

Roma, 14 maggio 2004

Ufficio II

Prot n. 21723 pos. 28/4

OGGETTO: modalità di controllo delle
operazioni d'elaborazione dei vini
spumanti.

Agli Uffici Periferici

LORO SEDE

e p.c.

-Sottosegretario On.le Dozzo

SEDE

-Gabinetto del Ministro

SEDE

Agli Uffici centrali

SEDE

Alla Segreteria dell'Ispettore Generale
Capo

SEDE

Al Dipartimento delle politiche di mercato
Direzione generale per le politiche
agroalimentari

SEDE

Al Dipartimento della qualità dei prodotti
agroalimentari e dei servizi
Direzione generale per la qualità dei
prodotti agroalimentari e la tutela dei
consumatori

SEDE

Al Comando Generale dell'Arma dei
Carabinieri

Viale Romania, 45

00100 ROMA

Al Comando Carabinieri per la Sanità

Via Rossini, 21

00100 ROMA

Al Comando Carabinieri Politiche
Agricole

Via Torino, 44

00184 ROMA

Al Comando Generale della Guardia di
Finanza
Viale XXI Aprile, 51
00100 ROMA

All'AGEA
Via Palestro, 81
00187 ROMA

Alla Coldiretti
Via XXIV Maggio, 43
00187 ROMA

Alla Confagricoltura
Corso Vittorio Emanuele, 101
00186 ROMA

Alla C.I.A.
Via Mariano Fortuny, 20
00196 ROMA

Alla COPAGRI
Via Tevere, 15
00198 ROMA

All'ANCA-LEGA
Via Guattani, 9
00161 ROMA

All'Associazione Generale Cooperative
Italiane
Via A. Bargoni, 78
00153 ROMA

All'Associazione Enologi Enotecnici
Italiani
Via Murillo, 17
20149 MILANO

Alla FEDERDOC
Via G.B. Morgagni, 30/H
00161 ROMA

Alla Federvini
Via Mentana, 2/B
00185 ROMA

All'Istituto Regionale della Vite e del Vino
Via Libertà, 66
90100 PALERMO

All'UNCI - Unione Nazionale Cooperative
Italiane
Via San Sotero, 32
00165 ROMA

Alla Confederazione Italiana della Vite e
del Vino - Unione Italiana Vini
Via S. Vittore al Teatro, 3
20123 MILANO

Questo Ispettorato centrale ha constatato che l'attività di controllo relativamente alle operazioni di spumantizzazione, di cui agli articoli 11, 14 e 17 del D.P.R. 162/65, viene svolta, talvolta, secondo modalità non uniformi da parte dei singoli uffici, con conseguente disomogeneità e inefficacia del sistema di controllo stesso.

Al fine di uniformare la prassi riguardante il controllo delle operazioni di elaborazione dei vini spumanti si ritiene, quindi, necessario adottare le modalità operative di seguito descritte.

In relazione a quanto sopra esposto si dispone, pertanto, che le ditte vinicole che effettuano la produzione di vini spumanti in stabilimenti promiscui siano autorizzate ad eseguire le operazioni d'elaborazione dei vini spumanti senza la presenza dei funzionari ispettivi di quest'Ispettorato a condizione che si osservino le modalità amministrative riportate nei punti 1, 2 e 3 della presente circolare che si basano sui seguenti principi di carattere generale:

1. le singole operazioni di spumantizzazione devono essere preventivamente denunciate
2. i quantitativi di prodotti necessari all'effettuazione delle operazioni di spumantizzazione, cui non è consentita la detenzione, devono essere introdotti in stabilimento o in cantina, sede dell'operazione, al momento dell'effettuazione della lavorazione ed essere totalmente impiegati nelle operazioni di spumantizzazione;
3. le registrazioni relative al carico e scarico delle materie prime impiegate devono essere riportate su appositi registri contestualmente all'effettuazione delle operazioni di elaborazione del vino spumante;

4. i contenitori (autoclavi o bottiglie) devono essere ben individuati sia sui registri e sia in cantina.

Si precisa che s'intendono per promiscui gli stabilimenti vinicoli ove si producono sia vini spumanti per i quali è ammessa l'aggiunta di saccarosio sia altri prodotti vinicoli così come definiti al primo comma dell'articolo 14 del D.P.R. 162/65.

