fini commerciali, in recipienti di contenuto non superiore a 60 litri.
Lo stesso regolamento individua come "*imbottigliatore*" la persona fisica o giuridica, o l'associazione di tali persone che procede o fa procedere per proprio conto all'imbottigliamento.
L'imbottigliamento può avvenire nel proprio locale, tramite impianti mobili o tramite impianti di terzi.
Per ciò che attiene l'imbottigliamento con impianti mobili, questo è assimilabile in tutto e per tutto a quello che può svolgersi in una cantina propria.
Nel caso l'imbottigliamento avvenga in impianti di terzi, si possono verificare due situazioni distinte:
• imbottigliamento presso terzi;
• imbottigliamento conto terzi.

12.2. Albo imbottigliatori

L'Albo imbottigliatori è un pubblico registro a cui devono obbligatoriamente iscriversi coloro che producono e imbottigliano vini da tavola a IGT o VQPRD (DOCG e DOC) in recipienti di contenuto inferiore ai 60 litri. Coloro che imbottigliano vini da tavola senza IGT non hanno l'obbligo di iscrizione, ferma restando l'apertura di una posizione presso l'ICQ.
L'Ente deputato a raccogliere l'iscrizione è la Camera di Commercio della provincia in cui si trova la sede dello stabilimento dell'imbottigliatore.
L'iscrizione obbliga anche l'imbottigliatore a comunicare, esclusivamente per via telematica ed entro il 10 settembre, le quantità di bottiglie prodotte dal 1 agosto dell'anno precedente al 31 luglio dell'anno in corso.

12.3. Etichettatura dei vini

12.3.1. Definizioni

Si definisce etichettatura: "l'insieme delle designazioni e delle altre menzioni, caratterizzanti il prodotto che figurano sullo stesso recipiente, compreso il dispositivo di chiusura, nonché sul pendaglio appeso al recipiente". L'etichettatura sostanzialmente persegue due finalità:

• le indicazioni riportate devono essere veritiere e non indurre in errore il consumatore circa le caratteristiche del prodotto, la provenienza, l'identità e la qualità delle persone che hanno partecipato all'elaborazione, imbottigliamento e commercializzazione del prodotto;
• consentire agevoli controlli da parte degli organismi di controllo.
Le indicazioni possono essere distinte in 3 gruppi: obbligatorie, facoltative regolamentate e facoltative libere.

12.3.2. Indicazioni obbligatorie

L'allegato VII del Regolamento Ce 1493/99 riporta come indicazioni obbligatorie per tutti i vini (da tavola , vini IGT e vini VQPRD) le seguenti indicazioni:
• denominazione di vendita del prodotto;
• volume nominale (%);
• titolo alcolometrico volumico effettivo (%);
• numero di lotto;
• nome o ragione sociale, il Comune e lo Stato Membro dell'imbottigliatore;
• nome dello speditore per i recipienti di volume nominale superiore a 60 litri;
• nome dell'importatore per i vini importati da paesi esterni alla Comunità Europea;
Di recente è stata introdotta come indicazione obbligatoria la dizione "*contiene solfiti*", qualora il vino abbia un contenuto di anidride solforosa o solfiti maggiore di 10 milligrammi per litro.
Queste indicazioni devono essere riportate nello stesso campo visivo (etichetta o retroetichetta), presentate in caratteri chiari e leggibili (anche la dimensione dei caratteri è regolamentata).
A queste indicazioni obbligatorie se ne possono aggiungere delle altre, anch'esse obbligatorie, in funzione di diverse situazioni che si possono presentare, legate essenzialmente alla denominazione di vendita del prodotto, alla provenienza delle uve e dei vini e al luogo dell'imbottigliamento.

