

ICQRF Nord Est – Susegana  
Incontro « Vendemmia 2022»  
26 agosto



## Aggiornamento normativo

## AGGIORNAMENTO NORMATIVO

- Acidificazione prodotti vitivinicoli
- Nuova categoria di vini: i vini dealcolizzati
- Taglio dei vini ad IGT con prodotti provenienti da aree esterne alla zona di produzione
- Resa uva/ha unità vitate destinate a vini non Dop/Igp
- Etichettatura ambientale

# Acidificazione

## Disposizioni ante Reg. UE 2021/2117 del 02/12/2021

Reg. UE 1308/13 art. 80 e All. VIII parte I lett. C

- Le uve fresche, il mosto di uve, il mosto parzialmente fermentato, il vino nuovo ancora in fermentazione e il vino possono essere sottoposti ad acidificazione e a disacidificazione
- L'acidificazione dei prodotti diversi dal vino può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di **1,5 g/l**, ossia 20,0 milliequivalenti per litro
- L'acidificazione dei vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di **2,5 g/l**, ossia 33,3 milliequivalenti per litro
- L'acidificazione e la disacidificazione dei vini sono effettuate **solo nell'azienda di vinificazione e nella zona viticola** in cui sono state raccolte le uve utilizzate per l'elaborazione del vino

# Acidificazione: modifiche

## Disposizioni attuali introdotte dal Reg. UE 2021/2117 del 02/12/2021

Reg. UE 1308/13 art. 80 e All. VIII parte I lett. C come mod. dall'art. 1 punto 75 del Reg. UE  
2021/2117

- Le uve fresche, il mosto di uve, il mosto parzialmente fermentato, il vino nuovo ancora in fermentazione e il vino possono essere sottoposti ad acidificazione e a disacidificazione
- L'acidificazione può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di **4 g/l**, ossia 53,3 milliequivalenti per litro

**NON SONO PIU' PREVISTE LE PRESCRIZIONI PER CUI SI POTEVANO AGGIUNGERE SOLO 1,5 gr/l NEI PRODOTTI A MONTE E 2,5 gr/l NEL VINO**

**ATTENZIONE LE STESSE REGOLE VALGOLO PER L'ACIFICAZIONE CON SCAMBIATORI DI CATIONI**

- ❑ L'acidificazione e la disacidificazione dei vini sono effettuate **solo nella zona viticola (CI, CII, CII...)** **in cui sono state raccolte le uve** utilizzate per l'elaborazione del vino
  
- ❑ **NOVITA': tutti gli Operatori possono acidificare e non più solo il Vinificatore**
  
- ❑ L'acidificazione e la disacidificazione devono essere effettuate
  - in un'unica soluzione per ogni categoria di prodotti vitivinicoli a monte del vino
  - anche in più volte nella categoria vino

Art. 11 Reg. UE 2019/934 in combinato con All. VIII lettera D Reg UE 1308/13

L'acidificazione e l'arricchimento, salvo deroga e l'acidificazione e la disacidificazione di una stessa categoria di prodotto si escludono a vicenda

# Acidificazione Vini Spumanti

Reg. UE 1308/13 art. 80 e All. VIII parte I lett. C come mod. dall'art 1 punto 75 del Reg. UE 2021/2117  
Reg. UE 2019/934 art. 5 e All. II lett. A punto 8

Oltre alle eventuali operazioni di acidificazioni o disacidificazioni effettuate sui suoi componenti a norma del regolamento (UE) n. 1308/2013,

**La partita di partenza può ancora:**

- essere sottoposta ad acidificazione o a disacidificazione;
- l'acidificazione può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico di 1,50 g/l, ossia di 20 milliequivalenti/l

## Responsabilità degli operatori

Garantire la tracciabilità ed evitare rischi di superamento del limite massimo previsto da aggiungere di 4 gr/l magari a seguito di più operazioni e garantire la tracciabilità dell'operazione nella «vita» del prodotto vitivinicolo, per questo, l'ICQRF con la nota prot. 324112 del 21/07/22 ha dato indicazioni sulle modalità di compilazione degli MVV e di registrazione:

### Registro

- nell'operazione di Acidificazione indicare nel prodotto ottenuto oltre ovviamente al codice manipolazione 2, nel campo «codice partita» la quantità aggiunta attraverso una indicazione tipo «Acidificazione 1 gr/l di HT, Malico»; queste informazioni, codice e quantità anche aggiunte dopo, secondo le modalità già viste saranno sempre presenti nel prodotto (articolo a catalogo) e faranno giacenza separata anche per tipologie identiche. Non vale più la nota secondo cui una volta trasformato a vino, se un prodotto era stato acidificato a monte, perdeva il codice 2;
- in caso di acquisto di prodotto acidificato e quindi con l'operazione di carico a registro valgono le stesse regole di cui sopra (codice 2 e quantità di Acido aggiunto)

