

La norma



Il Decreto Ministeriale n. 293 del 20 marzo 2015 stabilisce, in conformità con la normativa europea, le modalità di tenuta dei registri in forma telematica nel settore vitivinicolo e delle relative registrazioni.

In particolare viene recepito quanto previsto dall'articolo 1-bis, comma 5 del DL n. 91/2014 che prevede "In attuazione delle disposizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione, del 26 maggio 2009, i registri dei prodotti vitivinicoli sono dematerializzati e realizzati nell'ambito del Sistema informativo agricolo nazionale (SIAN).....".

I soggetti obbligati



I soggetti obbligati alla tenuta del registro sono le persone fisiche e giuridiche e le associazioni di tali persone che, per l'esercizio della loro attività professionale o a fini commerciali, detengono un prodotto vitivinicolo

Tale obbligo è previsto anche per :

- ➔ I titolari di stabilimenti o di depositi che effettuano operazioni per conto di terzi i quali devono effettuare le registrazioni nel proprio registro telematico, distintamente per ciascun committente, indicando i vasi vinari utilizzati;
- ➔ I titolari di stabilimenti di produzione o di imbottigliamento di aceto di vino, i quali devono effettuare le registrazioni di carico e scarico e produzione;
- ➔ I titolari di stabilimenti che elaborano prodotti aromatizzati a base di vino, i quali devono effettuare le registrazioni dei prodotti vitivinicoli introdotti e le successive utilizzazioni/lavorazioni
- ➔ titolari di stabilimenti che utilizzano prodotti vitivinicoli per la produzione di succhi.

I soggetti esenti

Non sono soggetti all'obbligo della tenuta del registro telematico:

- ➔ i titolari di stabilimenti enologici di produzione annua pari o inferiore a 50 ettolitri, con annesso attività di vendita diretta o ristorazione. La dichiarazione di produzione vitivinicola e la dichiarazione di giacenza costituiscono documentazione sostitutiva dei registri;
- ➔ gli esercenti l'attività di commercio all'ingrosso di prodotti vitivinicoli confezionati che non effettuano alcuna trasformazione o manipolazione. Il complesso della documentazione accompagnatoria costituisce documentazione sostitutiva dei registri;
- ➔ coloro che detengono in luoghi diversi dagli stabilimenti, dai depositi e dagli acetifici, i prodotti vitivinicoli tal quali, senza porre in essere alcuna trasformazione o manipolazione, per utilizzarli esclusivamente come ingredienti nella preparazione di alimenti e bevande diversi dai prodotti vitivinicoli, quali mosti, vini e aceti, dai succhi di frutta, dai prodotti vitivinicoli aromatizzati e dalle bevande spiritose;
- ➔ i vettori o gli spedizionieri che detengono nei propri locali prodotti vitivinicoli confezionati. Il complesso della documentazione accompagnatoria costituisce

documentazione sostitutiva dei registri;

- ➔ i soggetti che effettuano attività di ricerca e sperimentazione, che detengono, in impianti a ciò appositamente destinati, esclusivamente prodotti vitivinicoli sottoposti a pratiche e trattamenti enologici sperimentali autorizzati;
- ➔ i rivenditori al minuto e i rivenditori di uve da vino che vendono esclusivamente a soggetti privati non tenuti alla presentazione della dichiarazione vitivinicola;
- ➔ i rivenditori di bevande da consumare esclusivamente sul posto;
- ➔ gli operatori viticoltori non vinificatori e quelli che vinificano esclusivamente uve di propria produzione senza procedere all'acquisto di altri prodotti, a condizione che non effettuino alcuna pratica enologica ed operazione di imbottigliamento. In tal caso l'obbligo della registrazione delle operazioni è assolto con la presentazione della dichiarazione di "raccolta uve e produzione vitivinicola" e con l'annotazione delle entrate e delle uscite in un modello cartaceo costituito da un'unica scheda sottoposta a vidimazione.
- ➔ i soggetti che non dispongono di stabilimenti e che detengono, presso i propri depositi, per la successiva rivendita all'ingrosso o al minuto, esclusivamente prodotti vitivinicoli confezionati da terzi, compresi coloro che hanno fatto imbottigliare, oppure che hanno fatto vinificare o produrre ed imbottigliare, da terzi per loro conto, a partire da prodotti vitivinicoli propri o acquistati. In tal caso la tracciabilità è garantita dalla documentazione accompagnatoria e dai registri detenuti dai terzisti coinvolti.