Modalità amministrative relative all'effettuazione delle operazioni di spumantizzazione

1. La ditta che effettua le operazioni di spumantizzazione e intende avvalersi della procedura di cui alla presente circolare, deve presentare, almeno dieci giorni lavorativi prima dell'inizio della prima operazione, all'Ufficio Periferico dell'I.C.R.F. competente per territorio apposita dichiarazione scritta, conforme al modello allegato alla presente circolare (mod. 1), con la quale si impegna a:
 - a. introdurre il saccarosio solo in corrispondenza del compimento di ogni singola lavorazione e nel quantitativo necessario per il compimento dell'operazione come, di volta in volta, dichiarato con l'apposita "*dichiarazione preventiva di spumantizzazione*" prevista dai successivi punti 2 e 3 della presente circolare;
 - b. rendere allo spediteore il saccarosio inutilizzato o residuo qualora, per qualsiasi ragione, la lavorazione non abbia luogo o lo zucchero non sia completamente utilizzato, avvisando contestualmente con il mezzo più rapido (telefono nonché telefax o messaggio e-mail di conferma) l'ufficio competente;
 - c. effettuare, sui registri all'uopo previsti, le scritturazioni relative alle succitate singole operazioni prima d'iniziare la produzione dello spumante; tali scritturazioni devono corrispondere al contenuto delle suddette dichiarazioni preventive;
 - d. apporre su ogni singola autoclave (metodo Charmat) ovvero ogni altra attrezzatura utilizzata per la spumantizzazione secondo il metodo classico (in particolare i serbatoi ove viene preparato e detenuto lo sciroppo zuccherino) idonei cartelli indicanti con chiarezza la lavorazione in corso ed il numero della dichiarazione preventiva di

spumantizzazione e, comunque, ogni altra indicazione prevista dall'art. 5 del D.M. 03/07/2003;

- e. annotare, negli appositi registri o conti speciali, la quantità di spumante prodotto non appena esso abbia raggiunto la pressione minima;
- f. dare altresì riscontro immediato, nei suddetti registri, di eventuali passaggi da un recipiente all'altro che potrebbero verificarsi per motivi tecnici, annotando il nuovo numero del recipiente in cui viene travasato lo spumante;
- g. trascrivere, al termine delle operazioni d'imbottigliamento, le partite di spumante prodotto ed imbottigliato che sono prese in carico nei registri vitivinicoli.

La dichiarazione di cui al precedente punto 1 deve essere effettuata da ciascun operatore che intende effettuare le operazioni di spumantizzazione, una tantum senza alcun riferimento alla campagna di commercializzazione o alla durata di un prevedibile periodo di lavorazione. Essa deve invece essere ripetuta ogni qualvolta si viene a determinare una modifica dell'assetto societario dell'operatore con conseguente variazione del legale rappresentante che ha sottoscritto la dichiarazione precedente.

Nel caso in cui la ditta cessi la produzione di vini spumanti o non intenda più avvalersi della procedura prevista dalla presente circolare è, comunque, necessario che ne venga data comunicazione all'ufficio competente per territorio.

Si precisa che per vasi vinari si intendono i singoli recipienti (autoclavi) ove viene effettuata la spumantizzazione secondo il metodo Charmat. Per ciò che, invece, attiene le operazioni effettuate con il metodo classico per attrezzatura deve intendersi il supporto fisso o mobile sul quale sono sistemate le bottiglie. Qualora, tutti i supporti presenti in un locale unico contengano prodotto proveniente dalla medesima operazione di spumantizzazione, le indicazioni richieste al precedente punto 1 d, potranno essere riportate su un solo cartello apposto sulla porta di accesso al locale. E' altresì necessario sottolineare che sui recipienti ove viene preparato e detenuto lo sciroppo zuccherino utilizzato per le operazioni, siano indicati, con chiarezza, la natura del prodotto contenuto nonché gli estremi dell'operazione di spumantizzazione nella quale dovrà essere utilizzato.

Quanto sopra fermo restando che le indicazioni apposte sui recipienti devono soddisfare il disposto del succitato art. 5 del D.M. 03.07.2003.

