

Ad esempio nell'operazione di arricchimento sia il prodotto da arricchire che il mosto concentrato utilizzato, sono descritti utilizzando per ognuno una cartella "PRODOTTI IN SCARICO", mentre il prodotto arricchito è descritto nella cartella "PRODOTTI IN CARICO".

La scheda di alcune operazioni contiene solo la cartella del prodotto in scarico (es. vendita-USSD, autoconsumo-AUCO, perdite-PERD) o del prodotto in carico (acquisti, introduzioni-CASD, superi-SUPE).

La scheda relativa alla operazione "giacenza iniziale" (GIIN) prevede la cartella denominata "DESIGNAZIONE PRODOTTO", dove devono essere inserite le informazioni riguardanti tipologie di prodotti non ancora gestiti nel registro telematico ovvero che si prendono in carico per la prima volta dal saldo dei registri cartacei.

Generalmente il prodotto in carico (prodotto ottenuto) presenta una o più caratteristiche diverse rispetto al prodotto iniziale oggetto dell'operazione.

Nel caso di trasformazioni (operazioni di vinificazione), elaborazioni o ricodificazioni, il prodotto ottenuto può appartenere ad una diversa categoria e/o classificazione.

4.3.3 La designazione del prodotto

La designazione del prodotto è comprensiva di tutti gli elementi descrittivi che lo identificano in modo univoco.

Il primo elemento distintivo è **la categoria del prodotto** (uve, vino, fecce, vino spumante, saccarosio...): in funzione della categoria selezionata vengono evidenziati i campi descrittivi obbligatori e facoltativi specifici.

Ogni prodotto è designato valorizzando i seguenti campi che descrivono le caratteristiche proprie di ciascuna tipologia di prodotto:

- ➔ **Classificazione di prodotto:** ad esempio DOCG, DOC, IGT, Non a DOP/IGP/VARIETALE/ANNATA (vino generico).....
- ➔ **Atto/certificato:** il valore è NA-NC per prodotti né atti né certificati
- ➔ **Stato fisico:** con le specifiche SFUSO / IMBOTTIGLIATO –CONFEZIONATO / IMBOTTIGLIATO SENZA ETICHETTA.
- ➔ **Colore:** nelle varianti rosso, rosato, bianco e grigio.
- ➔ **Biologico:** biologico /Biologico in conversione
- ➔ **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.
- ➔ **Sottozona:** sottozone e zone amministrative individuate nei disciplinari di produzione dei prodotti a DOP

- ➔ **Vigna:** appezzamento identificato con toponimo o descrizione.
- ➔ **Menzione:** tradizionale, storica o riconosciuta dalla normativa italiana
- ➔ **N. certificato di idoneità e data**
- ➔ **Codice e-Bacchus:** individua le denominazioni geografiche di prodotti non italiani.
- ➔ **Annata e % annata**
- ➔ **Varietà e % varietà**

Ogni prodotto così denominato è caratterizzato da **ulteriori elementi identificativi** di carattere generale, a ciascuno dei quali corrisponde un campo la cui valorizzazione può essere obbligatoria:

- ➔ **Origine uve:** deve essere valorizzato solo qualora la raccolta delle uve è avvenuta in un Paese diverso da dove è avvenuta la vinificazione
- ➔ **Paesi di Provenienza:** consente di riportare l'indicazione di più Paesi qualora si intenda indicarli in etichetta
- ➔ **Provenienza:** deve essere valorizzato per i prodotti non DOP/IGP/varietali/annata (vini generici) - **Sono previste anche specifiche zone geografiche Regionali da utilizzare soltanto per le materie prime, nonché per le uve e per i prodotti a monte del vino, destinati a dare le relative Grappe cosiddette "regionali"**
- ➔ **Zona vitivinicola:** deve essere valorizzato obbligatoriamente solo per i prodotti vitivinicoli sfusi. Le regioni italiane ricadono in 3 zone vitivinicole CI, CII e CIIIB
- ➔ **Pratica enologica** effettuata sul prodotto: con la possibilità di indicare più pratiche; deve essere valorizzato per i prodotti sfusi.
- ➔ **Codice partita invecchiamento:** codice numerico o alfa numerico assegnato dall'operatore a prodotti sottoposti ad invecchiamento o vini speciali in elaborazione.
- ➔ **Massa volumica:** da indicare obbligatoriamente per i MC e i MCR.