## Compilazione MVV

Nel caso di prodotto acidificato, per permettere una corretta registrazione ai propri clienti è quindi necessario, oltre a indicare sempre nel documento il codice 2, fargli conoscere le quantità di Acido aggiunto

Come da nota ICQRF sopra citata, tale informazione può essere indicata sull'MVV:

- nel caso di **MVV-E**, se tale informazione è presente nell'articolo a catalogo, il sistema di compilazione attingendo dal catalogo, riporta in automatico l'informazione presente nel campo codice partita nella designazione del prodotto nella casella 17p
- nel caso di MVV non elettronici, e quindi compilati dall'operatore a mano o con modelli propri, l'informazione può essere indicata sempre a seguire la designazione del prodotto casella 17 p oppure anche nella casella 17,2d «altre informazioni»

Scrivere le indicazioni di cui sopra nell'MVV, NON è modalità obbligatoria (nel senso che per es. si potrebbe allegare una dichiarazione su quanto acidificato) e non dare queste indicazioni nell' MVV non comporta violazione e sanzione (salvo il codice 2)

Però per evitare problemi riguardo alla tracciabilità e certificazione, si consiglia.....



## Informazioni da trasmettere

- La quantità di acido utilizzato (g/l)
- Se del caso la categoria del prodotto vitivinicolo dove è stata fatta l'operazione di acidificazione

## Esempi

Cantina A acidifica il mosto con 1 g/l

(Resta la possibilità di acidificare con ulteriori 3 g/l le altre categorie di prodotto)

Cantina A vende come VNF a cantina B il prodotto di cui sopra

Cantina A comunicherà a cantina B la quantità aggiunta e che l'operazione è stata fatta a mosto in modo che Cantina B può:

-procedere ad effettuare l'arricchimento del VNF che ha il codice 2 (acidificato)

o

-procedere ad ulteriore acidificazione a VNF (che esclude l'arricchimento) per massimo ulteriori 3 g/l

Si ricorda che se si usa Acido malico questo, se utilizzato per 1 gr/l corrisponde a 1,12 gr/l di Acido Tartarico ovvero 0,89/0,90 gr. di Acido malico corrispondono ad 1 gr/l di Tartarico

Acquisto di varie partite acidificate con quantità di HT diverse fra loro

Due modalità di gestione/registrazione:

1. gestione separata sempre per categoria e tipologia e in base al quantitativo utilizzato; nel campo codice partita sarà indicato il diverso quantitativo utilizzato (si creano giacenze diverse dello stesso prodotto a seconda delle quantità di HT aggiunto)
2. A seguito assemblaggio fisico delle partite, si può creare un unico conto a registro (medesima categoria/tipologia di prodotto) facendo la media ponderata dei diversi quantitativi di acido aggiunto es.

100 HI di prodotto vitivinicolo con 1 g/l

100 HI di prodotto vitivinicolo con 2 g/l

50 HI di prodotto vitivinicolo con 3 g/l

---

Totale 250 HI di prodotto vitivinicolo con 1,8 g/l di acido

# VINI DEALCOLIZZATI : Nuova Categoria

Reg. UE 1308/13 art. 80 e All. VIII parte I lett. E come mod. dall'art 1 punto 75 del Reg 2021/2117

Il Vino, il VS, il VSQ, il VSAQ, il VS gassificato, il VF e il VF gassificato possono essere sottoposti a processi di dealcolizzazione parziale o totale mediante

- Parziale evaporazione sottovuoto
- Tecniche a membrana
- Distillazione

Gli obiettivi possono essere raggiunti mediante singole tecniche di separazione o combinate e non devono dar luogo a difetti.

L'eliminazione dell'etanolo non deve essere effettuata in combinazione con un aumento del tenore di zuccheri nel mosto.

