

Campagna vitivinicola 2014-2015

"Vademecum"

Indice degli argomenti

1. Documenti di accompagnamento	1
2. Dichiarazione di giacenza.....	2
3. Controllo operazioni di arricchimento.....	3
4. Controlli sui sottoprodotti.....	4
5. Centri d'intermediazione uve e stabilimenti di trasformazione di uve da mensa.....	5
6. Detenzione di mosti con titolo alcolometrico inferiore all'8% in volume	6
7. Regime di sorveglianza sugli stabilimenti "promiscui"	6
8. Norme sul vino "biologico".....	7
9. Norme sugli allergeni	7

1. Documenti di accompagnamento

In relazione al trasporto di prodotti vitivinicoli sottoposti ad accisa, in regime di sospensione, il Documento Amministrativo di Accompagnamento elettronico *e-AD* (emesso in conformità della Direttiva 2008/118/CE, del Regolamento (CE) n. 684/09 e del D.Lgs. n. 48/2010) ha sostituito il Documento Amministrativo di Accompagnamento (DAA) in tutti i casi in cui quest'ultimo doveva essere obbligatoriamente utilizzato nella circolazione comunitaria e nazionale.

Per la circolazione nazionale, compresi i trasporti dei vini destinati all'esportazione effettuati interamente sul territorio nazionale fino ad Ufficio doganale di uscita dello Stato¹, non vi è obbligo di emissione dell'*e-AD*, pertanto tale movimentazione potrà avvenire con la scorta del documento di accompagnamento vitivinicolo secondo le disposizioni contenute nel decreto ministeriale del 2 luglio 2013.

In proposito, è opportuno ricordare che le **uve da tavola** destinate ad essere trasformate rientrano, come anche precisato dal decreto 2 luglio 2013, tra i prodotti il cui trasporto deve essere scortato dal documento di accompagnamento vitivinicolo (prescritto dall'art. 23 del regolamento CE n. 436/2009). Per un approfondimento sull'argomento si rinvia all'allegato 2, paragrafo 4, della circolare prot. n. 11289 del 26 luglio 2013.²

Nel sottolineare l'importanza della corretta e completa designazione dei prodotti vitivinicoli nei documenti di accompagnamento, secondo le istruzioni riportate nell'allegato II del precitato decreto, si evidenzia che l'Agenzia delle Dogane ha precisato che il documento MVV è stato riconosciuto valido agli effetti fiscali nelle operazioni di trasferimento di vino tra depositi fiscali nazionali nonché per le spedizioni intracomunitarie dei piccoli produttori di vino¹.

¹ Nota prot. 6014 del 10 aprile 2014.

² Reperibile al link "<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6610>"

Si ricorda che il Reg. (UE) n. 314/2012 ha modificato l'art. 29 del Reg. (CE) n. 436/2009 introducendo, tra l'altro, l'obbligo a carico dello spediteore, ad eccezione dei trasporti dei prodotti accompagnati dall'e-AD o dal documento emesso in procedura di riserva, di trasmettere copia del documento di accompagnamento non soltanto per i vini destinati a diventare DOP, ma anche per i vini destinati a diventare IGP, ovvero vino varietale o di annata nonché per i vini qualificati come DOP, IGP, di annata e varietali che sono trasportati sfusi per essere destinati al condizionamento.

Inoltre, dal 1° settembre 2014 è entrato in applicazione il decreto che detta le disposizioni per la convalida dei documenti vitivinicoli mediante PEC, prevedendo specifiche e dettagliate modalità operative. Il decreto, in particolare, ha individuato n. 11 "codici" (cosiddetto "*codice univoco PEC*") che lo spediteore dovrà riportare, senza spazi, all'inizio dell'oggetto del messaggio di invio. I codici permettono la protocollazione automatica con la conseguente archiviazione e fascicolazione (classificazione per "*codice univoco PEC*") nel protocollo informatico degli Uffici territoriali dei messaggi inviati dagli spediteori..

