

IL MONDO del VINO tra RIVOLUZIONE DIGITALE e TRANSIZIONE ECOLOGICA

STRUMENTI e NORME per lo SVILUPPO SOSTENIBILE e RESILIENTE
PROFILI GIURIDICI, TECNICI, ECONOMICI

Registri telematici e controllo da remoto delle attività di cantina
Lo stato dell'arte normativo

Cantina di Quistello, 18 giugno 2022

Stefano Sequino

Responsabile settore vitivinicolo Confcooperative Fedagripesca

In atto un processo di cambiamento

Processo di dematerializzazione della contabilità ufficiale di cantina

Il baricentro documentale?

Piattaforma SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale)



Quale base giuridica?

Decreto-legge Campolibero, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116

DM 20 marzo 2015 n. 293

Legge 12 dicembre 2016, n. 238 (cd. Testo unico del vino)

In atto un processo di cambiamento

L'obiettivo?

Contribuire alla semplificazione dei sistemi produttivi rispetto agli obblighi di tracciabilità

Ottimizzare il sistema di controllo (e di auto-controllo)

Ridurre i costi indiretti per le imprese (controlli da remoto)

In atto un processo di cambiamento

La prospettiva?

Il registro telematico è il punto di partenza e non di arrivo del progetto di dematerializzazione

La legge 12 dicembre 2016, n. 238 (articolo 59) prevede un coordinamento degli adempimenti amministrativi

In atto un processo di cambiamento

La prospettiva?

Il registro telematico è il punto di partenza e non di arrivo del progetto di dematerializzazione

In particolare è annunciato l'inserimento nel SIAN di *«tutte le dichiarazioni, informazioni, comunicazioni, autocertificazioni, registri, dati e relativi aggiornamenti che le imprese (...) sono tenute a fornire in adempimento della normativa vigente, compresa quella relativa alla produzione di vino biologico, nei confronti della PA e degli altri soggetti, anche privati, cui sono attribuite funzioni di interesse pubblico, compresi i laboratori di analisi, le strutture autorizzate al controllo dei vini a Dop e Igp, i Consorzi e le Commissioni di degustazione dei vini a DOP (...)»*

Un sistema integrato

Fascicolo aziendale

↳ Potenziale viticolo

Contenitore incrementale
Aggiornamento e validazione



Un sistema integrato

Fascicolo aziendale

↳ Potenziale viticolo

Dichiarazione di vendemmia

↳ Rivendicazione e scelta vendemmiale

↳ **Compilazione automatica da registro telematico**

Dichiarazione di produzione vinicola

↳ **Compilazione automatica da registro telematico**

Dichiarazione di giacenza

↳ **Compilazione automatica da registro telematico**

Contenitore incrementale
Aggiornamento e validazione

15 novembre di ciascun anno

Prodotti detenuti al 30 novembre
(15 dicembre)

Saldi contabili al 31 luglio
(10 settembre)



Un sistema integrato

Registro telematico

- ↳ Compilazione delle dichiarazioni obbligatorie
 - ↳ Planimetria di cantina
- ↳ Emissione e validazione del documento MVV-E

Rendicontazione dei prodotti e dei processi

Le entrate entro il 1° giorno lavorativo

Le uscite entro il 3° giorno lavorativo + altre tempistiche



Un sistema integrato

Registro telematico

- ↳ Compilazione delle dichiarazioni obbligatorie
 - ↳ Planimetria di cantina
- ↳ Emissione e validazione del documento MVV-E
 - ↳ Dichiarazioni e comunicazioni preventive

Rendicontazione dei prodotti e dei processi
Le entrate entro il 1° giorno lavorativo
Le uscite entro il 3° giorno lavorativo + altre tempistiche

Comunicazione ritiro sottoprodotti
Introduzione anidride carbonica
Detenzione di sostanze chimiche non ammesse
Elaborazione MCR
Dichiarazione preventiva pratiche enologiche
Dichiarazione preventiva spumantizzazione
...