12.3.3. Indicazioni facoltative regolamentate

Sono quelle che possono essere riportate in etichetta, ma che devono rispondere a determinati requisiti di legge. Premesso che le indicazioni facoltative regolamentate, sono numerose e possono anche essere diverse a seconda si tratti di un vino da tavola, di un vino a IGT o di un VQPRD,

si riportano alcuni esempi di indicazioni facoltative regolamentate:
a) vini da tavola
• il marchio è una indicazione che può essere riportata per meglio identificare un prodotto, ma il marchio non può riportare parole, segni o illustrazioni relative al nome di una VQPRD;
• il tipo di prodotto ossia i termini "*secco*", "*dolce*" "*amabile*" "*abboccato*" possono essere utilizzati a seconda che le concentrazioni di zucchero residuo e/o i valori dell'acidità fissa, rispondano a quanto previsto dalla normativa.
b) vini a IGT
• il nome del vitigno se il prodotto proviene almeno dell'85 % di uve di quella varietà, ad eccezion fatta di nomi di vitigni già rivendicati in DOC regionali.
• un colore particolare tipo "*ambrato*" può essere riportato solo se previsto dal disciplinare di produzione.
• marchio e tipo di prodotto come per i vini da tavola.

c) VQPRD
• la sottozona, ossia un'unità più piccola della regione determinata, può essere indicata a condizione che l'unità geografica sia prevista e regolamentata nel disciplinare di produzione e a patto che il 100 % delle uve provengano dalla sottozona indicata.
• la menzione "*vigna*" seguita dal toponimo, può essere utilizzata nella presentazione e nella designazione di vini DOC e DOCG ottenuti dalla superficie vitata che corrisponde al toponimo, definita nell'albo dei vigneti e rivendicata nella denuncia annuale delle uve, a condizione che la vinificazione delle uve corrispondenti avvenga separatamente.

12.3.4. Indicazioni facoltative libere
È permesso l'uso di altre indicazioni utili per i consumatori per la conoscenza del prodotto, purché le stesse siano veritiere e documentabili al controllo, non traggano in confusione il consumatore e non siano riservate, quali indicazioni facoltative regolamentate ad altre categorie di prodotti .

13. Sanzioni

13.1. Generalità

Considerata la vastità dell'argomento, per una trattazione completa si rimanda essenzialmente a quanto stabilito dal D.Lgs n. 260/2000 e dalla Legge 82/2007.
In questo capitolo ci limitiamo a definire le sanzioni previste per alcuni casi di seguito descritti.

13.1.1. Mancata presentazione delle dichiarazioni Agea

La mancata presentazione entro i termini previsti, o una dichiarazione viziata da gravi errori, comporta una sanzione amministrativa pecuniaria da € 309,87 a € 3098,74. Se il ritardo nella presentazione delle dichiarazioni suddette non supera i dieci giorni lavorativi, si applica una sanzione amministrativa pecuniaria da € 51,64 a € 309,87; La stessa sanzione si applica a chiunque presenti dichiarazioni contenenti errori non essenziali ai fini della quantificazione e qualificazione del prodotto (Decreto Legislativo n° 260/2000 – art.1 comma 9).

13.1.2. Mancata annotazione nei registri e mancata compilazione dei documenti di accompagnamento

Chiunque violi gli obblighi relativi ai documenti di accompagnamento, alla tenuta dei registri e alla documentazione ufficiale e commerciale, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da € 619,75 a € 15493,71. Si applica una sanzione amministrativa pecuniaria da €154,94 a € 3873,43 nel caso di errori non essenziali ai fini della identificazione dei soggetti interessati, della quantità e qualità del prodotto o nel caso di quantitativo di prodotto, oggetto di irregolarità, inferiore a cento ettolitri o a dieci tonnellate o, per i prodotti confezionati, a dieci ettolitri (Decreto Legislativo n° 260/2000 - art.1 comma 10).