## VINI DEALCOLIZZATI : designazione in etichetta

- Vino dealcolizzato** se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto **non è superiore** a 0,5 %vol;
- Vino parzialmente dealcolizzato** se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto è **superiore** a 0,5 %vol;
- NON sono ammesse indicazioni alternative/integrative es. *Vino senza alcol, Free alcol, Zero alcol ecc.*
- Con titolo alcolometrico effettivo inferiore a 10%vol è obbligatorio indicare la scadenza

## Il reg. 2021/2117 ha anche apportato una modifica al reg. UE 251/2014: «Bevande aromatizzate»

- Vino Aromatizzato** con aggiunta di alcol;
- Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli
- Bevande aromatizzate a base di Vino

Nella categoria dei **Vini aromatizzati** è previsto anche il Vermouth (Vino, alcol ed Artemisia)

Ora il Vermouth si può preparare anche senza aggiunta di alcol in quanto la modifica, riferita a tale prodotto indica « con eventuale aggiunta di alcole....»

## MODIFICHE apportate al Reg. UE 2019/934 dal Reg. 2022/68

Si tratta delle norme relative alle pratiche enologiche ammesse e ai prodotti che possono essere utilizzati nella produzione dei prodotti vitivinicoli.

Le novità:

-possibilità di utilizzo **dell'Acido Fumarico** per prevenire la fermentazione malo lattica; quantità prevista da 300 a 600 mgr/litro e solo sui Vini (no prodotti a monte del vino)

-escluso l'utilizzo come disacidificante del **Tartrato di calcio** ed introdotto il **Carbonato di Potassio**

-fra gli Enzimi sono stati ammessi **l'Arabinanasi, la Betaclucanasi, la Glucosidasi e l'Aspergillopepsina I**; i prodotti su cui si possono utilizzare sono indicati nella Tabella 2

-quantità e condizioni/prescrizioni di utilizzo quali ad esempio la registrazione o meno della pratica/operazione o la necessità della dichiarazione di un tecnico abilitato al trattamento sono indicate negli allegati dei singoli trattamenti ma anche nell'allegato I, Tabella 2 del Reg. 2022/68 alla colonna «Condizioni e prescrizioni»

## Operazione di taglio vini Igt con prodotti fuori zona

Reg. UE 1308/13 art. 93 come mod. dall'art 1 punto 20 del Reg 2021/2117  
Legge 238/16 art. 38 come mod. dall'art. 26 della Legge 25 del 28/03/2022

c) il paragrafo 4 dell'art 93 è sostituito dal seguente:

«4. La produzione di cui al paragrafo 1, lettera b), punto iv), comprende tutte le operazioni eseguite, dalla vendemmia dell'uva fino al completamento del processo di vinificazione, ad eccezione della vendemmia dell'uva non proveniente dalla zona geografica interessata di cui al paragrafo 1, lettera b), punto iii), e dei processi successivi alla produzione.»;

(il comma 5 conferma la possibilità dell'aggiunta del 15% di uve fuori zona)

## Operazione di taglio vini Igt con prodotti fuori zona

Reg. UE 1308/13 art. 93 come mod. dall'art 1 punto 20 del Reg 2021/2117  
Legge 238/16 art. 38 come mod. dall'art. 26 della Legge 25 del 28/03/2022

### Modifica alla Legge 238/16

L'articolo 26 della Legge di conversione n. 25 del 28/03/2022 al punto 4 bis ha inserito all'art. 38 della Legge 238/16 il comma 5 bis

«Per i vini a IGP, le operazioni di assemblaggio delle partite o delle frazioni di partita di “vini finiti” e dei prodotti atti alla rifermentazione per la produzione di vini frizzanti e spumanti derivanti da uve raccolte fuori zona (massimo 15 per cento) con vini derivanti da uve della zona di produzione (minimo 85 per cento) sono effettuate anche in una fase successiva alla produzione, nell'ambito della zona di elaborazione delimitata nel disciplinare della specifica IGP, tenendo conto delle eventuali deroghe previste nello stesso disciplinare» .

(di fatto nulla cambia rispetto a prima ed è quindi consentita negli IGT l'aggiunta di Max 15% di «Vino finito» vinificato fuori zona)



## Resa uva/ha unità vitate destinate a vini non Dop/Igp

A partire dalla vendemmia 2022:

- la resa massima uva /Ha per le unità vitate diverse da quelle rivendicate per produrre vini a Dop/Igp è pari o inferiore a 30 tonnellate

Art. 224 comma 3 Dl 34 19/05/20 convertito in L 77 17/07/20

- Veneto**, ammessa la produzione fino a **40 tonnellate** solo per alcuni Comuni elencati nell'allegato I del Dd 10/05/2022 **per gli altri 30 tonnellate**

DM 23/12/2021, Dd 10/05/2022

- Per il **Friuli Venezia Giulia** non vi sono queste regole in quanto la Regione ha deciso con propria delibera che i «Vini Generici» possono avere al massimo una resa/ha come quella massima prevista per il bianco, rosso, rosato di una IGT autorizzata e quindi **23 tonnellate** (Igt Trevenezie)