Un sistema integrato

Registro telematico

- ↳ Compilazione delle dichiarazioni obbligatorie
 - ↳ Planimetria di cantina
- ↳ Emissione e validazione del documento MVV-E
 - ↳ Dichiarazioni e comunicazioni preventive
- ↳ Gestione degli imbottigliamenti e dei lotti
- ↳ Monitoraggio delle sostanze per uso enologico
 - ↳ Requisiti facoltativi rivendicabili in etichetta (biologico, SQNPI, vegan, eccetera)
 - ↳ Riscontro dei requisiti del disciplinare e rilascio della certificazione

Rendicontazione dei prodotti e dei processi
Le entrate entro il 1° giorno lavorativo
Le uscite entro il 3° giorno lavorativo + altre tempistiche

Comunicazione ritiro sottoprodotti
Introduzione anidride carbonica
Detenzione di sostanze chimiche non ammesse
Elaborazione MCR
Dichiarazione preventiva pratiche enologiche
Dichiarazione preventiva spumantizzazione
...



Un sistema integrato

Registro telematico

- ↳ Compilazione delle dichiarazioni obbligatorie
 - ↳ Planimetria di cantina
- ↳ Emissione e validazione del documento MVV-E
 - ↳ Dichiarazioni e comunicazioni preventive
- ↳ Gestione degli imbottigliamenti e dei lotti
- ↳ Monitoraggio delle sostanze per uso enologico
 - ↳ Requisiti facoltativi rivendicabili in etichetta (biologico, SQNPI, vegan, eccetera)
 - ↳ Riscontro dei requisiti del disciplinare e rilascio della certificazione

Manca la gestione del processo di certificazione!

Rendicontazione dei prodotti e dei processi
Le entrate entro il 1° giorno lavorativo
Le uscite entro il 3° giorno lavorativo + altre tempistiche

Comunicazione ritiro sottoprodotti
Introduzione anidride carbonica
Detenzione di sostanze chimiche non ammesse
Elaborazione MCR
Dichiarazione preventiva pratiche enologiche
Dichiarazione preventiva spumantizzazione
...



2.1 Codice operazione

Codice	Descrizione
ACET	Acetificazione
ACID	Acidificazione
CASD	Acquisto/carico nello stabilimento/deposito
SCDS	Aggiunta Sciroppo di Dosaggio e/o Sboccatura
APRT	Altre pratiche enologiche
AARD	Altri arricchimenti diversi
ARMC	Arricchimento
AUCO	Autoconsumo
AVLT	Avviamento lieviti
CERT	Certificazione
DERI	Declassamento/Riclassificazione
DENT	Denaturazione
DISA	Disacidificazione
DIST	Distillazione
DOLC	Dolcificazione
BABS	Elaborazione bevande aromatizzate a base di prodotti vitivinicoli e bevande spiritose
FRAB	Elaborazione di vini frizzanti
ELMC	Elaborazione mosti concentrati e succhi d'uva
SPGS	Elaborazione Spumanti Gassificati
FRGS	Elaborazione Vini Frizzanti Gassificati
SPAB	Elaborazione Vini Spumanti

2.1 Codice operazione

Codice 2.2 Categoria

Codice	Codice	Descrizione
ACET		
ACID	01	Uve da vino fresche o leggermente appassite
CASD	02	Uve da vino appassite
SCDS	03	Uve da vino stramature
APRT	04	Mosto parzialmente fermentato di uve appassite
AARD	05	Succo di uve
ARMC	06	Succo di uve concentrato
AUCO	07	Mosto di uve
AVLT	08	Mosto di uve parzialmente fermentato
CERT	09	Mosto di uve concentrato
DERI	10	Mosto di uve concentrato rettificato liquido
DENT	11	Mosto di uve concentrato rettificato solido
DISA	12	Mosto cotto
DIST	13	Mosto mutizzato con SO2
DOLC	14	Mosto di uve fresche mutizzato con alcole
BABS	15	Fecce
FRAB	16	Vinaccia diraspata
ELMC	17	Vinaccia con raspi
SPGS	18	Raspi
FRGS	19	Vinello
SPAB	20	Vino alcolizzato
	21	Vino
	22	Vino liquoroso
	23	Vino nuovo ancora in fermentazione