I prodotti soggetti a registrazione

Oltre ai prodotti vitivinicoli riportati nella tabella CATEGORIE (cfr. documento di codice S-MIP-MRGA-K3-15004 – Codifiche adottate dal registro di carico e scarico vitivinicolo) sono oggetto di distinte registrazioni le operazioni di carico, scarico ed utilizzazione dei seguenti prodotti:



- ➔ saccarosio
- ➔ alcoli e acquavite di vino
- ➔ prodotti utilizzati per acidificare quali acido tartarico L (+), acido malico L(-), acido DL malico, acido lattico
- ➔ prodotti utilizzati per disacidificare quali tartrato neutro di potassio, bicarbonato di potassio, carbonato di calcio, tartrato di calcio, acido L (+) tartarico.
- ➔ ferrocianuro di potassio
- ➔ sostanze coloranti
- ➔ sostanze aromatizzanti

Le annotazioni sul registro

Le operazioni e le iscrizioni che devono essere riportate nel registro telematico sono le seguenti:

- ➔ fasi del processo di vinificazione che comprendono la pigiatura, la svinatura e la sfeccatura anche con trasformazione di un prodotto in altra categoria;
- ➔ fasi di elaborazione di vini spumanti e di vini spumanti gassificati
- ➔ fasi di elaborazione di vini frizzanti e di vini frizzanti gassificati
- ➔ elaborazione di vini liquorosi

- ➔ elaborazione di bevande aromatizzate a base di vino e di bevande spiritose,
- ➔ elaborazione di succhi d'uva anche concentrati, di mosto di uve concentrato, di mosto di uve concentrato rettificato, anche solido, mosto cotto e mosto mutizzato con anidride solforosa.
- ➔ elaborazione di mosto d'uva mutizzato con alcool e di vini alcolizzati
- ➔ produzione di aceto di vino
- ➔ entrate e uscite dallo stabilimento/deposito
- ➔ autoconsumo, perdite e superi
- ➔ arricchimento e concentrazione parziale
- ➔ acidificazione
- ➔ disacidificazione
- ➔ dolcificazione
- ➔ taglio, assemblaggio, coacervo
- ➔ riclassificazione e declassamento di un prodotto vitivinicolo
- ➔ certificazione di un prodotto vitivinicolo
- ➔ denaturazione
- ➔ dealcolizzazione parziale dei vini
- ➔ invecchiamento in legno
- ➔ imbottigliamento con o senza etichettatura
- ➔ produzione di bevande aromatizzate a base di vino
- ➔ trattamento con ferrocianuro di potassio
- ➔ trattamenti enologici diversi quali trattamento con carbone ad uso enologico, trattamento dei vini con membrane abbinato a carbone attivo, utilizzazione di pezzi di legno di quercia, elettrodialisi, trattamento mediante scambio di cationi per la stabilizzazione tartarica, aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC), impiego di copolimeri PVI/PVP, impiego di cloruro d'argento
- ➔ trattamenti sperimentali

Le operazioni sono state raggruppate in sezioni, al fine di agevolare la loro individuazione al momento della registrazione come riportato nel seguito :

Sezione	Codice	Operazione
OPERAZIONI GENERICHE	GIIN	➔ Giacenze iniziali
	CASD	➔ Acquisto/carico nello stabilimento/deposito
	USSD	➔ Vendita/scarico dallo stabilimento/deposito
	AUCO	➔ Autoconsumo
	PERD	➔ Perdite
	SUPE	➔ Supero
	DERI	➔ Declassamenti/Riclassificazione
	ACET	➔ Acetificazione
VINIFICAZIONE	PIGI	➔ Pigiatura e pressatura
	SVIN	➔ Svinatura e/o cambio di categoria in vinificazione
	SFEC	➔ Sfecciatura e/o cambio di categoria in vinificazione
ELABORAZIONE PRODOTTI	AVLT	➔ Avviamento dei lieviti
	ELMC	➔ Elaborazione succhi d'uva e mosti (m.c., mc.r., mosto cotto, mosto mutizzato)
	EVAL	➔ Elaborazione di mosti d'uva mutizzati con alcool e di vini alcolizzati