- Le **PPAA di TN e BZ** non hanno chiesto deroghe e quindi max **30 tonnellate**

<b>VENETO</b>	
<b>VERONA</b>	ALBAREDO D'ADIGE
	ARCOLE
	BELFIORE
	CALDIERO
	CASTELNUOVO DEL GARDA
	CAZZANO DI TRAMIGNA
	COLOGNA VENETA
	COLOGNOLA AI COLLI
	ILLASI
	LAVAGNO
	MONTECCHIA DI CROSARA
	MONTEFORTE D'ALPONE
	PRESSANA
	RONCA'
	SAN BONIFACIO
	SAN GIOVANNI ILARIONE
	SAN MARTINO BUON ALBERGO
	SOAVE
	VERONELLA
	ZEVIO
	ZIMELLA
<b>PADOVA</b>	MONTAGNANA
<b>VICENZA</b>	ALONTE
	BRENDOLA
	GAMBELLARA
	LONIGO
	MONTEBELLO VICENTINO
	MONTECCHIO MAGGIORE
	ORGIANO
	SAREGO

All I DM 23/12/2021 come modificato dal DD  
10/05/2022

Deroga resa massima di uva ettaro nelle unità vitate  
iscritte a schedario, diverse da quelle rivendicate  
per produrre vini a Dop e a Igp

**40 Tonnellate**

## Alcune precisazioni:

- Feccia solida** contenente coadiuvanti di filtrazione: nota Icqrf 319763 del 19/07/22, se non ha umidità minima del 45% e il 4% di alcol, si può consegnare in distilleria, ma non può essere consegnata in «conto prestazioni viniche»
- Dichiarazioni preventive di arricchimento cumulative:** per Dop e IGP indicare solo la categoria e il nome della DO non tutte le varietà previste  
Per generici indicare Bianco/Rosso/Rosato e nel caso dei varietali le sette varietà
- **ATTENZIONE ALLE DATE** delle dichiarazioni preventive di arricchimento e quelle di uso agronomico sottoprodotti
- NON** serve più inviare all'Icqrf le **DICHIARAZIONI ANNUALI DI ACIDIFICAZIONE E DOLCIFICAZIONE** a condizione che le stesse siano iscritte nel registro

TUTTE le comunicazioni all'ICQRF alla mail pec : [aoo.icqrf.su@pec.politicheagricole.gov.it](mailto:aoo.icqrf.su@pec.politicheagricole.gov.it)

# Etichetta ambientale

D.Lgs n.152706 art. 219 c. 5 e succ. mod.

Decisione 97/129/CE

Linee guida MiTE 15.03.2022

Tutti gli imballaggi dalla data del 01/01/2023 devono essere etichettati:

- con indicazioni che facilitino la raccolta, il riutilizzo, il recupero ed il riciclaggio degli imballaggi;
- contenere le informazioni sulla destinazione finale degli imballaggi;
- classificati secondo il materiale a mezzo di una codifica alfanumerica prevista dalla decisione 97/129/CE

## Etichetta ambientale

- Sugli imballaggi destinati al consumatore devono essere presenti anche le diciture opportune per supportarlo nella raccolta differenziata
- Tutti gli imballaggi devono essere etichettati nella forma e nei modi che l'azienda ritiene più idonei e efficaci per il raggiungimento dell'obiettivo

## Etichetta ambientale

- ❑ prodotti già confezionati, privi dei requisiti prescritti e giacenti alla data del 31/12/2022 possono essere commercializzati fino ad esaurimento scorte; ugualmente i materiali da utilizzare per i quali fa fede la data di acquisto degli stessi; (linee guida del MITE Ministero della Transizione ecologica)
- ❑ **è possibile ricorrere a modalità digitali** ( es. App, QR code, rinvio a siti web) al fine di sostituire completamente o integralmente le informazioni riportate direttamente sull'imballaggio, in tal caso tale modalità di accesso alle informazioni deve essere ben indicata nell'etichetta ed inoltre, es. il rinvio ad un sito deve dare in prima battuta l'informazione senza dover «navigare» e cercare il prodotto
- ❑ attualmente solo i prodotti che circolano nel mercato interno devono sottostare a questa norma

## Utilizzo sito web o QR code per indicazioni obbligatorie

- etichetta ambientale,
- dichiarazione nutrizionale
- lista degli ingredienti
- termine minimo di conservazione (TMC)

possono essere richiamati anche per mezzo di canali digitali purché questo sia indicato nell'etichetta stessa