Qualora il "*codice univoco PEC*" sia indicato in modo non corretto nell'oggetto del messaggio di PEC, questo non viene protocollato automaticamente. Tuttavia il sistema di posta elettronica certificata invia comunque all'operatore il messaggio di notifica (*ricevuta di avvenuta consegna*) da utilizzare ai fini dell'apposizione della marca prescritta. I messaggi di PEC non protocollati automaticamente sono gestiti "manualmente" dagli Uffici territoriali ovverosia sono:

- protocollati secondo le modalità consuete sul sistema *E-prot*
- archiviati nel pertinente fascicolo dei documenti vitivinicoli del medesimo protocollo informatico (*E-prot*)
- assegnati al funzionario preposto alla verifica dei documenti vitivinicoli, per esaminare l'anomalia che ha determinato la mancata protocollazione automatica.

Si evidenzia, che l'invio mediante PEC del documento ai fini convalida per i trasporti che si svolgono esclusivamente sul territorio nazionale assolve, in taluni casi, anche l'adempimento della trasmissione del documento medesimo previsto dal precitato art. 29 o dal DM 30 giugno 1995 o dal DM 19 dicembre 2000. Nei casi in cui l'operatore non si avvalga di tale facoltà, per i trasporti effettuati interamente sul territorio nazionale la copia del documento è trasmessa entro il primo giorno lavorativo successivo a quello della spedizione. Per i trasporti destinati ad altri Stati membri dell'UE la trasmissione della copia del documento è effettuata al più tardi al momento della partenza del mezzo.

Sulla pagina relativa ai documenti vitivinicoli pubblicata sito del Ministero (percorso: "Controlli"→"Ispettorato centrale repressione frodi"), è reperibile un documento (**FAQ** - Frequently Asked Questions) recante le risposte a domande poste in relazione alla convalida tramite PEC.

2. Dichiarazione di giacenza

Per adempiere al loro obbligo della Dichiarazione di giacenza, gli operatori interessati devono dichiarare la giacenza dei mosti e dei vini presenti in cantina alla mezzanotte del 31 luglio 2014, presentando la dichiarazione nel periodo compreso tra il 1° agosto e il 10 settembre c.a., secondo le particolari modalità stabilite dall'Agea e, nel caso degli operatori aventi sede nella regione Toscana e nella regione Piemonte secondo le modalità dettate da quest'ultime o dal rispettivo organismo pagatore regionale.

In proposito si fa presente che l'Agea - Area Coordinamento ha diramato la circolare prot. N. ACIU.2014.491 del 21 luglio 2014 con la quale sono state fornite istruzioni applicative per la compilazione e la presentazione delle dichiarazioni di giacenza di vini e/o mosti per la campagna 2014/2015.

3. Controllo operazioni di arricchimento

Il decreto ministeriale del **9 ottobre 2012**³ concernente le “*Disposizioni nazionali di attuazione del regolamento (CE) n. 1234/07 del Consiglio per quanto riguarda l'autorizzazione all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale di taluni prodotti vitivinicoli*” prevede specifici adempimenti amministrativi connessi alle operazioni di arricchimento.

In particolare, gli operatori che procedono all'effettuazione della pratica di arricchimento mediante l'aggiunta di mosto concentrato o di mosto concentrato rettificato oppure con il metodo della concentrazione parziale, compresa l'osmosi inversa, possono presentare **una o più dichiarazioni preventive valide per più operazioni e per un determinato periodo**, che comunque non può andare oltre il 31 dicembre. Da tale possibilità sono esclusi, tuttavia, taluni casi considerati più a rischio ed elencati nell'art. 4, comma 3 del DM 9 ottobre 2012 per i quali è necessario presentare la dichiarazione preventiva entro e non oltre il secondo giorno precedente a quello previsto per l'operazione di arricchimento.

Inoltre, nell'art. 6 sono indicate in dettaglio le informazioni obbligatorie che devono essere riportate sui **registri per le operazioni di arricchimento** (titolo alcolometrico volumico totale e monte gradi del prodotto da arricchire, del mosto concentrato o del mosto concentrato rettificato qualora utilizzati e del prodotto arricchito; l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale e la variazione del volume rispetto a quella iniziale, ecc ...).

Si evidenzia, altresì, che il Reg. (UE) n.1308/2013, all'allegato VII, parte II, punto (14), lettera b), prevede una recente tipologia di **mosto di uve concentrato rettificato in forma solida** ottenuto mediante cristallizzazione. Si precisa che l'MCR solido è utilizzabile in enologia alle medesime prescrizioni e condizioni dell'MCR liquido, non essendo previste specifiche disposizioni in tal senso.

