

Istruzioni per il controllo della vendemmia 2023

1. Base legale

- Legge federale sull'agricoltura (LAgr),
- Ordinanza concernente la viticoltura e l'importazione di vino (OVino),
- Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (LDerr),
- Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),
- Regolamento sull'agricoltura,
- Regolamento sulla viticoltura.

2. Produttori di vino

Tutti i vinificatori che producono vino destinato alla commercializzazione devono:

- annunciarsi presso il Controllo svizzero del commercio dei vini (CSCV), Stettbachstrasse 6, 8600 Dübendorf (tel. 043 305 09 09 – fax 043 305 09 00), E-mail: info@cscv-swk.ch;
- tenere una contabilità di cantina per tutte le uve elaborate con le relative pezze giustificative (certificati di produzione, attestati di controllo, ...) secondo le direttive del CSCV;
- disporre delle pezze giustificative per tutti i quantitativi di vino presenti in cantina. Certificati di produzione e attestati di controllo devono dunque essere presenti anche per le uve trasformate in vino destinato al consumo personale, proprio o di terzi (vinificazione per conto terzi). Se del caso è possibile chiedere certificati di produzione specifici;
- rispettare le presenti istruzioni.

3. Classificazione dei mosti

La classificazione dei mosti avviene in una prima fase in funzione di tre fattori: la varietà, la gradazione delle uve e il rispetto dei limiti di produzione. Il controllo della vendemmia serve a valutare se questi primi criteri per la classificazione dei mosti sono raggiunti. Attenzione: Le normative sotto indicate possono fare l'oggetto di modifiche transitorie per determinate annate o categorie, accertarsi dunque sempre sui limiti vigenti ogni anno.

3.1 La varietà dell'uva

<u>Categoria</u>	<u>Vitigni</u>
------------------	----------------

uve rosse	
------------------	--

DOC*	<u>"Denominazione di origine controllata" – varietà:</u> Bondola, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carminoir, Diolinoir, Divico, Galotta, Gamaret, Garanoir, Marselan, Merlot, Petit Verdot, Pinot nero e Syrah
------	---

IGT – Nostrano	<u>"Indicazione geografica tipica – Nostrano"</u> Per la produzione di vino con indicazione geografica tipica e denominazione tradizionale propria «Nostrano», possono essere usate tutte le varietà a condizione che figurino nella "Lista internazionale delle varietà di vite" (pubblicata dall'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino OIV), e che siano registrate nel Catasto come varietà coltivate in Ticino o Mesolcina da almeno 3 anni (sovrainnesti compresi), ad eccezione delle varietà che non possono essere usate citate nell'allegato n. 1 del regolamento sulla viticoltura.
----------------	---

IGT	<u>"Indicazione geografica tipica"</u> varietà rosse in generale che rispettano i limiti di produzione
VDT	<u>"Vini da tavola"</u> varietà rosse in generale
uve bianche	
DOC*	<u>"Denominazione di origine controllata" – varietà:</u> Chardonnay, Chasselas, Doral, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon bianco, Sauvignon grigio, Semillon e Viognier
IGT - Nostrano	<u>"Indicazione geografica tipica – Nostrano"</u> Per la produzione di vino con indicazione geografica tipica e denominazione tradizionale propria «Nostrano», possono essere usate tutte le varietà a condizione che figurino nella "Lista internazionale delle varietà di vite" pubblicata dall'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV), e che siano registrate nel Catasto come varietà coltivate in Ticino o Mesolcina da almeno 3 anni (sovrainnesti compresi), ad eccezione delle varietà che non possono essere usate citate nell'allegato n.1 del regolamento sulla viticoltura.
IGT	<u>"Indicazione geografica tipica"</u> varietà bianche in generale che rispettano i limiti di produzione
VDT	<u>"Vini da tavola"</u> varietà bianche in generale

***Particolarità:**

I vini DOC, oltre ai vitigni citati sopra, possono contenere fino ad un 10% di qualsiasi vitigno a condizione che:

1. il vitigno figuri nella "*Lista internazionale delle varietà di vite*" pubblicata dall'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV);
2. la loro coltivazione in Ticino o Mesolcina sia notificata da almeno 3 anni nell'ambito dell'aggiornamento dei dati del Catasto viticolo;
3. soddisfino tutti i requisiti richiesti per la produzione di vini DOC, segnatamente i limiti di produzione e le gradazioni minime previsti per le "altre uve rosse o bianche" DOC;
4. il loro uso a tale scopo sia stato notificato nelle dichiarazioni della vendemmia con i relativi quantitativi e non si tratti delle "varietà" citate nell'allegato n. 1 del regolamento sulla viticoltura: bianche o rosse europee non definite, bianche e rosse di ibridi (americane), Lilla, Moscato Bristaler, Noah, Alphonse Lavallé, Baco Noir, Chancellor, Clinton, De Chaunac, Esther, Isabella, Katawaba, Leon Millot, Magliasina, Moscato Blu o Moscato Garnier, Seibel, Plantet, bianca o rossa da terza;
5. il taglio con vini provenienti da fuori Cantone non è ammesso.

