



Schweizer Weinhandelskontrolle
Contrôle suisse du commerce des vins
Controllo svizzero del commercio dei vini
Swiss wine trade inspection

Contabilità di cantina per la produzione e il commercio

Indice

1	Ambito di validità e ulteriori basi giuridiche.....	3
2	Obblighi di documentazione e registrazione delle aziende	3
2.1	Prodotti vitivinicoli.....	3
2.2	Contabilità di cantina e scheda contabile.....	3
2.3	Requisiti della contabilità.....	4
3	Tenuta della contabilità di cantina	4
3.1	Denominazione dei vini	4
3.2	Registrazioni.....	4
3.3	Libro di cantina	4
3.4	Registrazioni cumulative - Controllo ausiliario	4
3.5	Archiviazione dei documenti giustificativi	4
3.6	Incantamento di uva	4
3.7	Documenti per l'importazione di prodotti vitivinicoli	4
3.8	Tagli/assemblaggi	5
3.9	Imbottigliamenti	5
3.10	Calo, rottura ecc.	5
3.11	Chiusura annuale della contabilità di cantina.....	5
4	Scheda contabile Vinificazione: Esempio	5
4.1	Incantamento	5
4.2	Raccolto in entrata	5
4.3	Litri dopo la torchiatura.....	6
4.4	Entrate e uscite / variazioni di volume.....	6
4.5	Tagli e assemblaggi	6
4.6	Imbottigliamento	7
4.7	Chiusura annuale	7
5	Esempio di scheda contabile sotto forma di software specifico	8
5.1	Esempio 1	8
5.2	Esempio 2	9
6	Conservazione	10
6.1	Lista dei vasi vinari.....	10
7	Dichiarazione annuale dell'inventario e della cifra d'affari in litri al CSCV	10
7.1	Dichiarazione dell'inventario	10
7.2	Dichiarazione della cifra d'affari in litri.....	11
8	Vinificazione per conto terzi	11
8.1	Contabilità di cantina in caso di lavori per conto terzi	11
8.2	Commercianti autonomi	11
8.3	Dichiarazione dell'inventario e della cifra d'affari in litri dei committenti	11
8.4	Dichiarazione dell'inventario e della cifra d'affari in litri dei vinificatori per conto terzi.....	11

1 Ambito di validità e ulteriori basi giuridiche

Queste disposizioni sono destinate alle aziende che producono vino in proprio e a quelle che svolgono attività di vinificazione, imbottigliamento, importazione o commercio. Le disposizioni si applicano in egual misura ai prodotti nazionali e a quelli importati. Indicano quali sono i documenti richiesti dalla legge che devono essere sempre disponibili e come deve essere redatta correttamente la contabilità di cantina. Se però l'azienda commercializza esclusivamente prodotti vitivinicoli imbottigliati in confezioni originali, si applicano le disposizioni «Contabilità di cantina per il commercio di bottiglie», disponibili sul sito internet del Controllo svizzero del commercio dei vini (CSCV).

In aggiunta alle presenti disposizioni, le aziende che si occupano del commercio di vini devono rispettare in particolar modo le seguenti norme di legge vincolanti:

- Legge federale sull'agricoltura (Legge sull'agricoltura, LAgr; RS 910.1)
- Ordinanza concernente la viticoltura e l'importazione del vino (Ordinanza sul vino; RS 916.140)
- Tariffa delle tasse del CSCV
- Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (Legge sulle derrate alimentari, LDerr; RS 817.0)
- Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02)
- Ordinanza del DFI sulle bevande (RS 817.022.12)
- Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID; RS 817.022.16)

2 Obblighi di documentazione e registrazione delle aziende

2.1 Prodotti vitivinicoli

L'obbligo di documentazione vale per tutti i prodotti vitivinicoli commercializzati provenienti dalla Svizzera e dall'estero. Con il termine prodotti vitivinicoli si intendono:

- succo d'uva
- mosto d'uva
- mosto d'uva parzialmente fermentato (ad es. vino-mosto)
- mosto d'uva concentrato
- vino
- spumante
- vino frizzante
- vino frizzante /spumante gassificato
- vino liquoroso (ad es. Sherry, Porto)
- bevande aromatizzate a base di vino (ad es. vin brulé)
- cocktail aromatizzati a base di vino
- vini aromatizzati (ad es. vermut)
- vino analcolico e spumante analcolico.