2.1 Codice operazione

2.2 Categoria

Codice
ACET
ACID
CASD
SCDS
APRT
AARD
ARMC
AUCO
AVLT
CERT
DERI
DENT
DISA
DIST
DOLC
BABS
FRAB
ELMC
SPGS
FRGS
SPAB
21
22
23

2.3 Classificazione

Codice	Descrizione
A	DOCG
B	DOC
C	IGT
D	DOP IGP Paesi UE (escluse italiane)
E	Varietali IT,EU e prodotti vitivinicoli varietali, DOP, IGP da paesi extra UE
F	Spumante varietale
G	Varietali IT, UE con annata e prodotti vitivinicoli varietali, DOP, IGP da paesi extra UE con annata
H	Spumante varietale con annata
I	Non a DOP/IGP/Varietale/Annata
L	Non a DOP/IGP/Varietale con annata
M	Destinati alla trasformazione di prodotti diversi dall'allegato VII parte seconda del Reg n. 1308/2013
N	Da uve da tavola destinati alla trasformazione di prodotti diversi dall'allegato VII parte seconda del Reg n. 1308/2013
O	Non adatto al consumo umano
P	Prodotti Vitivinicoli Aromatizzati - Reg UE 251/14
Q	Varietali (prodotti con e senza annata) e prodotti Non a DOP/IGP/Varietale (generici con e senza annata) acquistati confezionati da terzi
R	IGP acquistati confezionati da terzi
S	DOP acquistati confezionati da terzi
22	Vino liquoroso
23	Vino nuovo ancora in fermentazione

2.1 Codice operazione

2.2 Categoria

Codice
ACET
ACID
CASD
SCDS
APRT
AARD
ARMC
AUCO
AVLT
CERT
DERI
DENT
DISA
DIST
DOLC
BABS
FRAB
ELMC
SPGS
FRGS
SPAB

2.3 Classificazione

Codice
01
02
03
04
05
06
07
08
09
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23

2.4 Atto a divenire/Certificato

Codice	Descrizione
0	NA_NC
1	Atto
2	Certificato
3	Atto in stoccaggio
4	Atto a riserva vendemmiale
5	Atto ad Aceto Balsamico di Modena Igp
6	Atto ad Aceto Balsamico di Tradizionale di Modena Dop
7	Atto ad Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop
8	Atto con complementari in ambito aziendale
9	Atto da riserva vendemmiale con complementari

M	...
N	Da uve da tavola destinati alla trasformazione di prodotti diversi dall'allegato VII parte seconda del Reg n. 1308/2013
O	Non adatto al consumo umano
P	Prodotti Vitivinicoli Aromatizzati - Reg UE 251/14
Q	Varietali (prodotti con e senza annata) e prodotti Non a DOP/IGP/Varietale (generici con e senza annata) acquistati confezionati da terzi
R	IGP acquistati confezionati da terzi
S	DOP acquistati confezionati da terzi

22	Vino liquoroso
23	Vino nuovo ancora in fermentazione

2.1 Codice operazione

2.2 Categoria

Codice
ACET
ACID
CASD
SCDS
APRT
AARD
ARMC
AUCO
AVLT
CERT
DERI
DENT
DISA
DIST
DOLC
BABS
FRAB
ELMC
SPGS
FRGS
SPAB

2.3 Classificazione

Codice
01
02
03
04
05
06
07
08
09
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23

2.4 Atto a divenire/Certificato

Codice
A
B
C
D
E
F
G
H
I
L
M
N
O
P
Q
R
S

2.5 Stato fisico

Codice	Descrizione
0	
1	Sfuso
2	Imbottigliato/confezionato
3	Imbottigliato senza etichetta
4	Atto a riserva vendemmiale
5	Atto ad Aceto Balsamico di Modena Igp
6	Atto ad Aceto Balsamico di Tradizionale di Modena Dop
7	Atto ad Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop
8	Atto con complementari in ambito aziendale
9	Atto da riserva vendemmiale con complementari

M	...
N	Da uve da tavola destinati alla trasformazione di prodotti diversi dall'allegato VII parte seconda del Reg n. 1308/2013
O	Non adatto al consumo umano
P	Prodotti Vitivinicoli Aromatizzati - Reg UE 251/14
Q	Varietali (prodotti con e senza annata) e prodotti Non a DOP/IGP/Varietale (generici con e senza annata) acquistati confezionati da terzi
R	IGP acquistati confezionati da terzi
S	DOP acquistati confezionati da terzi