3.2 I limiti di produzione (rese massime per unità di superficie)

Uve destinate ai vini DOC

La produzione di uve destinate all'elaborazione di mosti per i vini DOC è limitata a:

- 1,00 kg/m² per tutti i vitigni a bacca rossa, **senza tolleranza**;
- 1,20 kg/m² per tutti i vitigni a bacca bianca, **senza tolleranza**.

Uve destinate ai vini IGT

La produzione di uve destinate all'elaborazione di mosti per i vini IGT è limitata a:

- 1,60 kg/m² per le uve rosse;
- 1,80 kg/m² per le uve bianche.

Uve destinate ai vini da tavola (VDT)

Per queste uve non vi sono limiti di produzione.

3.3 Le gradazioni

<u>categoria</u>	<u>gradazione minima per la classificazione dei mosti</u>
<i>uve rosse DOC</i>	17,6 Brix (72,4° Oe) per Merlot e Bondola 18,0 Brix (74,1° Oe) per le altre varietà di 1a
<i>uve rosse IGT</i>	15,2 Brix (62,0° Oe)
<i>uve rosse VDT</i>	14,4 Brix (58,5° Oe)
<i>uve bianche DOC</i>	15,8 Brix (64,5° Oe) per Chasselas 16,0 Brix (65,4° Oe) per le altre varietà di 1a
<i>uve bianche IGT</i>	14,4 Brix (58,5° Oe)
<i>uve bianche VDT</i>	13,6 Brix (55,1° Oe)

Uve che non raggiungono le gradazioni minime per vini da tavola non possono essere vinificate.

4. Vinificazione Blanc de Noir (BdN)

Le uve destinate alla produzione di vini DOC dei vitigni: Merlot, Bondola e Pinot Nero vinificate in bianco (Blanc de Noir o BdN) possono rispettare il limite di produzione di 1,20 kg/m² alle seguenti condizioni:

- I vigneti le cui uve sono destinate alla vinificazione in bianco devono essere notificati dai vinificatori al Servizio della viticoltura al più tardi 4 settimane prima dell'inizio delle vendemmie;
- Tutta la vendemmia di un vigneto notificato deve essere destinata alla vinificazione in bianco, non è possibile fare un primo passaggio per la vinificazione in bianco ed un secondo per quella in rosso;
- Chi non richiede formalmente il certificato di produzione specifico per la vinificazione in bianco, o non rispetta i criteri per l'attribuzione di quest'ultimo, potrà continuare a vendere l'uva poi vinificata in bianco ma senza beneficiare dell'aumento del limite di produzione;
- I vinificatori devono assicurare la tracciabilità dell'uva vinificata in bianco, separatamente da quella vinificata in rosso, elaborando il capitolo del manuale di controllo inerente questa tematica.

5. Attestati di controllo

5.1 Generalità

I vinificatori che desiderano emettere attestati di controllo in formato elettronico possono utilizzare i propri moduli, a condizione che su di essi vengano ripresi in modo chiaro tutti i dati dell'attestato di controllo. Questi moduli devono essere previamente approvati dal Servizio della viticoltura della Sezione dell'agricoltura e alle cantine interessate saranno inviate le istruzioni specifiche. I vinificatori possono richiedere al Servizio della viticoltura un file contenente tutti i dati concernenti i certificati di produzione inerenti ai propri fornitori. Chi fornisce i dati tramite formato elettronico

non deve più inviare gli attestati di controllo cartacei al Servizio della viticoltura. Per gli altri vinificatori, la Sezione mette a disposizione gli attestati cartacei. Nel limite delle normali necessità gli attestati sono gratuiti. Con questa circolare ricevete un blocchetto di 50 attestati 2023. Qualora si necessitasse di ulteriori blocchetti, si prega di ordinare questo materiale in tempo utile direttamente presso il Servizio della viticoltura della Sezione dell'Agricoltura.