ATTENZIONE

Tutti gli elementi sopra elencati contribuiscono a identificare i prodotti vitivinicoli.

E' sufficiente che il campo relativo ad un elemento sia valorizzato in modo diverso (anche assenza di specifica) per generare un conto distinto del prodotto.

Il sistema calcolerà una giacenza (saldo contabile) distinta per ogni conto.

In alcune operazioni o per alcune categorie di prodotti possono essere presenti altri campi descrittivi la cui valorizzazione può essere obbligatoria, pur non

determinando una giacenza separata dei prodotti che caratterizzano. Tali campi individuano i seguenti parametri:

- ➔ **Titolo alcolometrico** (potenziale, effettivo e totale)
- ➔ **Tenore zuccherino**
- ➔ **%IGP**
- ➔ **Identificativo recipiente** di stoccaggio
- ➔ **Procedimento della pratica enologica**
- ➔ **Numero giorni di invecchiamento:** tale campo è presente nelle schede GIIN, CASD e USSD ed deve essere utilizzato soltanto in associazione con il codice partita per specificare il periodo di affinamento in legno eventualmente maturato dal prodotto oggetto dell'operazione.
- ➔ **Volume nominale/peso unitario delle confezioni**
- ➔ **Lotto**
- ➔ **Numero di serie e numero iniziale e finale dei contrassegni:** viene indicato l'intervallo delle fascette (n. e serie) rilasciate per l'intera partita certificata.

Qualora la valorizzazione dei campi degli attributi non sia obbligatoria, è prerogativa dell'operatore la rivendicazione degli attributi, purché legittimi, veritieri e documentabili.

Solo i campi contrassegnati da un asterisco sono "bloccanti" e richiedono comunque una specifica, come ad es. la quantità.



ATTENZIONE

Il sistema non effettua controlli sulla obbligatorietà o meno della registrazione del dato ai fini della corretta denominazione del prodotto

4.3.3.1 L'indicazione della provenienza: come e quando utilizzare Origine delle uve – Provenienza e Paesi di provenienza

I campi "origine delle uve", "provenienza" e "paesi di provenienza" devono essere valorizzati per i prodotti vitivinicoli.

L'Origine delle uve corrisponde al Paese di provenienza delle uve.

Deve essere riportato **soltanto qualora la raccolta** delle stesse sia **avvenuta in un Paese diverso** da dove ha avuto luogo la vinificazione e si intenda specificare entrambi i Paesi in etichetta.

Qualora l'operatore proceda a vinificare in Italia uve provenienti dalla Slovenia e voglia indicare in etichetta la dicitura "vino ottenuto in Italia da uve vendemmiate in Slovenia, dovrà specificare nei relativi campi:

- ➔ **Origine uve:** Slovenia
- ➔ **Paese di provenienza:** Italia
- ➔ **Provenienza:** UE



ATTENZIONE

Nel caso di **vino "prodotto in Italia"** (ovvero ottenuto esclusivamente **in Italia da uve raccolte in Italia**), è sufficiente indicare **soltanto la Provenienza (Italia), senza indicare l'origine delle uve.**

Paesi di Provenienza (facoltativo) consente di riportare l'**indicazione di più Paesi qualora si intenda indicarli in etichetta. Qualora** in etichetta la provenienza di un vino ottenuto dalla miscela di vini Spagnoli e Italiani sia indicata con la dicitura «miscela di vini di Spagna e Italia», è necessario specificare:

➔ **Paesi di Provenienza:** Italia e Spagna

➔ **Provenienza:** Miscela UE

Il campo **"Provenienza"** deve essere valorizzato per i prodotti non DOP/IGP/varietali/annata (vini generici)-


CODICE	Provenienza
01	IT
02	UE
03	EXUE
04	MELANGE UE
05	MELANGE EXUE

Le **zone geografiche Regionali** sono da utilizzare soltanto per le materie prime (per le uve e per i prodotti a monte del vino da cui si ottengono le materie prime), destinati a dare le relative **Grappe** cosiddette **"regionali"** individuando nella tabella il codice pertinente al prodotto


01G	IT - Friulana/del Friuli*
02G	IT- Lombardia*
03G	IT - Piemontese/ Piemonte*
04G	IT- Siciliana/Sicilia*
05G	IT -Trentina/ del Trentino*
06G	IT Veneta/ del Veneto*
07G	IT Südtiroler -dell'Alto Adige*


4.3.3.2 Requisiti degli attributi della designazione


Nei box che seguono si riporta l'illustrazione di taluni attributi della designazione.