2. le singole operazioni di spumantizzazione dovranno essere preventivamente denunciate all'Ufficio Periferico competente per territorio mediante presentazione o invio a mezzo: telegramma; telefax o messaggio e-mail di apposita "*dichiarazione preventiva di spumantizzazione*", che dovrà pervenire all'Ufficio Periferico competente per territorio dell'I.C.R.F. almeno sei giorni lavorativi prima dell'inizio delle stesse.
3. la "*dichiarazione preventiva di spumantizzazione*", redatta su apposito modello allegato alla presente (mod. 2), deve riportare le seguenti indicazioni obbligatorie:
 - a. data ed ora d'inizio lavorazione;
 - b. numero progressivo della dichiarazione con riferimento all'annata vitivinicola in corso;
 - c. numero dell'autoclave (con specificazione dell'eventuale presenza dell'agitatore) o degli altri impianti utilizzati per il metodo classico ove è effettuata la spumantizzazione;
 - d. quantitativo, espresso in hl, e precisa denominazione merceologica del prodotto base da destinare alla spumantizzazione con relativa indicazione del titolo alcolometrico totale;
 - e. quantitativo, espresso in kg, di saccarosio da introdurre nello stabilimento vinicolo ed utilizzato nell'operazione.

Qualsiasi causa e circostanza che comporti la detenzione di saccarosio fuori del caso previsto dalla dichiarazione preventiva di spumantizzazione dovrà, con il mezzo più rapido, essere tempestivamente comunicata all'Ufficio Periferico dell'I.C.R.F. competente per territorio.

L' Ufficio Periferico dell'I.C.R.F. competente per territorio, fatto salvo quanto sopra prescritto, in casi particolari, e qualora lo ritenesse opportuno in relazione a particolari e documentate situazioni oggettive che impediscono il rispetto del divieto, potrà richiedere all'operatore, a norma dell'art. 14 del D.P.R. 162/65, l'istituzione di magazzini fiduciari dove, sotto il proprio diretto controllo, depositare e detenere i quantitativi di saccarosio che verranno successivamente impiegati per le operazioni di spumantizzazione ed assistere con propri funzionari, all'impiego di

detti prodotti, Ciascuna richiesta dovrà essere adeguatamente motivata con l'indicazione delle esigenze di controllo che si intendono rispettare e delle cause oggettive che impediscono l'esercizio di tale attività che non può essere assicurata in maniera diversa. Gli uffici periferici provvederanno a comunicare tempestivamente all'Ispettorato centrale repressione frodi Ufficio II le richieste, come sopra formulate e i regimi di controllo instaurati.

A seguito dell'instaurazione di tale regime di controllo, la ditta interessata dovrà comunicare, con almeno otto giorni lavorativi di anticipo, la data di introduzione del saccarosio da detenere sotto controllo, all'Ufficio periferico competente per territorio, nonché le date di effettuazione dell'operazione di spumantizzazione, ed attendere l'intervento dei funzionari che provvederanno ad assistere alle operazioni di introduzione e utilizzo di detti prodotti

Si rappresenta infine che le operazioni effettuate in difformità alle disposizioni della presente circolare, diramate in applicazione dell'art. 11 e 14 del D.P.R. 162/65, saranno da considerarsi irregolari e, pertanto, in violazione al disposto dello stesso art. 14, sanzionate rispettivamente dall'art.78 e dall'art 80 dello stesso D.P.R. 162/65.

Nel caso in cui si configurassero, invece, fattispecie relative all'illecita detenzione del saccarosio tramite un utilizzo artificioso della procedura indicata nella presente si dovrà procedere per la violazione dell'art 17 D.P.R. 162/65 sanzionata dall'art 82 dello stesso D.P.R.; tutto ciò, naturalmente, salvo che i fatti costituiscano reato ovvero configurino la violazione prevista e punita dall'art.76 del citato D.P.R..

Si raccomanda agli enti cui la presente è indirizzata per conoscenza di assicurare la più ampia diffusione delle procedure indicate tra gli operatori interessati.