22	Vino liquoroso
23	Vino nuovo ancora in fermentazione

2.1 Codice operazione

2.2 Categoria

Codice
ACET
ACID
CASD
SCDS
APRT
AARD
ARMC
AUCO
AVLT
CERT
DERI
DENT
DISA
DIST
DOLC
BABS
FRAB
ELMC
SPGS
FRGS
SPAB
21
22
23

2.3 Classificazione

Codice
01
02
03
04
05
06
07
08
09
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23

2.4 Atto a divenire/Certificato

Codice
A
B
C
D
E
F
G
H
I
L
M
N
O
P
Q
R
S

2.5 Stato fisico

Codice
0
1
2
3
4
5
6
7
8
9

Atto a riserva
Atto ad Acei
Atto ad Acei
Atto ad Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop
Atto con complementari in ambito aziendale
Atto da riserva vendemmiale con complementari

2.6 Colore

Codice	Descrizione
1	Bianco
2	Rosso
3	Rosato
4	Grigio

Da uve da tavola destinati alla trasformazione di prodotti diversi dall'allegato VII parte seconda del Reg n. 1308/2013
Non adatto al consumo umano
Prodotti Vitivinicoli Aromatizzati - Reg UE 251/14
Varietali (prodotti con e senza annata) e prodotti Non a DOP/IGP/Varietale (generici con e senza annata) acquistati confezionati da terzi
IGP acquistati confezionati da terzi
DOP acquistati confezionati da terzi

Vino liquoroso
Vino nuovo ancora in fermentazione

2.1 Codice operazione

2.2 Categoria

Codice
ACET
ACID
CASD
SCDS
APRT
AARD
ARMC
AUCO
AVLT
CERT
DERI
DENT
DISA
DIST
DOLC
BABS
FRAB
ELMC
SPGS
FRGS
SPAB

2.3 Classificazione

Codice
01
02
03
04
05
06
07
08
09
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23

2.4 Atto a divenire/Certificato

Codice
A
B
C
D
E
F
G
H
I
L
M
N
O
P
Q
R
S

2.5 Stato fisico

Codice
0
1
2
3
4
5
6
7
8
9

2.6 Colore

Codice
1
2
3
4

2.7 Biologico

Codice	Descrizione
1	Biologico
2	Biologico in Conversione
3	Certificato SQNPI

Atto a riserv
Atto ad Acei
Atto ad Acei
Atto ad Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop
Atto con complementari in ambito aziendale
Atto da riserva vendemmiale con complementari
Da uve da tavola destinati alla trasformazione di prodotti diversi dall'allegato VII parte seconda del Reg n. 1308/2013
Non adatto al consumo umano
Prodotti Vitivinicoli Aromatizzati - Reg UE 251/14
Varietali (prodotti con e senza annata) e prodotti Non a DOP/IGP/Varietale (generici con e senza annata) acquistati confezionati da terzi
IGP acquistati confezionati da terzi
DOP acquistati confezionati da terzi

Vino liquoroso
Vino nuovo ancora in fermentazione

2.1 Codice operazione

Codice
ACET
ACID
CASD
SCDS
APRT
AARD
ARMC
AUCO
AVLT
CERT
DERI
DENT
DISA
DIST
DOLC
BABS
FRAB
ELMC
SPGS
FRGS
SPAB

2.2 Categoria

Codice
01
02
03
04
05
06
07
08
09
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23

2.3 Classificazione

Codice
A
B
C
D
E
F
G
H
I
L
M
N
O
P
Q
R
S

2.4 Atto a divenire/Certificato

Codice
0
1
2
3
4
5
6
7
8
9

2.5 Stato fisico

Codice
1
2
3

2.6 Colore

Codice
1
2
3
4

2.7 Biologico

Codice
1
2
3

2.8 Tenore zuccheri

Codice
1
2
3

2.9 Codici DOP/IGP

L'elenco dei codici DOP/IGP è reperibile sul sito <http://mipaaf.sian.it> selezionando l'opzione **Agricoltura > Documentazione Tecnica > Codici DOP/IG e codici province/comuni.**