Sezione	Codice	Operazione
	FRAB	➔ Elaborazione vini frizzanti
	FRGS	➔ Elaborazione vini frizzanti gassificati
	LIEL	➔ Elaborazione vini liquorosi
	SCDS	➔ Aggiunta di sciroppo di dosaggio e/o sboccatura
	SCZC	➔ Preparazione Sciroppo zuccherino o Sciroppo di dosaggio
	SPGS	➔ Elaborazione vini spumanti gassificati
	BABS	➔ Elaborazione bevande aromatizzate e bevande spiritose
	SPAB	➔ Elaborazione vini spumanti
PRATICHE ENOLOGICHE	ACID	➔ Acidificazione
	AARD	➔ Altri arricchimenti
	APRT	➔ Altre pratiche e trattamenti
	ARMC	➔ Arricchimento con m.c./m.c.r
	DISA	➔ Disacidificazione
	DOLC	➔ Dolcificazione
	TAGL	➔ Taglio-Assemblaggio-Coacervo
	TRSO	➔ Travaso
RICODIFICAZIONE	CERT	➔ Certificazione
	DENT	➔ Denaturazione
CONDIZIONAMENTO	IMBO	➔ Imbottigliamento
	ETIC	➔ Etichettatura

Ogni operazione è contraddistinta da un codice operazione e prevede l'indicazione di specifici attribuiti che ne caratterizzano la designazione.

L'impresa, lo stabilimento e il registro telematico

Un'impresa può essere titolare di più stabilimenti/depositi, ubicati in luoghi diversi, ad ognuno dei quali è associato un codice ICQRF, un'impresa deve attivare un registro telematico per ogni stabilimento/deposito dove detiene e lavora prodotti vitivinicoli per la propria attività imprenditoriale.

Lo stabilimento/deposito è inteso come un' unità produttiva, identificato da un codice univoco ICQRF, attribuito dagli Uffici territoriali dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (codice ICQRF).

Detenzione e lavorazioni per conto terzi



Le operazioni su prodotti di terzi sono registrate nel registro telematico del contoterzista corrispondente al codice ICQRF dello stabilimento presso cui il prodotto del committente viene stoccato, movimentato e lavorato. L'attività di contoterzismo implica che il prodotto lavorato sia di proprietà del committente.

Il contoterzista può detenere prodotti ed effettuare lavorazioni per conto di più committenti, indicando per ogni operazione il codice del committente (CUAA) e l'identificativo del recipiente di stoccaggio utilizzato.

Entro quanto tempo effettuare le registrazioni

I tempi previsti per la registrazione dei dati nel registro telematico (trasmissione al SIAN) relativi alle operazioni di cantine sono quelli indicati nella colonna 1, della tabella riportata più avanti.

Sono previste le seguenti deroghe:



- ➔ Per le aziende la cui produzione annua è inferiore ai 1.000 ettolitri di vino, ottenuto prevalentemente da uve di produzione aziendale si applicano per la registrazione nel sistema telematico i tempi indicati nella colonna 4 della tabella.
- ➔ Per i soggetti che sono dotati di contabilità aziendale computerizzata le tempistiche per la trasmissione dei dati al SIAN sono indicate nelle colonne 2 e 3.

La contabilità aziendale computerizzata, a prescindere se sia collegata alla banca dati SIAN, deve essere idonea a giustificare le operazioni e le giacenze non ancora registrate nel sistema telematico. In altri termini, la contabilità computerizzata aziendale dovrà comunque essere aggiornata secondo quanto previsto dalla normativa comunitaria e conformemente a quanto specificato nella colonna 1.