5.2 Obbligatorietà del Certificato di produzione

La Sezione è competente per il rilascio dei certificati di produzione che di regola sono spediti ai viticoltori per fine agosto.

Alla consegna delle uve il viticoltore deve presentare il certificato di produzione che elenca il quantitativo delle uve da lui coltivate valido per l'anno in corso.

Nessun quantitativo d'uva può essere ritirato e trasformato se non accompagnato dal relativo certificato di produzione!

5.3 Procedura del controllo della vendemmia in sintesi

Il viticoltore non è tenuto a consegnare le uve al vinificatore indicato ad inizio anno al Servizio della viticoltura e il vinificatore può dunque ritirare le uve anche da fornitori che non risultano sulla propria lista. Importante è che vi sia un certificato valido per l'anno in corso e che l'attestato di controllo venga regolarmente emesso immediatamente. Leggere nel merito anche le istruzioni inerenti ai certificati di produzione.

Questa in sintesi la procedura di controllo delle uve:

- 1 determinare la varietà dell'uva e accertarsi che non vi siano più varietà nella partita, verificare che l'uva fornita sia elencata sul certificato di produzione fornito dal viticoltore, se non è il caso respingere il prodotto o richiedere un certificato corretto;
- 2 determinare il peso dell'uva (in kg senza decimali, raspo compreso);
- 3 determinare la gradazione (Brix in % con una cifra dopo la virgola);
- 4 allestire l'attestato di controllo;
- 5 rilasciare una copia dell'attestato di controllo al viticoltore;
- 6 spedire a fine giornata gli originali degli attestati alla Sezione.

5.4 Prelievo del campione e pigiatura

Per i prelievi fare uso di sonde in modo da **ottenere un campione rappresentativo** della partita in esame. Di regola, va eseguito un prelievo almeno ogni 300 kg. La pigiatura deve permettere di ottenere un succo privo di residui che potrebbero influenzare la determinazione della gradazione.

6. Emissione dell'attestato di controllo

Dopo aver determinato la varietà, il peso e il tenore naturale di zucchero (corretto secondo la temperatura per quanto concerne i rifrattometri manuali) della partita d'uva, si può procedere all'allestimento dell'attestato di controllo. Visto che i dati riportati sugli attestati di controllo devono essere rielaborati, è indispensabile che siano completi e scritti in modo chiaro e leggibile su tutte le copie.

L'attestato di controllo va emesso immediatamente prima di continuare con l'elaborazione delle uve.

Per rispettare i termini fissati dall'UFAG e permettere all'IVVT di fissare il prezzo dell'uva e di elaborare le statistiche, è essenziale che gli attestati vengano consegnati per tempo.

Conformemente all'art. 13 cpv. 5 del regolamento sulla viticoltura

5I dati degli attestati di controllo devono giungere alla Sezione:

- a) entro 4 giorni dall'emissione se emessi sui moduli cartacei messi a disposizione della Sezione;
- b) giornalmente se registrati nel sistema elettronico implementato dalla Sezione;
- c) immediatamente a fine vendemmia, ma in ogni caso **non oltre il 30 ottobre**, se trasmessi in modo elettronico sotto forma di pacchetti di dati secondo le direttive della Sezione e previa autorizzazione della stessa.

Gli attestati consegnati dopo il 30 di ottobre non saranno presi in considerazione e conformemente all'art. 41 del regolamento sopracitato si procederà ad un declassamento (vino da tavola).

6.1 Dati da riprendere nell'attestato di controllo (allegato 2)

1	Vendemmia 20XX	Iscrivere l'anno della vendemmia
2	Nr aziendale del vinificatore	Iscrivere il numero, eventualmente richiederlo alla Sezione dell'agricoltura
3	Nome e cognome del vinificatore	Riportare il nome ed il cognome, eventualmente la ragione sociale
4	Tipo di vinificazione	Collocare una sola crocetta (vinificazione uva propria / acquisto uva / vinificazione per terzi)
5	Viticoltore	Riportare il numero aziendale, il nome e cognome come da certificato di produzione
6	Nr. ID	Riportare il numero ID come indicato sul certificato di produzione (<i>vedi allegato 1</i>)
7	Varietà / Vitigno	Riportare i dati come da certificato di produzione (solo un vitigno per attestato)
8	Comune viticolo, frazione, denominazione a RF (registro fondiario), denominazione particolare	Riportare esattamente i dati come da certificato di produzione
9	Classificazione	Importante: specificare cosa si intende fare con l'uva (DOC, IGT o VDT [Vino da tavola]) poiché la resa massima ammessa varia a seconda della classificazione
10	Altro utilizzo	Solo se l'uva non è destinata ad una vinificazione a scopo commerciale, indicarne l'utilizzo
11	Pesate	Riportare al massimo 5 pesate per attestato, il grado zuccherino va annotato in % Brix con una cifra dopo la virgola e il peso in kg arrotondato all'unità
12	Rosso vinificato in bianco	Se tutte le pesate dell'attestato sono vinificate in bianco utilizzare lo stesso attestato. In caso contrario riportare la o le pesate su un nuovo attestato
13	Osservazioni particolari	Se la vinificazione per terzi non è per il viticoltore, annotare il nome ed il cognome del destinatario
14	Luogo data e firma del vinificatore	Obbligatori: luogo e data del controllo, nonché la firma del responsabile incaricato del vinificatore
15	Firma del viticoltore	Non è indispensabile. Nella misura del possibile, si consiglia comunque di far vidimare l'attestato di controllo dal viticoltore prima di continuare nell'elaborazione dell'uva, soprattutto in caso di contestazione.