5	Spumanti - secco, asciutto, dry
6	Spumanti - demi-sec, abboccato
7	Spumanti - dolce
11	Vini - secco, asciutto
12	Vini - demi-sec, abboccato
13	Vini - amabile
14	Vini - dolce
21	Vini Frizzanti - secco
22	Vini Frizzanti - semisecco - abboccato
23	Vini Frizzanti - amabile
24	Vini Frizzanti - dolce
31	Vini Liquorosi - secco
32	Vini Liquorosi - semisecco - amabile
33	Vini Liquorosi - dolce

2.1 Codice operazione

Codice

ACET
ACID
CASD
SCDS
APRT
AARD
ARMC
AUCO
AVLT
CERT
DERI
DENT
DISA
DIST
DOLC
BABS
FRAB
ELMC
SPGS
FRGS
SPAB

2.2 Categoria

Codice

01
02
03
04
05
06
07
08
09
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21

2.3 Classificazione

Codice

A
B
C
D
E
F
G
H
I
L
M
N
O
P
Q
R
S

2.4 Atto a divenire/Certificato

Codice

0
1
2
3
4
5
6
7
8
9

2.5 Stato fisico

Codice

1
2
3

Atto a riserv

Atto ad Acei

Atto ad Acei

Atto ad Aceto Balsamico Tradizionale

Atto con complementari in ambito azi

Atto da riserva vendemmiale con cor

Atto da tavola

Da uve da tavola destinati alla trasformazione di pr

parte seconda del Reg n. 1308/2013

Non adatto al consumo umano

Prodotti Vitivinicoli Aromatizzati - Reg UE 251/14

Varietali (prodotti con e senza annata) e prodotti N

con e senza annata) acquistati confezionati da terz

IGP acquistati confezionati da terzi

DOP acquistati confezionati da terzi

2.6 Colore

Codice

1
2
3
4

2.7 Biologico

Codice

1
2
3

2.8 Tenore zuccheri

Codice

1
2
3

2.9 Codici DOP/IGP

2.10 Sottozona

Codice	Descrizione sottozona	Descrizione vino	Tipologia
1			
2			
3			
4			
5	A04700001	VALPANTENA	AMARONE DELLA VALPOLICELLA
6	A00600001	CANELLI	ASTI (MOSCATO D'ASTI)
7	A00600002	SANTA VITTORIA D'ALBA	ASTI (MOSCATO D'ASTI)
11	A00600003	STREVI	ASTI (MOSCATO D'ASTI)
12	A00300001	ALBESANI	BARBARESCO
13	A00300002	ASILI	BARBARESCO
14	A00300003	AUSARIO	BARBARESCO
21	A00300004	BALLURI	BARBARESCO
22	A00300005	BASARIN	BARBARESCO
23	A00300006	BERNADOT	BARBARESCO
24			
31			
32			
33			

Quali effetti?

Gestione trasversale della tracciabilità e controllo da remoto

(Quali attori e fruitori del sistema?)

Maggiore consapevolezza e possibilità di estrarre dati inediti

(Il caso dei Bollettini Cantina Italia pubblicati dall'ICQRF)

(www.politicheagricole.it>Controlli>Documenti>2022>ICQRF-Cantina Italia: Report n. 6/2022)

Nel prossimo futuro ci saranno strumenti digitali per decentrare alcune informazioni obbligatorie di etichettatura dei vini

(Pac post-2023 con elenco degli ingredienti e etichettatura nutrizionale, etichettatura ambientale degli imballaggi, eccetera)

Possibilità di promuovere/agevolare il processo di transizione digitale?

IL MONDO del VINO tra RIVOLUZIONE DIGITALE e TRANSIZIONE ECOLOGICA

STRUMENTI e NORME per lo SVILUPPO SOSTENIBILE e RESILIENTE
PROFILI GIURIDICI, TECNICI, ECONOMICI

Grazie per l'attenzione!

Cantina di Quistello, 18 giugno 2022

Stefano Sequino

Responsabile settore vitivinicolo Confcooperative Fedagri Pesca