TIPO DI OPERAZIONE	TEMPI MASSIMI PER LA TRASMISSIONE DEI DATI AL SIAN			
	Produzione superiore ai 1000 hl di vino (oppure con produzione inferiore ai 1000 hl prevalentemente da uve di non propria produzione)			Produzione annua inferiore ai 1.000 ettolitri (hl) di vino prevalentemente da uve di produzione aziendale
	Senza contabilità aziendale computerizzata	Con contabilità aziendale computerizzata non collegata alla banca dati SIAN	Con contabilità aziendale computerizzata collegata alla banca dati SIAN (web-service)	
	Colonna 1	Colonna 2	Colonna 3	Colonna 4
CASD Entrate (ad eccezione del saccarosio e di altre sostanze zuccherine diverse dal saccarosio)	Entro il giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni
CASD Entrate di saccarosio	Entro il giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione	6 giorni	30 giorni	6 giorni
AUCO Autoconsumo	Periodicità annuale	Periodicità annuale	Periodicità annuale	Periodicità annuale
USSD Uscite(ad eccezione del saccarosio e di altre sostanze zuccherine diverse dal saccarosio)	Entro il terzo giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni

TIPO DI OPERAZIONE	TEMPI MASSIMI PER LA TRASMISSIONE DEI DATI AL SIAN			
	Produzione superiore ai 1000 hl di vino (oppure con produzione inferiore ai 1000 hl prevalentemente da uve di non propria produzione)			Produzione annua inferiore ai 1.000 ettolitri (hl) di vino prevalentemente da uve di produzione aziendale
	Senza contabilità aziendale computerizzata	Con contabilità aziendale computerizzata non collegata alla banca dati SIAN	Con contabilità aziendale computerizzata collegata alla banca dati SIAN (web-service)	
	Colonna 1	Colonna 2	Colonna 3	Colonna 4
USDD Uscite di saccarosio,	Entro il giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione	6 giorni	30 giorni	6 giorni
USDD (uscite riepilogative mensile dello stesso prodotto vitivinicolo confezionato in recipienti <=5 litri) ¹	Entro il 3° giorno lavorativo del mese successivo	Entro 30 giorni dalla fine del mese	Entro 30 giorni dalla fine del mese	Entro 30 giorni dalla fine del mese
USDD: Vendite per corrispettivi di prodotti senza emissione del documento di accompagnamento 1	Entro il 3° giorno lavorativo del mese successivo	Entro 30 giorni dalla fine del mese	Entro 30 giorni dalla fine del mese	Entro 30 giorni dalla fine del mese
Registrazione riepilogativa per tipologia al massimo mensile				
USDD: Vendite per corrispettivi con documento di accompagnamento	Entro il terzo giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni
Registrazione per singolo documento o riepilogativa giornaliera per tipologia				
ARMC/AARD (una dichiarazione preventiva per più operazioni)	Prima dell'operazione	Prima dell'operazione	30 giorni	Prima dell'operazione
ARMC/AARD (una dichiarazione preventiva per ogni operazione)	Immediatamente dopo l'operazione	Immediatamente dopo l'operazione	30 giorni	30 giorni
Utilizzo di acidificanti o disacidificanti (ACID/DISA)	Il giorno stesso dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni

¹ La data operazione è considerata quella dell'ultimo giorno del mese relativo al riepilogo. Pertanto i tempi indicati nella colonna 1, 2, 3 e 4 decorrono dal primo giorno del mese successivo (esempio: il riepilogo delle vendite effettuate in marzo 2017 sono registrate entro il 5 aprile 2017 (il 1° e 2 aprile 2017 non sono lavorativi) nel caso indicato alla colonna 1, entro il 30 aprile nei casi indicati nelle colonne 2, 3 e 4.

Nella casistica rappresentata nelle colonne 2 e 3, la possibilità di usufruire del periodo di 30 giorni per la trasmissione dei dati al Sian è subordinata all'aggiornamento del proprio gestionale entro il 3° giorno lavorativo del mese successivo a quello delle operazioni di uscita.