2.2 Contabilità di cantina e scheda contabile

Ogni azienda vitivinicola soggetta al controllo del CSCV deve tenere registrazioni complete relative a tutte le fasi di produzione, lavorazione e distribuzione per tutti i prodotti vitivinicoli e conservare i documenti corrispondenti. Per ogni singolo prodotto vitivinicolo deve essere tenuta una scheda contabile con le rispettive entrate e uscite (vedere la pagina internet: <https://www.cscv-swk.ch/documenti>).

Il termine contabilità di cantina definisce la totalità delle schede contabili con i corrispondenti documenti giustificativi (schede contabili, documenti di accompagnamento, documenti di importazione, bollettini di consegna, fatture debitori/creditori, contabilità finanziaria ecc.). Dalle registrazioni devono risultare sempre i seguenti dati:

- le entrate e le uscite
- i nomi dei fornitori e degli acquirenti coinvolti nel commercio
- le quantità di prodotti vitivinicoli suddivise per annate, varietà (vitigni), denominazione specifica (denominazione di origine) e proprietario
- l'indicazione dell'unità geografica, se il prodotto viene commercializzato con tale indicazione
- ogni tipo di variazione del volume in conseguenza di un trattamento dei prodotti vitivinicoli
- il tipo di utilizzo dei prodotti vitivinicoli (vendite, regali, degustazioni, ecc.)
- le perdite (ad es. rottura)
- le giacenze.

Per l'ispezione da parte del CSCV, tutti i documenti della contabilità di cantina, con gli opportuni giustificativi, devono essere classificati in ordine alfabetico e cronologico e presentati il giorno dell'ispezione. Ai documenti aziendali e alla contabilità di cantina si applica per legge un termine di conservazione di 10 anni dalla fine dell'anno contabile.

2.3 Requisiti della contabilità

Il documento chiave della contabilità di cantina è la scheda contabile, pubblicata sul sito internet del CSCV. Al posto di queste schede contabili si possono anche utilizzare programmi per la contabilità di cantina o la contabilità finanziaria disponibili in commercio. Se per la contabilità di cantina vengono utilizzati programmi di questo tipo, si deve garantire che tutte le indicazioni della scheda contabile possano essere chiaramente visualizzate e che siano rispettati i requisiti dell'Ordinanza sul vino (RS 916.140) e delle presenti disposizioni.

3 Tenuta della contabilità di cantina

3.1 Denominazione dei vini

Per garantire la tracciabilità in tutte le fasi di distribuzione, le denominazioni dei vini devono essere sempre indicate in modo completo nella contabilità di cantina. La denominazione specifica, l'abbreviazione della denominazione di origine controllata e di provenienza, la quantità nominale, l'annata e il vitigno (in conformità alle informazioni riportate sulle etichette) sono parte integrante della denominazione del vino (ad esempio Bianco di Merlot IGT Svizzera italiana 2023 0,75l). Per ciascuna denominazione si deve tenere una scheda contabile distinta.

3.2 Registrazioni

La contabilità di cantina deve essere tenuta in modo costante e senza ritardi. Tutte le entrate (raccolto in kg, entrata in litri, acquisti, resi ecc.) e tutte le uscite (vendite, omaggi, resi ai fornitori ecc.), nonché tutte le altre azioni che comportano una variazione delle giacenze (arricchimenti, cali di vinificazione, tagli ecc.) devono essere registrate singolarmente e in modo progressivo sulla scheda contabile corrispondente. Si devono registrare la data, il nome del fornitore o del cliente, il tipo di variazione (testo esatto), il numero del giustificativo e la quantità.

3.3 Libro di cantina

La tenuta di un libro di cantina (registro di lavorazione) o la stesura di rapporti di lavoro è necessaria se vengono eseguite manipolazioni su vini sfusi.

3.4 Registrazioni cumulative - Controllo ausiliario

Le registrazioni (ad esempio vendite, acquisti autunnali ecc.) possono essere effettuate complessivamente sulla rispettiva scheda contabile se in seconda linea viene eseguito un controllo ausiliario che garantisce la tracciabilità delle entrate e delle uscite.

3.5 Archiviazione dei documenti giustificativi

La contabilità di cantina deve essere corredata degli opportuni documenti giustificativi (fatture creditori/debitori ecc.). I documenti giustificativi devono essere numerati e il numero corrispondente deve essere registrato sulla scheda contabile (colonna «Documento giustificativo») e negli eventuali controlli ausiliari. La numerazione dei documenti giustificativi deve essere progressiva.

3.6 Incantinamento di uva

In caso di incantinamenti, le schede delle forniture di ogni Cantone di origine delle uve e i corrispondenti certificati (es. certificato di produzione) devono essere messi a disposizione dell'ispettore in forma ordinata per ogni incantinamento.

