

Vendemmia 2023, ecco il vademecum per le aziende

La [vendemmia è scattata](#) e il ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare ha diffuso un vademecum per la campagna vitivinicola 2023/2024. E' stato anche attivato un canale di assistenza che sarà operativo fino al 15 novembre.

Nel documento dell'Icqrif si forniscono alcune informazioni e aggiornamenti relativi ai principali aspetti normativi in tema di documenti di accompagnamento, registri di cantina, dichiarazioni di giacenza e di produzione, pratiche enologiche, sottoprodotti di vinificazione, detenzione succhi d'uva e prodotti non consentiti, stabilimenti promiscui e altro ancora.

Si inizia ricordando che la resa massima di uva a ettaro per i vini generici è fissata in 30 tonnellate, ma in alcuni Comuni si può arrivare a 40 tonnellate.

Le dichiarazioni di giacenza dei vini e dei mosti, relative ai prodotti presenti in cantina al 31 luglio, vanno presentate fino all'11 settembre.

La dichiarazione di vendemmia e produzione di vino dallo scorso anno è posticipata al 30 novembre: per il calcolo della produzione di vino e di mosti vengono utilizzati i dati contenuti nel registro telematico alla data del 30 novembre.

Per le pratiche enologiche il documento invita a tener conto delle nuove disposizioni dell'Unione europea.

Acidificazione - Questa pratica è consentita sui prodotti a monte del vino appartenenti a categorie diverse, sul vino (anche in più soluzioni) con il vincolo di effettuare l'acidificazione nella stessa zona viticola in cui sono state raccolte le uve.

Dealcolizzazione - La Commissione ha precisato che non è consentita la pratica per prodotti che abbiano subito un arricchimento, non è ammesso il taglio o la miscelazione tra un vino e uno parzialmente dealcolizzato se si vuole chiamare il prodotto "vino", sono invece consentite le indicazioni della varietà e dell'annata anche per prodotti dealcolizzati. In un'ultima nota del marzo scorso la Commissione ha stabilito che i vini parzialmente dealcolizzati e dealcolizzati possono essere considerati vini a condizione che il processo avvenga dopo che il vino abbia pienamente raggiunto le sue caratteristiche di vino. In ogni caso sono in corso lavori coordinati tra Masaf e Commissione Ue per fornire ulteriori istruzioni su produzione, detenzione ed etichettatura di questa tipologia di vini.

Fermentazioni - Il periodo delle fermentazioni e rifermentazioni è fissato tra il 15 luglio e il 31 dicembre. Tali pratiche si possono svolgere in altri periodi solo se siano consentite dai disciplinari di alcuni prodotti Dop e Igp, siano effettuate in bottiglia o in autoclave, per la preparazione di vini spumanti, frizzanti, del mosto di uve parzialmente fermentato con una sovrappressione superiore a

E infine per particolari vini compresi i passiti e senza Ig individuati ogni anno con un decreto del Masaf d'intesa con le regioni e le province autonome.

Sono scattate recentemente alcune modifiche relative alla distillazione dei sottoprodotti della vinificazione entrate in vigore con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del 20 luglio 2023 del decreto Masaf del 30 marzo scorso che prevede tra l'altro la comunicazione preventiva da effettuarsi esclusivamente in modalità telematica su Sian e almeno 4 giorni prima dell'inizio delle operazioni di ritiro sotto controllo.

Sono stati esonerati dall'obbligo di consegna in distilleria e del loro ritiro sotto controllo i soggetti che effettuano trasformazioni delle uve fino a 6mila kg o che producono vino o mosto fino a 50 ettolitri, non è più richiesta l'autorizzazione del ministero per l'utilizzo delle vinacce per la produzione di prodotti alimentari che si aggiungono a quelli già previsti. Il ministero rilascia l'autorizzazione su richiesta dei distillatori per "nuovi usi industriali", mentre i produttori che abbiamo trasformato le uve se destinano i sottoprodotti a usi alternativi devono trasmettere la comunicazione solo in via telematica. Non è invece richiesta la vidimazione per gli attestati rilasciati da acetifici e distillerie. Sono particolarmente importanti le disposizioni relative alla gestione dei sottoprodotti di vinificazione destinati ad usi alternativi alla distillazione

Per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti vitivinicoli il vademecum ricorda che tra le indicazioni obbligatorie che devono essere riportate in etichetta dall'8 dicembre ci saranno la dichiarazione nutrizionale, l'elenco degli ingredienti e nel caso di prodotti sottoposti a dealcolizzazione il termine minimo di conservazione.

Il Masaf ha anche reso noto che sono in corso di registrazione presso la Corte dei Conti decreti ministeriali relativi a distillazione di crisi, investimenti, flessibilità e schedario viticolo.