13.1.3. Mancato conferimento o ritiro sotto controllo di fecce e vinacce

Chiunque viola i divieti di sovrapressione delle uve, di pressatura delle fecce, ovvero l'obbligo di consegna alla distillazione dei sottoprodotti ottenuti dalla lavorazione delle uve, previsti dall'art. 27 del Reg. Ce 1493/99 e successive modificazioni e disposizioni applicative, è soggetto

alla sanzione amministrativa pecuniaria da € 15,49 a € 77,47 per ogni 100 chilogrammi di prodotto (Decreto Legislativo n° 260/2000 – art.1 comma 5).
Chiunque detiene vinacce negli stabilimenti enologici al di fuori del periodo stabilito per la consegna è soggetto ad una sanzione amministrativa pecuniaria da € 600 a € 3000. (Legge n° 82/06 - art.35 comma 6 punto d).

14. Schemi

14.1. Adempimenti per l'avvio dell'attività vitivinicola

14.2. Adempimenti annuali per lo svolgimento dell'attività vitivinicola

Adempimenti annuali per lo svolgimento dell'attività vitivinicola

Durante l'anno è obbligatorio provvedere

1. alla regolare tenuta dei registri di cantina
2. alla regolare emissione dei documenti di trasporto

Inoltre occorre rispettare le seguenti scadenze

Dichiarazione Agea di raccolta e produzione vitivinicola	Entro il 10 dicembre (salvo deroghe)
Dichiarazione Agea di giacenza	Dal 01 agosto al 10 settembre
Conferimento in distilleria dei sottoprodotti della vinificazione	Vinacce (entro 30 giorni dalla fine della campagna vendemmiale) Fecce (entro 30 giorni dalla presa in carico sul registro)
Denuncia alla CCIAA di produzione uve Vqprd – IGT e scelta vendemmiale	Entro il 10 dicembre

Bibliografia e normativa di riferimento

Cap. 1 I contributi per i lavoratori autonomi agricoli
Sito Internet www.inps.gov.it.

Cap. 2 Aspetti igienico sanitari
Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 - Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari.
Reg. (CE) 7-10-2002 n. 1782/2002 - Regolamento della Commissione che modifica il regolamento (CE) n. 884/2001 che stabilisce modalità di applicazione relative ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti vitivinicoli e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo.
Reg. CE 1782 del 2002 - Regolamento della Commissione che modifica il regolamento (CE) n. 884/2001 che stabilisce modalità di applicazione relative ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti vitivinicoli e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo.
Decreto legislativo del 26-05-1997 n. 155 - Attuazione della direttiva 93/43/CEE e della direttiva 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.
D.P.R. 26-03-1980, n. 327 - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
Circolare ministero della sanità n.21 del 28.07.1995 - Disposizioni riguardanti le linee guida per l'elaborazione dei manuali volontari di corretta prassi igienica in materia di derrate alimentari.
Dispense del Corso ERSAT "Aspetti normativi, igenico sanitari e fiscali relativi all'attività vitivinicola" – USINI aprile maggio 2006 - Appunti Dott. Claudio Barago – SIAN ASL n° 1 SASSARI;
Reg. CE 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002;
D.lgs. 5 aprile 2006 n. 190 – Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
Sito Internet www.midagri.inea.it.

Cap. 3 Richiesta di attribuzione della partita IVA

Sito Internet www.agenzia delle entrate.it.

D.L. 3/10/ 2006 n. 262 - Disposizioni urgenti in materia tributaria e finanziaria.

D.P.R. 26/10/1972 n. 633 - Istituzione e disciplina dell'imposta sul valore aggiunto.

Cap. 4 La sicurezza nei luoghi di lavoro

Decreto legislativo n. 626 del 19 settembre 2004.

CSA scrl: Adempimenti del datore di lavoro ai sensi del D.Lgs 626/94. Sito internet www.csa.it

Cap. 5 Iscrizione al Registro delle Imprese

Sito internet www.ss.com.it.

D.P.R. 7-12-1995 n. 581 - Regolamento di attuazione dell'art. 8 della L. 29 dicembre 1993, n. 580, in materia di istituzione del registro delle imprese di cui all'art. 2188 del codice civile.

L'imprenditore agricolo III edizione (2005) – De Stefanitis C. ,Quercia A. Simone editore

Cap. 6 . Apertura posizione presso Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Alimentari (ICQ)

Circolare AGEA prot. N.ACIU 2007.738 - Note AGEA per la dichiarazione vitivinicola.