TIPO DI OPERAZIONE	TEMPI MASSIMI PER LA TRASMISSIONE DEI DATI AL SIAN			
	Produzione superiore ai 1000 hl di vino (oppure con produzione inferiore ai 1000 hl prevalentemente da uve di non propria produzione)			Produzione annua inferiore ai 1.000 ettolitri (hl) di vino prevalentemente da uve di produzione aziendale
	Senza contabilità aziendale computerizzata	Con contabilità aziendale computerizzata non collegata alla banca dati SIAN	Con contabilità aziendale computerizzata collegata alla banca dati SIAN (web-service)	
	Colonna 1	Colonna 2	Colonna 3	Colonna 4
ACID/DISA, con apparecchiature specifiche	Entro il giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni
CERT, DIST, DENT, DERI, ELMC, IMBO, PIGI, SVIN, SFEC, FRGS, SPGS, TAGL, APRT, BABS, DOLC, LIEL, FRAB, SPAB, AVLT, SCZC, SCDS, EVAL, APRT (senza utilizzo di MC, MCR, di alcoli e acquaviti di alcoli e saccarosio)	Entro il giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni
Utilizzo di MC, MCR, di alcoli e acquaviti di alcoli (APRT, BABS, DOLC, LIEL, FRAB, SPAB, SCZC, SCDS, EVAL)	Il giorno stesso dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni
Utilizzo/Uscite di sostanze zuccherine diverse dal saccarosio (USSD; BABS)	6 giorni	6 giorni	6 giorni	6 giorni
Utilizzo di saccarosio (SPAB, AVLT, SCZC, SCDS, BABS, ARMC-Arricchimento speciale)	Il giorno stesso dell'operazione	6 giorni	30 giorni	6 giorni
Produzione di mosti con gradazione < 8% vol, non denaturati	Entro il giorno successivo dell'operazione	Entro il giorno successivo dell'operazione	Entro il giorno successivo dell'operazione	Entro il giorno successivo dell'operazione
Denaturazione di vini con acidità volatile superiore ai limiti o in corso di fermentazione acetica – DENT	Il giorno stesso dell'operazione	30 giorni	30 giorni	30 giorni

Le modalità di tenuta del registro



Il registro telematico è tenuto in formato elettronico nell'ambito dei servizi del SIAN – Sistema Informativo Agricolo Nazionale.

Per la trasmissione delle operazioni di carico e scarico (e dei

fornitori/destinatari interessati dalle movimentazioni) è possibile utilizzare una duplice modalità :

- ➔ il **sistema on-line** per la registrazione diretta delle operazioni
- ➔ il **sistema di interscambio** di dati in modalità web-service.

Nel primo caso l'operatore si autentica al portale internet del MIPAAF (<http://mipaaf.sian.it>) con le proprie credenziali personali e procede direttamente on-line alla registrazione delle diverse operazioni di carico e scarico

Nel secondo caso la modalità di trasmissione non prevede un intervento diretto dell'operatore in quanto il colloquio avviene in automatico tra il sistema informatico gestionale dell'operatore ed il SIAN.

Come funziona il registro telematico



Il registro telematico, al pari del registro cartaceo, è immaginabile come un LIBRO MASTRO dove l'operatore annota le entrate, le trasformazioni, le pratiche, i trattamenti enologici, le lavorazioni e le uscite dallo stabilimento o dal deposito.

Sono state predisposte schede dedicate per la registrazione di ciascuna operazione, ogni scheda riporta campi descrittivi, la cui valorizzazione può essere obbligatoria o facoltativa.

Ad esempio è sempre obbligatoria la valorizzazione dei campi relativi alla data dell'operazione, alla categoria del prodotto con i suoi attributi, alla quantità, mentre altre indicazioni quali l'identificativo del recipiente di stoccaggio sono generalmente facoltative, salvo nella registrazione di alcune elaborazioni e pratiche enologiche.

In sintesi, il registro lavora in modo molto semplice, è sufficiente scegliere il codice operazione, indicare la data dell'operazione e compilare una serie di campi la cui valorizzazione dipende dalla tipologia del prodotto oggetto della registrazione e dalla stessa operazioni.

Il registro unico



Rispetto ai registri e ai conti speciali che attualmente l'azienda vinicola gestisce e compila con cadenza diversa (il registro di vinificazione, i conti speciali per MCR e saccarosio, i registri di imbottigliamento e di commercializzazione) il registro telematico è l'unico registro che va tenuto per il settore vitivinicolo.