3.7 Documenti per l'importazione di prodotti vitivinicoli

In caso di importazione di prodotti vitivinicoli in bottiglie o di vino sfuso, al momento dell'ispezione si devono presentare i seguenti documenti:

- fatture del fornitore
- dichiarazione doganale (decisione di imposizione doganale)

Inoltre, si deve presentare un'attestazione della denominazione geografica, dell'annata, del vitigno e di altre diciture utilizzate:

- per le importazioni da Paesi UE: documento di accompagnamento elettronico (e-AD) o MVV con codice di riferimento
- per importazioni da Paesi non UE: certificato di origine (ad es. «VI-1») o «Certificate of Origin» dell'autorità competente.

3.8 Tagli/assemblaggi

I prodotti vitivinicoli sfusi utilizzati per la realizzazione di tagli e/o assemblaggi (annata, vitigno ecc.) devono essere registrati sotto forma di registrazioni di entrata e uscita sulla rispettiva scheda contabile.

Cessione del diritto di taglio e assemblaggio

Il diritto all'esecuzione di tagli e assemblaggi di prodotti vitivinicoli è riservato a chi per primo ha proceduto alla torchiatura. Se questo non si avvale di tale diritto, può cederlo all'acquirente indicando esplicitamente la cessione del diritto sulla fattura. Se il diritto non viene ceduto per iscritto, l'acquirente non è autorizzato a eseguire tagli o assemblaggi. I diritti di taglio e assemblaggio già esercitati devono essere tenuti in considerazione nella contabilità di cantina, sia per i vini di base che per i vini aggiunti.

3.9 Imbottigliamenti

Per gli imbottigliamenti in bottiglie, bag-in-box, lattine o altre confezioni, la quantità di prodotto vitivinicolo sfuso utilizzata deve essere registrata come «uscita» e il numero di unità imbottigliate deve essere registrata come entrata nella rispettiva unità di riempimento nominale (ad es. 75cl). La perdita che si verifica durante l'imbottigliamento deve essere registrata separatamente come uscita.

3.10 Calo, rottura ecc.

Diminuzioni nella quantità di prodotti vitivinicoli dovute a calo, rottura, degustazione, consumo proprio o altro devono essere registrate in modo progressivo nelle uscite sulla rispettiva scheda contabile.

3.11 Chiusura annuale della contabilità di cantina

Le singole schede contabili nonché la contabilità di cantina devono essere chiuse al 31 dicembre di ogni anno e riaperte con la quantità effettiva di prodotto vitivinicolo presente in cantina al 1° gennaio dell'anno successivo.

4 Scheda contabile Vinificazione: Esempio

4.1 Incantinamento

La contabilità di cantina deve essere tenuta in modo continuo e dettagliato a partire dall'incantinamento dell'uva fino alla vendita delle bottiglie riempite. Si deve tenere una scheda contabile distinta per ogni annata di una varietà di vino immessa sul mercato. In questo modo la tracciabilità è chiara e può essere ricostruita in occasione dell'ispezione del CSCV. Le uve e i mosti destinati all'elaborazione come pure i vini devono essere raccolti, lavorati e conservati separatamente in base alle annate e alle diverse designazioni e denominazioni. Per ogni partita di uva incantinata si deve tenere una scheda contabile distinta. Alla base della registrazione delle singole partite di uva c'è la scheda delle forniture che è stata emessa dal Cantone.

4.2 Raccolto in entrata

Per ciascun prodotto vitivinicolo e per ciascuna annata si deve tenere una scheda contabile distinta. Su questa scheda contabile devono essere riportati i seguenti dati:

- nome del proprietario del prodotto vitivinicolo
- denominazione completa del vino
- denominazione specifica (denominazione di origine o provenienza)
- se il vino viene etichettato con il nome di un comune o di un'unità geografica, questo deve essere presente sulla scheda contabile. il vino deve essere torchiato separatamente
- vitigno
- quantità raccolta (vendemmia) in kg
- data di ogni registrazione

Ditta: Cantina XY

Denominazione del vino: Bianco di Merlot Ticino DOC

Annata: 2023

Documento giustificativo	Data	Descrizione: fornitore, cliente, arricchimento taglio, calo, ecc.	Entrata				
			Vino sfuso litri	taglio	100 cl	75 cl	50 cl
	20.09.23	Vendemmia: 10600kg					