Legge n° 27 dicembre 2006, n. 296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2007)"

Cap. 7 Dichiarazioni Agea

Circolare AGEA prot. N.ACIU 2007.738 - Note AGEA per la dichiarazione vitivinicola.

Reg. (CE) 17-5-1999 n. 1493/1999 - Regolamento del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo.

Reg. (CE) 25-7-2000 n. 1623/2000 - Regolamento della Commissione recante modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, per quanto riguarda i meccanismi di mercato.

Reg. CE 1281 del 28.07.2001 - Regolamento della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 per

quanto riguarda le informazioni per la conoscenza dei prodotti e il controllo del mercato nel settore vitivinicolo e recante modifica del regolamento (CE) n. 1623/2000.
D.M. 2159 del 08.10.2004 - Criteri di compilazione e modalità di presentazione della dichiarazione di raccolta delle uve e di produzione vinicola.
Circolare AGEA prot. N.2007.524 del 13.07.2006 - Istruzioni applicative relative alle dichiarazioni di giacenza dei vini e dei prodotti vinicoli.
D.M. 25.05.2004 n.1205 - Disposizioni relative alle dichiarazioni di giacenza dei vini e dei prodotti vinicoli.
D.M. 768 del 19.11.1994 - Regolamento recante disposizioni nazionali di attuazione delle norme del regolamento CEE n. 2238/93 (ora 884/01), relativo ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo.

Cap. 8 Conferimento dei sottoprodotti della vinificazione
D.M. 14-9-2001 - Applicazione del Regolamento (CE) n. 1623/2000. Modalità per il rispetto dell'obbligo dei produttori vinicoli di consegnare le fecce e le vinacce alla distillazione o di inviarle alla distruzione sotto controllo.
D.M. 1-8-2003 - Modifica del D.M. 14 settembre 2001 al fine di esonerare taluni produttori dall'obbligo di consegnare le fecce e le vinacce alla distillazione obbligatoria.
D.M. 2-5-2006 - Modifica del D.M. 14 settembre 2001, contenente le disposizioni per il ritiro sotto controllo dei sottoprodotti della vinificazione per la produzione dei prodotti agroalimentari tradizionali.
L. 20-2-2006 n. 82 - Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'Organizzazione comune di mercato (OCM) del vino.
D.M. 19-12-1994 n. 768 - Regolamento recante disposizioni nazionali di attuazione delle norme del regolamento CEE n. 2238/93, relativo ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo.
Dispense del Corso ERSAT "Aspetti normativi, igienico sanitari e fiscali relativi all'attività vitivinicola" – USINI aprile maggio 2006 - Appunti D.ssa Maria Giovanna Fiori - ICRF Cagliari.
Pietro Caviglia : Manuale di diritto Vitivinicolo – Calderini Edizioni agricole.

Cap. 9 Documenti di accompagnamento nel trasporto dei prodotti vitivinicoli

Reg CE del 884 del 24.04.2001 - Regolamento della Commissione che stabilisce modalità di applicazione relative ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti vitivinicoli e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo.

Circolare del Ministero per il Coordinamento delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ICRF – Divisione II - n° 8 del 16/11/1993. Nuove Norme in Materia di documenti che scortano il trasporto dei prodotti e di tenuta dei registri nel settore vitivinicolo.

Circolare 4 del 24.07.1995 (tenuta registri - ICRF) – Applicazione dell'art. 13 del D.M. 19 dicembre 1994 n° 768, recante disposizioni nazionali di attuazione delle norme di cui al Reg. CE n° 2238/93 (ora Reg. CE n° 884/01) relativo ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti e alla tenuta dei registri sui consumi del settore vitivinicolo.

D.M. 24-7-2001 Fissazione della data per la redazione del bilancio annuo, previsto all'art. 13, paragrafo 2, del Reg. CE n° 884/01

Dispense del Corso ERSAT "Aspetti normativi, igienico sanitari e fiscali relativi all'attività vitivinicola" – USINI aprile maggio 2006 - Appunti D.ssa Maria Giovanna Fiori - ICRF Cagliari.