Per ogni tipologia di prodotto è tenuto un "conto" distinto, analogamente a quanto riportato in un registro cartaceo: ciò consente di conoscere in qualsiasi momento le operazioni svoltesi in un determinato periodo di tempo e la giacenza contabile del prodotto anche in relazione allo stato fisico.

La sequenza delle operazioni



Nel registro telematico tutte le operazioni vanno registrate secondo un ordine cronologico coerente rispettando la sequenza temporale delle operazioni svolte in cantina.

Per esempio se viene effettuato un carico di prodotto vitivinicolo sottoposto ad un successivo taglio per essere poi imbottigliato e venduto, è necessario rispettare la successione temporale nella registrazione delle operazioni: il taglio deve seguire il carico ed essere precedente all'imbottigliamento e alla vendita.

Operazioni preliminari

Prima di procedere alla registrazione delle prime operazioni, è necessario compilare l'anagrafica dei seguenti elementi di base:

- ➔ Elenco dei soggetti fornitori/clienti e committenti.
- ➔ Elenco delle vigne
- ➔ Elenco dei recipienti di stoccaggio presenti nello stabilimento/deposito e collegati al codice ICQRF attribuito allo stabilimento/deposito.

Tali anagrafiche possono essere soggette a continue modifiche, con cancellazioni e inserimenti di nuovi elementi, in relazione alle variazioni che intervengono nel corso dell'attività dell'azienda.

La designazione di un prodotto



Nelle operazioni di registro occorre identificare in modo chiaro il prodotto vitivinicolo oggetto della movimentazione, a tal fine si utilizza la designazione che ne descrive tutti gli elementi distintivi che lo identificano in modo univoco.

Per la designazione del prodotto sono previsti i seguenti attributi :

- ➔ Classe di prodotto: ad esempio PRODOTTO A DOP/IGP, VARIETALE, PRODOTTO NON A DOP
- ➔ Atto/certificato
- ➔ Codice Dop-Igp: individua le denominazioni geografiche di PRODOTTI DOP/IGP italiani: es Barolo, Franciacorta, Conegliano Valdobbiadene Prosecco – Soave – Delle Venezie- Alto Adige – Trento – Cinque Terre – Albana di Romagna – Sangiovese di Romagna – Chianti – Toscana – Rosso Conero- Orvieto – Trebbiano d'Abruzzo- Greco di Tufo - Salice salentino – Cirò – Sicilia – Cannonau.
- ➔ Codice e-Bacchus: individua le denominazioni geografiche di prodotti non italiani.

Ogni prodotto così denominato è caratterizzato da ulteriori elementi identificativi di carattere generale :

- ➔ Paese di provenienza del prodotto e delle uve: deve essere valorizzato con indicazione dello Stato o degli Stati di origine del prodotto
- ➔ Zona vitivinicola: deve essere valorizzato obbligatoriamente solo per i prodotti sfusi. Le regioni italiane ricadono in 3 zone vitivinicole CI- CII e CIIB
- ➔ Metodo di produzione: nelle varianti biologico, in conversione, convenzionale
- ➔ Colore: nelle varianti rosso, rosato, bianco e grigio

- ➔ Pratica enologica effettuata sul prodotto: con la possibilità di indicare più pratiche;
- ➔ Stato fisico: con le specifiche SFUSO/IMBOTTIGLIATO/IMBOTTIGLIATO SENZA ETICHETTA.
- ➔ Quantità: espressa in litri o chilogrammi in relazione al prodotto.

A questi si aggiungono ulteriori elementi caratteristici (che comunque non generano giacenze) relativamente a :

- ➔ Titolo alcolometrico (potenziale, effettivo e complessivo)
- ➔ Massa volumica (espressa in g/l oppure g/kg)
- ➔ Identificativo recipiente di stoccaggio
- ➔ Volume nominale/peso unitario delle confezioni
- ➔ Data e numero del certificato DOP
- ➔ Numero iniziale e finale dei contrassegni e numero delle confezioni nonché lotto di appartenenza del prodotto vitivinicolo confezionato