Per quanto riguarda **l'utilizzo ed il trasporto dell'MCR solido**, nelle more della revisione dei Regolamenti applicativi del Reg. (UE) n. 1308/2013, si fa presente quanto segue:

✓ **utilizzo di MCR solido:**

- **per l'aumento del titolo alcolometrico** si ritiene applicabile la risoluzione OIV OENO 466-2012 relativa al metodo di analisi dell'O.I.V. “*Valutazione del tenore zuccherino dei mosti, dei mosti concentrati e dello zucchero d'uva tramite rifrattometria*” (OIV-MA-AS 2-02). Infatti, la tabella III allegata a tale metodo riporta il contenuto in zuccheri espresso in g/l e in g/kg e il corrispondente titolo alcolometrico in % volume, ottenuto applicando il **coefficiente di trasformazione 0,05943**⁴;

³ Pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 289 del 12 dicembre 2012

⁴ 1 kg di MCR solido, in volume pari a 0,66 litri, sviluppa 0,5943 litri di alcol; (Es.: una partita di mosto di 100 ettolitri con titolo alcolometrico totale di 10 % vol (monte gradi pari a 1.000 l.a.), aggiunta di 2 quintali

- *per l'aumento di volume* sulla base di alcune prove sperimentali si può assumere che l'aggiunta di 1 kg di MCR solido determina un aumento in volume di circa **0,66 litri³**;

✓ **trasporti di MCR solido**

- la deroga dell'esonero dall'emissione del documento di accompagnamento, prevista dall'art. 25, lett. b) punto i del Reg. (CE) n. 436/2009, è applicabile anche al mosto concentrato solido, alle stesse condizioni del mosto concentrato liquido; in tal caso la quantità di riferimento è di **5 kg**;
- per quantità trasportate superiori a 5 kg, il prodotto dovrà essere accompagnato da un documento vitivinicolo convalidato secondo le modalità previste dal DM 2 luglio 2013;
- sul documento di accompagnamento, nei casi previsti dal Reg. (CE) n. 436/2009, sono riportati l'indicazione del tenore di zucchero in g/kg (allegato VI - parte B, punto 1.3, lett. d) e l'indice rifrattometrico espresso dal titolo alcolometrico potenziale in % vol (allegato VI - parte C e parte B, punto 1.3 lett. b);

Per quanto riguarda le **pratiche enologiche**, l'art. 9 del Reg. (CE) n. 606/2009 precisa che le specifiche e i requisiti di purezza delle sostanze impiegate nell'ambito delle pratiche enologiche, se non sono individuati dal Reg. (CE) n. 1333/2008⁵, sono quelli fissati e pubblicati nel *Codex* enologico internazionale dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino. Gli enzimi ed i preparati enzimatici consentiti nelle pratiche e trattamenti enologici devono soddisfare le condizioni indicate dal regolamento (CE) n. 1332/2008.

4. Controlli sui sottoprodotti

Ai sensi dell'art. 16 del DM 2 luglio 2013, i **sottoprodotti** ottenuti dalla trasformazione **delle uve da tavola** sono soggetti alle disposizioni del DM 27 novembre 2008, pertanto anche tali sottoprodotti potranno essere destinati al ritiro sotto controllo, in alternativa alla distillazione. In proposito, posto che tali uve non possono essere vinificate si precisa che per le stesse non trovano applicazione né le prescrizioni concernenti il divieto di sovrappressione delle uve stesse, né i conseguenti obblighi relativi al quantitativo minimo di alcol che deve essere contenuto nei sottoprodotti (allegato VIII, parte II, sezione D, del Reg. (UE) n. 1308/2013, art. 21 del regolamento (CE) n. 555/2008 e art. 4 del DM 27 novembre 2008). Di conseguenza non trovano applicazione, nel caso della distillazione di tali sottoprodotti, il regime degli aiuti di cui all'articolo 52 Reg. (UE) n. 1308/2013 ed i connessi obblighi ed adempimenti.