L'ISPETTORE GENERALE CAPO
(dott. Giovanni Lo Piparo)

**DICHIARAZIONE DI ELABORAZIONE DI VINI SPUMANTI SECONDO LA
PROCEDURA DISPOSTA DALLA CIRCOLARE MIPAF I.C.R.F. NR.____
del_____**

Al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Ufficio Dirigenziale di _____

Via _____ nr. _____ C.A.P. _____

Indirizzo e-mail _____ Fax _____

Il sottoscritto

Cognome _____ Nome _____

Nato a _____ il _____ e residente a

_____ in via _____

in qualità di rappresentante legale della

DITTA :

Nome/Ragione Sociale _____

P. I.V.A. nr. _____ Cod. Fisc. _____

Cod. ICRF NR. ____/_____

Con stabilimento in via _____

Comune _____ (____) CAP _____

Tel _____ Fax _____ e-mail² _____

Dichiaro

che effettuerà le operazioni di elaborazione dei vini spumanti, previste dall'art. 14 del D.P.R. 162/65, avvalendosi della procedura prevista dalla circolare applicativa della citata disposizione nr. _____ del _____.

In tal senso la ditta in epigrafe, e per essa il suo legale rappresentante, s'impegna ad osservare le seguenti disposizioni, riportate nella citata Circolare:

- a. introdurre il saccarosio solo al momento dell'inizio di ogni singola lavorazione e nel quantitativo strettamente necessario per il compimento dell'operazione come, di volta in volta, dichiarato con l'apposita "*dichiarazione preventiva di spumantizzazione*" prevista dai punti 2 e 3 della medesima circolare;
- b. rendere immediatamente allo speditore il saccarosio inutilizzato o residuo qualora, per qualsiasi ragione, la lavorazione non abbia luogo o lo zucchero non sia completamente utilizzato, avvisando contestualmente con il mezzo più rapido (telefono nonché telefax o messaggio e-mail di conferma) l'ufficio competente;
- c. effettuare, sui registri all'uopo previsti, le scritturazioni relative alle singole operazioni, afferenti alle "*dichiarazioni preventive di spumantizzazione*", prima d'iniziare la produzione dello spumante; tali scritturazioni corrisponderanno al contenuto delle suddette dichiarazioni preventive;
- d. apporre su ogni singola autoclave (metodo Charmat) ovvero ogni altra attrezzatura utilizzata per la spumantizzazione secondo il metodo classico (in particolare i serbatoi ove viene preparato e detenuto lo sciroppo zuccherino) idonei cartelli indicanti con chiarezza la lavorazione in corso ed il numero della dichiarazione preventiva di spumantizzazione nonché ogni altra indicazione prevista dall'art. 5 del D.M. 03/07/2003;
- e. annotare, negli appositi registri o conti speciali, la quantità di spumante prodotto non appena esso abbia raggiunto la pressione minima;
- f. dare altresì riscontro immediato, nei suddetti registri ufficiali, di eventuali passaggi da un recipiente all'altro che potrebbero verificarsi per motivi tecnici, annotando il nuovo numero del recipiente in cui viene travasato lo spumante;
- g. trascrivere, al termine delle operazioni d'imbottigliamento, le partite di spumante prodotto ed imbottigliato che sono prese in carico nei registri vitivinicoli generali.

Il sottoscritto autorizza il trattamento delle informazioni fornite con la presente dichiarazioni per l'istruttoria e le verifiche necessarie (Legge n. 675/96).

_____ lì ____/____/_____

Firma del legale rappresentante

Avvertenze generali:

- tutte le indicazioni devono essere riportate in modo esatto, completo e leggibile.
- La dichiarazione deve pervenire all'ufficio destinatario almeno dieci giorni lavorativi prima della data in cui è prevista la prima operazione d'elaborazione vini spumanti.

DICHIARAZIONE PREVENTIVA DI SPUMANTIZZAZIONE – NR¹ _____
(ex Circolare Mi.P.A.F. – I.C.R.F. NR. _____ del _____)

ANNATA VITIVINICOLA 200_/200_

Al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Ufficio Dirigenziale di _____

Via _____ nr. _____ C.A.P. _____

Indirizzo e-mail² _____ Fax² _____

Il sottoscritto

Cognome _____ Nome _____

Nato a _____ il _____ e residente a

_____ in via _____

in qualità di rappresentante legale/delegato³ _____ della

DITTA :

Nome/Ragione Sociale _____

P. I.V.A. nr. _____ Cod. Fisc. _____

Cod. ICRF NR. ____/_____

Con stabilimento in via _____

Comune _____ (____) CAP _____

Tel _____ Fax _____ e-mail² _____

DICHIARA

¹ Indicare il nr progressivo della dichiarazione riferito all'annata vinicola.