Pietro Caviglia : Manuale di diritto Vitivinicolo – Calderini Edizioni agricole

Cap. 10 Classificazione dei vini

Reg. (CE) 24-7-2000 n. 1607/2000 Regolamento della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in particolare in ordine al titolo relativo ai vini di qualità prodotti in regioni determinate.

L. 10-2-1992 n. 164 - Nuova disciplina delle denominazioni d'origine.

Circolare del Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali – Direzione generale politiche agricole e agroindustriali nazionali. Divisione ex VI - prot. 62451 30.09.1996

Circolare 4 del 24.07.1995 (tenuta registri - ICRF) – Applicazione dell'art. 13 del D.M. 19 dicembre 1994 n° 768, recante disposizioni nazionali di attuazione delle norme di cui al Reg. CE n° 2238/93 (ora Reg. CE n° 884/01) relativo ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti e alla tenuta dei registri sui consumi del settore vitivinicolo.

D.P.R. n° 930 del 12 /07/1963 – Norme per la tutela delle Denominazioni di Origine dei mosti e dei vini
Accordo 25/07/2002 – Accordo tra il ministero delle politiche agricole e forestali, Regioni e le Provincie autonome di Trento e Bolzano per la determinazione dei criteri, per l'istituzione e l'aggiornamento degli albi dei vigneti D.O. e degli elenchi delle vigne IGT, in attuazione dell'art. 5 del D.M. 27/03/2001.
D.M. 21/07/2006 Disposizioni transitorie per la rivendicazione delle produzioni dei vini DOCG, DOC e IGT, per la campagna vendemmiale 2006-2007.
Pietro Caviglia : Manuale di diritto Vitivinicolo – Calderini Edizioni agricole
Piano di riconversione e ristrutturazione viticola della Sardegna 2006
Disciplinari di produzione:
D.M. 21/07/1972 Cannonau di Sardegna
D.M.19/08/1995 modificato dai D.M. 01/08/1996 e 31 ottobre 2002 - Denominazione dei vini a denominazione controllata dei vini "Alghero"
D.M. 12/10/1995 IGT Isola dei Nuraghi e D.M. di modifica e aumento quantità prodotte.

Cap. 11 Registri di Cantina
D.M. 768 del 19.11.1994 - Regolamento recante disposizioni nazionali di attuazione delle norme del regolamento CEE n. 2238/93 (ora 884/01), relativo ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo.
Reg. (CE) 24-4-2001 n. 884/2001 - Regolamento della Commissione che stabilisce modalità di applicazione relative ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti vitivinicoli e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo.
Circolare Agea n°ACIU.2007.738 – Istruzioni applicative generali per la compilazione e la presentazione delle dichiarazioni di raccolta delle uve e di produzione del vino 2006-2007.
Dispense del Corso ERSAT "Aspetti normativi, igienico sanitari e fiscali relativi all'attività vitivinicola" – USINI aprile maggio 2006 - Appunti D.ssa Maria Giovanna Fiori - ICRF Cagliari.
Pietro Caviglia : Manuale di diritto Vitivinicolo – Calderini Edizioni agricole
D.M. 22/11/1999 – Vidimazione dei registri dei prodotti vitivinicoli in

applicazione delle norme di cui agli articoli 12 e 17 del Reg. CE n. 2238/93.

Cap. 12. Imbottigliamento

Dispense del Corso ERSAT “Aspetti normativi, igienico sanitari e fiscali relativi all’attività vitivinicola” – USINI aprile maggio 2006 - Appunti D.ssa Maria Giovanna Fiori - ICRF Cagliari.

Settembre 2007
STAMPACOLOR INDUSTRIA GRAFICA
Zona Industriale Muros (SS)

Sito internet: www.stampacolor.it
e.mail: info@stampacolor.it

Tel. 079/345999-345945 • Fax 079/345634