Si evidenzia che il D.L. n. 91/2014, convertito con modificazione dalla Legge 11 agosto 2014, n. 116, ha modificato l'articolo 14 della legge 82/2006 sostituendo l'autorizzazione per l'istituzione dei **centri di raccolta** temporanei fuori fabbrica dei sottoprodotti della vinificazione da parte delle distillerie con una mera **comunicazione** preventiva al

di MCR solido pari a 1,32 ettolitri (monte gradi pari a 118,86 l.a.) avrà una gradazione finale teorica di 11,04 % vol con un aumento di grado di 1,04 % vol).

⁵ La direttiva 2008/84/CE della Commissione, citata dall'art. 9 del Reg. (CE) n. 606/2008, è stata abrogata, con effetto dal 1° dicembre, 2012 dal Reg. (CE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio.

competente Ufficio territoriale dell'ICQRF. Inoltre, la comunicazione preventiva del successivo comma 4 del medesimo articolo, a carico degli stabilimenti industriali detentori ed utilizzatori di vinacce destinate ad usi industriali diversi dalla distillazione, è stata affrancata dal limite dei cinque giorni.

Per quanto riguarda le prescrizioni sui documenti dai accompagnamento per i sottoprodotti si fa presente che nel caso di trasporti di sottoprodotti della vinificazione che si svolgono interamente sul territorio nazionale l'articolo 18, comma 3, del decreto 2 luglio 2013 ha "prorogato" la vigenza dell'articolo 4, comma 6, del DM 27 novembre 2008 fino alla data di entrata in applicazione delle disposizioni relative al documento vitivinicolo elettronico. Ciò significa che, fino a quel momento, per scortare il trasporto della vinaccia e delle fecce di vino da un produttore ad una distilleria riconosciuta, permane lo *status quo* e cioè la possibilità di utilizzare le bollette di consegna già istituite con il citato art. 4, comma 6, del DM 27 novembre 2008 redatte secondo le disposizioni ivi richiamate.

Parallelamente è possibile utilizzare anche le bollette di consegna di cui all'art. 4, commi 2 e 3 del decreto 2 luglio 2013, le cui modalità di redazione sono state illustrate nell'allegato 2, paragrafo 3, della circolare prot. n. 11289 del 26 luglio 2013.

Le bollette di consegna di cui sopra possono essere utilizzate anche per i sottoprodotti ottenuti dalla trasformazione delle uve da tavola (art. 15, comma 3, del decreto 2 luglio 2013).

Si ricorda, infine, che il DM 26 novembre 2010 ha modificato il DM 31 luglio 2006, prevedendo la denaturazione delle fecce destinate ad uso agronomico mediante aggiunta di solfato ferroso eptaidrato.

5. Centri d'intermediazione uve e stabilimenti di trasformazione di uve da mensa

I centri d'intermediazione uve e gli stabilimenti destinati alla trasformazione di uve da mensa sono sottoposti agli adempimenti contabili più restrittivi contenuti rispettivamente nel DM 30 giugno 1995 e nel DM 19 dicembre 2000.

Tali adempimenti, in sintesi, consistono nell'invio periodico all'Ufficio territoriale competente per territorio di copia della documentazione contabile vitivinicola.

Al riguardo, si precisa che il Decreto dipartimentale n. 1021 del 17 giugno 2014, prevede degli specifici "*codici univoci PEC*" per l'invio mediante PEC dei documenti ai fini della convalida e/o della trasmissione per i trasporti di uve da tavola destinate alla trasformazione, di prodotti ottenuti dalla trasformazione delle uve da tavola e di uve dirette a/spedite da un centro di intermediazione.

Nel caso in cui l'operatore non adempia alle prescrizioni di legge, saranno adottate tutte le misure necessarie, valutando, in particolare, l'opportunità:

- di applicare la procedura prevista dall'art. 33, § 1 e art 47, § 1 lett. K, del Reg. (CE) n. 436/2009;
- di informare le relative Regioni per l'adozione di eventuali provvedimenti di competenza;
- di revocare il registro generale vitivinicolo per i centri d'intermediazione uve.