5.2 Spedizione dell'attestato di controllo

Le tre copie dell'attestato vengono così suddivise:

bianca (originale): da spedire **il giorno stesso** al Servizio della viticoltura;
rosa: copia per il vinificatore;
gialla: copia per il viticoltore.

Prodotti ottenuti con uve i cui attestati di controllo non sono giunti nei tempi stabiliti, non potranno essere messi in commercio utilizzando denominazioni di origine controllata (DOC) e saranno declassati in vino da tavola.

7. Attestati con errori

Qualora un attestato fosse già stato spedito al Servizio della viticoltura (originale) e dovesse contenere un errore, è necessario emettere un nuovo attestato allegando le copie gialla e rosa dell'attestato da annullare, indicando su ognuna, in grande e leggibile: "**da annullare**". Spedire questi attestati separatamente da quelli senza errori.

I casi da correggere vanno trasmessi subito al Servizio della viticoltura!

8. Contestazioni

Eventuali reclami sulla tassazione devono essere formulati immediatamente, cioè in sede di tassazione. È dunque compito del viticoltore presenziare alle operazioni di controllo. In caso di contestazione e di mancato accordo fra le parti, gli interessati possono ricorrere ad un arbitro neutro da essi scelto.

Nel caso in cui neanche quest'ultima soluzione soddisfi le parti e queste vogliano comunque concludere il contratto di compravendita, esse procedono di comune accordo al prelievo di un campione rappresentativo d'uva o di succo o mettono da parte l'intera partita di uva. I campioni o la partita vanno conservati in luogo idoneo in attesa del giudizio espresso da un incaricato della Sezione chiamando al n. di telefono 091 814 35 56. Nella misura del possibile si procederà al controllo entro 24 ore dalla richiesta e i relativi costi verranno addebitati alla parte che ha richiesto l'intervento.

9. Dichiarazione della vendemmia

La dichiarazione della vendemmia è stata abrogata.

10. Commercio di uve

Di regola le uve dovrebbero essere tassate presso la cantina che le vinifica. Se per motivi di forza maggiore vi sono delle vendite/acquisti di uve già tassate, è obbligatorio indicarne i quantitativi nelle osservazioni dell'attestato di produzione sia da parte dell'acquirente che del venditore, con il nome della controparte, la classificazione ed eventuali origini delle uve. Queste informazioni devono pure figurare nelle fatture e la merce deve essere accompagnata dai relativi attestati di controllo.

È compito di chi vende le uve tenere un registro esatto delle partite rivendute.

11. Vinificazioni per conto terzi

Chi produce o commercia vino e vinifica uve per conto terzi deve comunque richiedere il certificato di produzione e emettere l'attestato di controllo delle uve elaborate. Gli attestati di controllo sono da trasmettere negli stessi modi e tempi richiesti per le normali partite di uva destinate alla produzione di vino commerciale.

È compito del vinificatore informare coloro per cui ha vinificato, visto che non ricevono i ricapitolativi dal Cantone.

12. Trasferimento di uve al di fuori dei perimetri DOC (Ticino e Mesolcina)

Il viticoltore è tenuto a notificare immediatamente e in forma scritta alla Sezione dell'agricoltura, conformemente all'art. 13 cpv. 3 del Regolamento sulla viticoltura, tutti i dati relativi alle partite di uva elaborate o cedute per essere trasformate al di fuori del territorio del Cantone Ticino o della Mesolcina (vedi punto 5.1). Se il vinificatore si assume immediatamente questo onere, la notifica da parte del viticoltore può essere tralasciata. Il viticoltore è comunque responsabile affinché i dati vengano trasmessi immediatamente alla Sezione dell'agricoltura.