Circolari MiTE

[www.etichetta.it](http://www.etichetta.it)  
oppure



Indicazioni per la raccolta differenziata

### Come costruire l'etichettatura ambientale

- Famiglia di materiale
- Codifica alfanumerica da Decisione 129/97/CE
- Informazioni sulla raccolta

<b>Bottiglia</b>	Vetro	GL	71	<b>Raccolta differenziata</b>	<b>Verifica le disposizioni del tuo Comune</b>
<b>Tappo</b>	Sughero - Organico	FOR	51		
<b>Capsula</b>	Metallo	ALU	41		
<b>Lamina</b>	Metallo	ALU	41		
<b>Gabbietta</b>	Metallo	FE	40		




BOTTIGLIA	GL71 VETRO	CAPSULA	C/ALU90 ALLUMINIO	GABBIETTA	FE40 ACCIAIO	TAPPO	FOR51 SUGHERO	SEGUI LE INDICAZIONI DEL TUO COMUNE
RACCOLTA DIFFERENZIATA						ORGANICO		


**Esempio** BOTTIGLIA IN VETRO PER SPUMANTE CON TAPPO IN SUGHERO,  
CAPSULA IN ALLUMINIO E GABBIETTA IN ACCIAIO





BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO	ALTAMENTE CONSIGLIATE
GL71	ALU 41	FE 40	FOR 51	
Vetro	Alluminio e metallo	Alluminio e metallo	Sughero	NECESSARIE
RACCOLTA DIFFERENZIATA			Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici	
<p><i>Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.</i></p>				CONSIGLIATE

*In questo caso, poiché l'etichetta non è separabile manualmente dalla bottiglia, non è necessario etichettarla.*

 #1 **PET o PETE** **Polietilene tereftalato o arnite:** Bottiglie di acqua, bottiglie di bibite, flaconi di shampoo

 #2 **HDPE** **Polietilene ad alta densità:** Contenitori degli yogurt, flaconi di detersivo

 #3 **PVC o V** **Cloruro di polivinile:** Contenitori per alimenti


 #4 **LDPE** **Polietilene a bassa densità:** Sacchetti cibi surgelati, bottiglie spremibili


 #5 **PP** **Polipropilene o Moplen:** Bottiglie di ketchup

 #6 **PS** **Polistirene o Polistirolo:** Bicchieri monouso


 #7-#19 **O** **Tutte le altre plastiche**


METALLI

 #40 **FE** **Acciaio - [Ferro](#)**

 #41 **ALU** **Alluminio**

 #20 **PAP** **Cartone ondulato:** Scatoloni contenenti i mobili in kit

 #21 **PAP** **Cartone non ondulato:** Confezioni dei panini nei fast-food


 #22 **PAP** **Carta:** Confezione delle patatine nei fast-food, carta di giornale, sacchetti di carta

#23#39 Altri tipi di carta.

#73#79 Altri tipi di vetro.


 #70 **Vetro trasparente/incolore:** Bottiglie di acqua

 #71 **Vetro di colore verde:** Bottiglie di vino

 #72 **Vetro di colore marrone:** Bottiglie di birra

LEGNO

 #50 **FOR** **Legno**

 #51 **FOR** **Sughero**

[area riservata](#)  
[archivio news](#)  
[archivio aggiornamenti](#)  
[proponi un articolo](#)  
[sostieni Difesaambiente](#)  
[iscriviti al Forum](#)

**IN EVIDENZA**

# Indicazioni obbligatorie ai sensi dell'art 119 del Reg. 1308/13

Reg. UE 1308/13 art. 119 lettere h), i),j), come mod. dall'art 1 punto 32 e art. 6 del Reg UE 2021/2117

## Dal 08/12/2023

Dichiarazione nutrizionale **NOVITA'**

Reg. UE 1308/13 art. 119 lettere h),  
ai sensi dell'art. 9 par 1 lettera l) del reg UE 1169/2011

Elenco degli ingredienti **NOVITA'**

Reg. UE 1308/13 art. 119 lettere i),  
ai sensi dell'art. 9 par 1 lettera b) del reg UE 1169/2011

Termine minimo di conservazione **NOVITA'**

Per i prodotti sottoposti a dealcolizzazione aventi una gradazione effettiva < a 10% vol  
va indicato il TMC”

Reg. UE 1308/13 art. 119 lettere j),  
ai sensi dell'art. 9 par 1 lettera f) del reg UE 1169/2011

Grazie per l'attenzione