Per quanto riguarda i centri di intermediazione, si ricorda l'obbligo introdotto dal decreto 2 luglio 2013 concernente l'acquisto di uve pendenti sulla pianta. In particolare il

trasporto delle uve in questione al centro intermediazione è scortato da un documento di accompagnamento (documento MVV di cui agli artt. 5 e 6 del DM 2 luglio 2013 o modello "IT" di cui al DM 768/1994) nel quale sono sempre indicati, a fianco della designazione del prodotto, il nome, il cognome ed il codice fiscale o la partita IVA del viticoltore o dei viticoltori cedenti ed il quantitativo ceduto da ciascuno.

6. Detenzione di mosti con titolo alcolometrico inferiore all'8% in volume

La normativa nazionale, ed in particolare il combinato disposto di cui all'art. 6, comma 1, lettera g) e dell'art. 8, comma 1, della legge n. 82/2006, vieta la detenzione negli stabilimenti enologici e nelle cantine dei vini e dei prodotti a monte del vino con titolo alcolometrico volumico totale inferiore a 8% vol non denaturati, salvo destinarli alla produzione di succhi di uve alle condizioni previste dal DM 31 luglio 2006.

Con il D.M. 31 luglio 2006, nel dare attuazione alle disposizioni di cui all'art. 8, comma 1, primo periodo della legge n. 82/2006, sono state stabilite le modalità per la detenzione nelle cantine e negli stabilimenti enologici di mosti aventi un titolo alcolometrico inferiore all'8% in volume, non denaturati, purché siano successivamente destinati alla produzione di succhi di uve e succhi di uve concentrati.

In particolare, il decreto prevede appositi adempimenti a carico degli operatori interessati, quali:

- la tenuta di uno specifico registro, vidimato dal competente Ufficio territoriale;
- l'effettuazione delle comunicazioni inerenti ai trasferimenti dei mosti negli stabilimenti di produzione di succhi di uve e/o di succhi di uve concentrati;
- le modalità per l'effettuazione delle denunce previste dall'articolo 8, comma 1, primo periodo della legge n. 82/2006, relativamente alla detenzione dei mosti in parola.

7. Regime di sorveglianza sugli stabilimenti "promiscui".

L'art. 5 della legge n. 82/2006, consente, nelle cantine e negli stabilimenti enologici, l'elaborazione di prodotti ottenuti con l'impiego di mosti e vini nonché di saccarosio, acquavite di vino, alcool e sostanze consentite dal regolamento CEE n. 1601/91, a condizione che siano inviate apposite comunicazioni preventive all'Ufficio territorialmente competente di questo Ispettorato.

Qualora siano svolte tali elaborazioni, contestualmente alle fermentazioni dei prodotti della campagna vendemmiale risulta particolarmente elevato il rischio di illecito utilizzo delle sostanze dinanzi elencate e, pertanto, gli Uffici devono intensificare i controlli effettuati sulla base delle citate comunicazioni: in tal senso, si intendono integralmente richiamate le disposizioni diramate con la *circolare n. 391/L del 5 aprile 2006*.

Si ricorda che il D.L. n. 91 del 24 giugno 2004, convertito con modificazione dalla Legge 11 agosto 2004, n. 116, prevede una sostanziale modifica del precitato articolo 5, consentendo anche la preparazione di **bevande spiritose** ottenute a seguito di una semplice miscelazione di materie prime e dei prodotti consentiti dal citato regolamento.

Inoltre, il citato D.L. ha previsto l'inserimento di un nuovo comma 3 *bis* all'articolo 6 della legge 82/2006, in cui si stabilisce che nei locali di un'impresa agricola che produce

mosti e vini é consentita anche la **detenzione dei prodotti** di cui al comma 1, lettere da a) a d) del predetto articolo 6 (prodotti quali acquavite, alcool e bevande spiritose, zuccheri in quantitativi superiori a 10 chilogrammi, sciroppi, aceti, uve passite o secche, etc.) se ottenuti esclusivamente dall'attività di coltivazione, silvicoltura e di allevamento svolte dall'impresa oppure se impiegati nella preparazione di alimenti costituiti prevalentemente da prodotti agricoli ottenuti dalle medesime attività. In tali casi la detenzione dei precitati prodotti è soggetta soltanto ad una preventiva comunicazione al competente Ufficio territoriale dell'ICQRF

8. Norme sul vino” biologico”

Dal 1° agosto 2012 è entrato in vigore il DM 12 luglio 2012 concernente le disposizioni per l'attuazione del Reg. (UE) n. 203/2012 che modifica il Reg. (CE) n. 889/2008, in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico.