13. Contravvenzioni

La fornitura di indicazioni false o fallaci e le contravvenzioni alle presenti istruzioni sono punibili nell'ambito delle basi legali citate in ingresso.

14. Entrata in vigore

Le presenti istruzioni annullano e sostituiscono le precedenti ed entrano in vigore immediatamente.

PER LA SEZIONE DELL'AGRICOLTURA

Il Capo sezione:
Ing. Loris Ferrari

Il funzionario incaricato:
Alessandro Nicola

Istruzioni per il controllo della vendemmia 2023

Allegato 1: Esempio di certificato di produzione utilizzato dal 2023

DOC								resa max
ID	Comune viticolo	no. fondo	Frazione / Denominazione a RF / Denominazioni particolari	Vitigno	Sup. vignata mq	Sup. compu. mq	resa max kg DOC	resa max kg IGT
4593	Bellinzona-Camorino	425	- / Chiossi-Falconi / -	Merlot	500	490	490	784
40053	Cademario	924	Revera / Revera / -	Pinot Nero	531	531	531	850
4837	Cama GR	473	- / Gesa / -	Merlot	280	280	280	448
475	Cuggiasco Gerra-Gerra	614	Gerra Verzasca (Piano) / Piandèss / -	Bondola	24	24	24	38
4230	Gravesano	347	- / Paiaröö / -	Merlot	50	50	50	80
1707	Morbio Inferiore	407	- / Brecch / -	Chardonnay	338	338	406	608
3597	San Vittore GR	197	- / - / -	Merlot	1'400	1'400	1'400	2'240

IGT								resa max
ID	Comune viticolo	no. fondo	Frazione / Denominazione a RF / Denominazioni particolari	Vitigno	Sup. vignata mq	Sup. compu. mq	resa max kg IGT	
1093	Bellinzona-Claro	940	- / Ongaledè / -	Cabernet Franc	300	300	480	
284	Gambarogno-Vira	597	- / A Rodólf / -	Bianche Ibridi / Pd (Americane)	2'787	360	648	
53284	Gravesano	347	- / Paiaröö / -	Merlot	100	100	160	
2932	Onsemone-Loce	220	- / - / -	Maréchal Foch	50	50	80	


VDT			
ID	Vitigno	Sup. vignata mq	Sup. compu. mq
10224	Pinot Nero	0	0

Nr. ID (highlighted in yellow) points to the ID column of the DOC and IGT tables.

Possibile resa massima per vitigni DOC in IGT (highlighted in green) points to the 'resa max kg IGT' column of the DOC table.

Istruzioni per il controllo della vendemmia 2023

Allegato 2: Esempio di attestato di controllo (tipo TI) utilizzato dal 2022

 Sezione dell'agricoltura 6501 Bellinzona	Nr. Attestato di controllo: N.	Nr. Aziendale Vinificatore: <input type="text"/>	2			
	Vendemmia 20 ¹	Nome e Cognome: <input type="text"/>	3			
<input type="checkbox"/> Vinificazione uva propria	<input type="checkbox"/> Acquisto uva	<input type="checkbox"/> Vinificazione per conto di terzi	4			
Viticoltore: Nr. Aziendale:			5			
Nome e Cognome:						
Nr. ID: ⁶	Varietà/Vitigno (solo 1): ⁷					
Comune viticolo:						
Frazione:			8			
Denominazione a RF:						
Denominazione particolare:						
Classificazione per vino commerciale: <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> IGT ⁹ <input type="checkbox"/> VDT	Indicare solamente se <u>non</u> è vino commerciale: <input type="checkbox"/> Distillazione <input type="checkbox"/> Succo d'uva <input type="checkbox"/> Consumo proprio <input type="checkbox"/> Altro		10			
Pesata:	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 4	Nr. 5	
% Brix (a 20° C)	11
Kg (uva)						
<input type="checkbox"/> Rosso vinificato in bianco (se non tutte le pesate indicate sono vinificate in bianco utilizzare un altro attestato)						12
Osservazioni particolari:						13
Luogo:			Data:			14
Firma Vinificatore:			Firma Viticoltore:			15

L'attestato deve essere emesso immediatamente e l'originale bianco inviato subito alla Sezione dell'agricoltura, 6501 Bellinzona copia rosa per il vinificatore e copia gialla per il viticoltore