	<h3 style="text-align: center;">ATTO/CERTIFICATO</h3> <p>Il campo deve essere valorizzato per tutti i prodotti vitivinicoli.</p> <p>La codifica NA-NC è utilizzata ogni qualvolta il prodotto non sia soggetto a certificazione. E' attribuito ad esempio ai vini generici, ai mosti concentrati e rettificati. Ai prodotti vitivinicoli a IGT quali uve, mosti viene attribuita la specifica "atto", mentre l'operatore attribuirà al vino atto a IGT la qualifica Na-NC, quando riterrà il prodotto idoneo al consumo. Questa trasformazione (da atto a Na-NC) potrà avvenire nel corso di movimentazioni del prodotto o di pratiche enologiche e al più tardi nel corso del condizionamento del stesso.</p> <p>Il codice "certificato" è attribuito ai prodotti vitivinicoli per i quali sia stato rilasciato un certificato di idoneità (DOCG/DOC) o sia stata prodotta una certificazione da parte degli ODC (vini varietali).</p> <p>Il codice "Atto in stoccaggio" è utilizzabile in caso di contingentamenti di parte del potenziale produttivo di una DO, disposti da delibere regionali in relazione a congiunture produttive o di mercato (es. Doc Prosecco, Docg Conegliano Valdobbiadene....). In tal caso, la quota di prodotto contingentata sarà referenziata distintamente (giacenza separata).</p> <p>Il codice "Atto a riserva vendemmiale" è utilizzabile in caso di incrementi del potenziale produttivo previsto dal disciplinare di produzione di una DO. La quota di prodotto incrementata è individuata da questo specifico codice e sarà referenziata distintamente (giacenza separata).</p> <p>Il codice "Atto con complementari in ambito aziendale" è utilizzabile per poter distinguere e referenziare separatamente (giacenza distinta) nell'ambito della medesima DOP il prodotto in purezza varietale("atto") ed il prodotto costituito in ambito aziendale da più di una varietà ammesse ("atto con complementari"). Tale distinzione è richiesta esclusivamente se il disciplinare prevede una diversa destinazione del prodotto in relazione alla base ampelografica. (i.e. Prosecco Doc)</p> <p>Le codifiche "Atto ad aceto balsamico di Modena IGP", "Atto ad aceto Balsamico tradizionale di Modena DOP" e "Atto ad aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP" sono utilizzate per identificare e distinguere i prodotti (uve e mosti) destinati alla</p>
---	--

	produzione di tali aceti.
--	---------------------------

	<h2 style="text-align: center;">STATO FISICO</h2> <p>Il campo deve essere valorizzato per tutti i prodotti vitivinicoli.</p> <p>Il prodotto imbottigliato senza etichetta è generalmente destinato all'affinamento o stoccato in attesa di vestizione in funzione del cliente destinatario della merce. In tali casi, l'apposizione delle fascette e/o delle etichette può realizzarsi in un momento successivo all'imbottigliamento.</p> <p>Per lo stesso prodotto il sistema attiva conti distinti in relazione allo stato fisico e generando saldi contabili del prodotto sfuso, imbottigliato o imbottigliato senza etichetta.</p>
---	--

	<h2 style="text-align: center;">CODICE DOP IGP</h2> <p>Ogni tipologia di prodotto vitivinicolo DOP/IGP viene identificato con il codice costituito da 14 caratteri, utilizzato per le dichiarazioni di vendemmia e produzione e di giacenza. I primi 4 caratteri identificano la denominazione DOCG/DOC/IGP, mentre i successivi identificano alcune caratteristiche quali il codice sottozona(5), il codice varietale (6-7-8), il codice colore (9), menzioni tradizionali (10-11), la categoria (12), l'invecchiamento (11) e il tenore zuccherino (13-14).</p>
---	---

	<h2 style="text-align: center;">ANNATA</h2> <p>Il campo deve essere obbligatoriamente valorizzato nel caso dei PRODOTTI A DOP e per i prodotti non a DOP/IGP con ANNATA.</p> <p>Può essere valorizzato per i prodotti a IGT.</p> <p>Non deve essere utilizzato nel caso dei prodotti NON A DOP/IGP/VARIETALE/ANNATA.</p>
---	--