² Da indicarsi in modo completo qualora sia utilizzata questa forma di invio

³ cancellare la voce che non interessa e se in qualità di delegato indicare gli estremi della delega e/o allegarne copia.

Che in data ____/____/ 200_ con inizio alle ore _____, _____
 presso il suindicato stabilimento vinicolo effettuerà la⁴ _____ - 200_ /200_
 operazione di elaborazione vino spumante descritta nella sottostante tabella:
METODO UTILIZZATO:

- A) Charmat o assimilato, con fermentazione in autoclave;
- B) Classico con fermentazione in bottiglia;

Autoclave ⁵ o altro impianto nr	Prodotto base				Arric- chito ⁶	Sacca- rosio totale
	Denominazione merceologica ⁷	HL	Titolo ⁸ alcolom.	Montegradi ⁹ (litri alcole)		
Agitatore <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No						
	a) ⁷					
	b) ⁷					
	c) ⁷					
	TOTALI					

O T T E N E N D O:

Denominazione merceologica vino spumante finito ¹⁰	hL	Titolo alcolometrico totale ¹¹

Il sottoscritto¹², procedendo all'elaborazione del vino spumante con il metodo classico dichiara inoltre che con il suddetto quantitativo di saccarosio

⁴ Indicare il nr. Progressivo dell'operazione riferito all'annata vinicola in corso. **Il medesimo nr. Progressivo sarà indicato sul registro o conto speciale di cui all'art. 14, par 1 ottavo trattino del Reg (CE) nr 884/2001 (registro d'elaborazione di vini spumanti.....)**

⁵ indicare il nr. dell'autoclave (metodo Charmat) interessata alla singola operazione (specificare se munita o no di agitatore e barrare la relativa casella) ovvero il nr. dell'impianto o attrezzatura (pupitres manuali o automatizzate) utilizzata se l'elaborazione è effettuata con il metodo classico.

⁶ Indicare se il/i prodotto/i base è/sono stato/i arricchito/i SI o NO.

⁷ Indicare la precisa denominazione merceologica del/i prodotto/i base utilizzato/i da solo o in miscela per l'elaborazione del vino spumante.

⁸ Indicare il titolo alcolometrico totale del/i prodotto/i base utilizzato/i

⁹ indicare il montegradi del/i prodotto/i base, espresso in litri alcole ed ottenuto moltiplicando il quantitativo di prodotto base in hL per il titolo alcolometrico volumico totale espresso in percentuale. (p.es.: hL 500 * 10,50% vol. = litri alcole 5250,00)

¹⁰ indicare la precisa denominazione merceologica di vendita del vino spumante elaborato

¹¹ indicare il titolo alcolometrico totale del vino spumante finito espresso in % vol.

(kg _____, ____), procederà alla preparazione dello sciroppo zuccherino necessario per le operazioni di spumantizzazione per un volume pari ad hL _____, ____ e che tale sciroppo sarà detenuto nel/i serbatoio/i nn.rr _____ della capacità di hL _____. Il suddetto prodotto verrà aggiunto, esclusivamente nelle bottiglie contenute nelle pupitres suindicate, sino ad esaurimento dell'operazione di spumantizzazione indicata nella presente dichiarazione.

Autorizzo il trattamento delle informazioni fornite con la presente dichiarazioni per l'istruttoria e le verifiche necessarie (Legge n. 675/96).

¹³ _____ lì ____ / ____ / _____

**Firma del legale rappresentante
o del delegato della ditta.**

avvertenze generali:

- **tutte le indicazioni devono essere riportate in modo esatto, completo e leggibile.**
- **La dichiarazione deve pervenire all'ufficio destinatario almeno sei giorni lavorativi prima della data in cui è prevista l'operazione**

¹² tale dichiarazione è da rendersi esclusivamente se l'elaborazione è effettuata con il metodo classico, per cui è necessaria la preparazione preventiva dello sciroppo zuccherino (liqueur de tirage)

¹³ Indicare luogo e data.