In particolare, ai sensi delle disposizioni nazionali e comunitarie sopra menzionate, nella produzione biologica di prodotti del settore vitivinicolo si applicano le disposizioni previste dai Regg. (CE) n. 606/2009 e (CE) n. 607/2009 e le relative disposizioni nazionali.

Al riguardo, si evidenzia, tra l'altro, che nelle produzioni vitivinicole biologiche sono consentiti esclusivamente i prodotti e le sostanze elencate nell'allegato VIII bis del Reg. (CE) n. 889/2008, introdotto dal Reg. (UE) n. 203/2012, fatte salve le condizioni e restrizioni stabilite dal regolamento (UE) 1308/2013 e dal regolamento (CE) n. 606/2009.

Inoltre, l'articolo 29 del Reg. (CE) n. 889/2008, così modificato dal Reg. (UE) n. 203/2012, prevede restrizioni e divieti di talune pratiche e trattamenti enologici nonché disposizioni in materia di etichettatura delle produzioni in questione.

Infine, l'art. 5 del DM 12 luglio 2012 stabilisce che i prodotti biologici del settore vitivinicolo devono essere contraddistinti dal termine “biologico” e che, in relazione agli obblighi sulla tenuta dei documenti contabili di cui all'art. 66 del Reg. (CE) n. 889/2008, gli operatori utilizzano i documenti ed i registri previsti dal Regolamento (CE) n. 436/2009.

9. Norme sugli allergeni

Il Regolamento (UE) n. 579/2012 ha modificato il Reg. (CE) n. 607/2009 e, in particolare, ha sostituito **l'articolo 51 e l'Allegato X** dello stesso, prevedendo che nell'etichettatura dei prodotti vinicoli sia riportata l'indicazione obbligatoria degli allergeni che riguardano oltre i solfiti anche il latte, i prodotti a base di latte, le uova ed i prodotti a base di uova, con le menzioni e con i pittogrammi relativi. Al riguardo, si evidenzia che i pittogrammi possono essere utilizzati facoltativamente ed in aggiunta alle menzioni obbligatorie.

Di seguito si riportano le menzioni in lingua italiana degli allergeni ed i relativi pittogrammi:

**Termini riguardanti
i solfiti**

**Termini riguardanti le uova e i
prodotti a base di uova**

**Termini riguardanti il
latte e i prodotti a base
di latte**

«solfiti» o «anidride solforosa»

«uovo», «proteina dell'uovo», «derivati dell'uovo», «lisozima da uovo» o «ovoalbumina»

«latte», «derivati del latte», «caseina del latte» o «proteina del latte»



Si precisa che, comunque, l'obbligo di etichettatura degli allergeni concernenti derivati dal latte o delle uova è escluso nei vini per i quali:

- gli ingredienti potenzialmente allergenici non sono stati utilizzati durante l'elaborazione degli stessi;
- la presenza di allergeni non può essere rilevata nel prodotto finale, secondo i metodi di analisi di cui all'articolo 80 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, vale a dire, ad oggi, quelli raccomandati e pubblicati dall'Organizzazione internazionale della vigna e del Vino (OIV).

Al riguardo, si fa presente che le norme di cui trattasi sono applicabili ai vini ottenuti interamente o parzialmente da uve della vendemmia degli anni 2012 e successivi ed etichettati dopo il 30 giugno 2012.

In particolare, per meglio chiarire, si evidenzia quanto segue:

a) le norme in parola **non** si applicano:

- a tutti i vini prodotti nelle annate precedenti al 2012;
- a tutti i vini dei Paesi terzi prodotti nella campagna 2012 e già etichettati entro il 30 giugno 2012;
- a tutti i vini sfusi dei Paesi terzi prodotti nella campagna 2012 purché entrati nell'Unione europea prima del 1 luglio 2012, anche se etichettati nell'UE successivamente a tale data.

b) le norme sopra indicate si applicano:

- ai vini prodotti nell'UE a partire dalla campagna vendemmiale 2012;
- ai vini sfusi dei Paesi terzi prodotti dalla campagna 2012 entrati nell'Unione europea dal 1° luglio 2012.