

Vendemmia 2019, ecco tutti gli adempimenti

La vendemmia è scattata e come ogni anno l'Ispettorato centrale repressione frodi (Icqr) pubblica un utile vademecum destinato ad aziende e operatori per fare il punto su adempimenti e novità. Nella nuova campagna vitivinicola 2019/2020 saranno semplificate le comunicazioni indirizzate all'Icqr grazie alle nuove funzionalità telematiche del Sian, secondo quanto assicura il Mipaaf. Si parte dal registro telematico in questa forma del 2017. Nel Sian sono stati resi disponibili servizi che consentono all'operatore del settore vitivinicolo di inviare on line all'Icqr comunicazioni e dichiarazioni preventive. Si tratta delle comunicazioni relative a: produzione mosto cotto, centri temporanei raccolta sottoprodotti, detenzione vinacce per usi diversi, ritiro sotto controllo dei sottoprodotti della vinificazione, elaborazione prodotti a base di vini e mosti in stabilimenti promiscui, elaborazione con vini e mosti presso spumantifici, detenzione di mosti con titolo alcolometrico inferiore a 8%vol, introduzione di anidride carbonica, detenzione di sostanze chimiche non ammesse, elaborazione di mosto concentrato rettificato, dichiarazione preventiva di pratiche enologiche, avviamento lieviti e scioppo di dosaggio in stabilimenti promiscui.

A breve saranno disponibili nei servizi Sian dichiarazioni preventiva di arricchimento, cumulativa di arricchimento e preventiva di spumantizzazione. Per quanto riguarda i trasporti per le uve da tavola occorre un documento di accompagnamento vitivinicolo, mentre per le uve da vino, anche nel caso di compravendita, tale documento non è richiesto ma solo se non si percorrono più di 70 chilometri. Da aprile 2018 il documento di accompagnamento dei prodotti vitivinicolo (Mvv) può essere emesso in formato elettronico, ma per questa vendemmia sono riconosciuti tutti i documenti in uso. Tra le novità del Mvv l'obbligo solo dell'indicazione della data e dell'ora della partenza che deve avvenire entro un'ora da quella indicata, ma non sono previsti tempi per l'emissione e la validazione del documento. I documenti di accompagnamento vanno inviati all'ufficio Icqr competente, ma nel caso di Mvv -E elettronico questo obbligo si ritiene assolto. Le linee guida ricordano che alcuni operatori sono esentati dalla tenuta del registro telematico. Si tratta dei titolari di stabilimenti enologici con una produzione annua inferiore a 50 ettolitri con attività di vendita diretta o ristorazione che sono tenuti solo alla presentazione della dichiarazione di produzione e giacenza. Il vademecum fornisce le istruzioni per quanto riguarda dichiarazione di giacenza, bilancio annuo e chiusura del registro telematico. Giacenze di mosti e vini, ottenuti da uve raccolte nell'anno in corso, vanno dichiarate tra il 1° agosto e il 10 settembre secondo le modalità stabilite da Agea e dagli organismi pagatori regionali. Per le dichiarazioni di vendemmia e produzione vinicola il vademecum evidenzia che per il calcolo della produzione vengono utilizzati i dati che risultano nel registro telematico al 30 novembre della campagna vinicola e tali dati sono riportati in automatico. Comunque è l'Agea che con un'apposita circolare fornirà le istruzioni. Il periodo vendemmiale e delle fermentazioni e rifermentazioni è fissato dal 1° agosto al 31 dicembre, a eccezione dei prodotti Dop e Igp, delle fermentazioni in bottiglia o autoclave per i vini spumanti e frizzanti e per particolari vini (passiti senza Ig) individuati da un decreto ad hoc del Mipaaf. Per le operazioni di arricchimento le dichiarazioni non possono andare oltre il 31 dicembre. Definite anche le modalità d'uso del mosto concentrato e concentrato rettificato. Per i centri di intermediazione delle uve e gli stabilimenti di trasformazione delle uve da tavola gli adempimenti sono molto più severi per evitare che tali prodotti possano essere destinati alla vinificazione. Confermato l'obbligo della tenuta dei registri delle sostanze zuccherine in modalità telematica solo per produttori e importatori di tali sostanze, esonerati invece grossisti e utilizzatori. E infine vengono ribadite le norme per i vini biologici e quelli sull'indicazione in