Se vengono torchiate diverse uve per un assemblaggio, si deve indicare ogni singolo vitigno che compone l'assemblaggio con la rispettiva quantità:

Esempio «Ticino DOC Assemblaggio rosso 2023»

- Entrata raccolto 3500 kg di Merlot
- Entrata raccolto 2500 kg di Cabernet Franc
- Entrata raccolto 1000 kg di Cabernet Sauvignon

4.3 Litri dopo la torchiatura

Dopo la torchiatura delle uve, i litri di mosto d'uva ottenuti devono essere riportati nella scheda contabile:

Ditta: Cantina XY

Denominazione del vino: Bianco di Merlot Ticino DOC

Annata: 2023

Documento giustificativo	Data	Descrizione: fornitore, cliente, arricchimento taglio, calo, ecc.	Entrata				
			Vino sfuso litri	taglio	100 cl	75 cl	50 cl
	20.09.23	Vendemmia: 10600kg	7480				

4.4 Entrate e uscite / variazioni di volume

Ogni variazione di volume dei prodotti vitivinicoli deve essere registrata nella scheda contabile o all'entrata o all'uscita. Per ogni voce devono essere registrati la data, il fornitore o il cliente, il numero del documento giustificativo, la quantità e il tipo di variazione.

La scheda contabile deve essere integrata con i documenti giustificativi adeguati. I documenti giustificativi devono essere numerati e il numero corrispondente deve essere registrato sulla scheda contabile (colonna «Documento giustificativo») e negli eventuali controlli ausiliari.

Sono inclusi in particolare:

- arricchimento
- cali di vinificazione (scarti di vinificazione, filtrazione)
- perdite da imbottigliamento
- rottura, degustazioni

Ditta: Cantina XY

Denominazione del vino: Bianco di Merlot Ticino DOC

Annata: 2023

Documento giustificativo	Data	Descrizione: fornitore, cliente, arricchimento taglio, calo, ecc.	Entrata					Vino sfuso litri	100
			Vino sfuso litri	taglio	100 cl	75 cl	50 cl		
	20.09.23	Vendemmia: 10600 kg	7480						
	28.09.23	Zuccheraggio 1.5 kg/hl	120						
	15.12.23	Sfecciatura						200	

4.5 Tagli e assemblaggi

La quantità necessaria per un taglio o un assemblaggio deve essere registrata come uscita nella scheda contabile del prodotto vitivinicolo utilizzato per il taglio di un altro prodotto.

Questa quantità deve essere registrata come entrata nella scheda contabile del prodotto vitivinicolo a cui è stata aggiunta. A tale riguardo si devono rispettare i diritti di taglio e assemblaggio in vigore a livello nazionale e cantonale

Esempio: Entrata

Ditta: Cantina XY

Denominazione del vino: Bianco di Merlot Ticino DOC

Annata: 2023

Documento giustificativo	Data	Descrizione: fornitore, cliente, arricchimento taglio, calo, ecc.	Entrata					Vino sfuso litri
			Vino sfuso litri	taglio	100 cl	75 cl	50 cl	
	20.09.23	Vendemmia: 10600 kg	7480					
	28.09.23	Zuccheraggio 1.5 kg/hl	120					
	15.12.23	Sfecciatura						200
	17.12.23	Taglio con Chardonnay TI DOC 2023 puro	300	300				

Esempio: Uscita

Ditta: Cantina XY

Denominazione del vino: Chardonnay Ticino DOC

Annata: 2023

Documento giustificativo	Data	Descrizione: fornitore, cliente, arricchimento taglio, calo, ecc.	Entrata					Uscita			
			Vino sfuso litri	taglio	100 cl	75 cl	50 cl	Vino sfuso litri	100 cl	75 cl	50 cl
	20.09.23	Vendemmia: 5000kg	3500								
	30.11.23	Sfecciatura						100			
	17.12.23	Taglio con Bianco di Merlot TI DOC 2023						300			

4.6 Imbottigliamento

Al momento dell'imbottigliamento, la quantità di vino sfuso imbottigliata viene riportata nella colonna «Uscita». Dopo l'imbottigliamento, il numero di unità imbottigliate viene riportato nella colonna «Entrata», nella colonna corrispondente al volume nominale delle bottiglie. La perdita da imbottigliamento verificatasi deve essere registrata separatamente.

Ditta: Cantina XY

Denominazione del vino: Bianco di Merlot Ticino DOC

Annata: 2023

Documento giustificativo	Data	Descrizione: fornitore, cliente, arricchimento taglio, calo, ecc.	Entrata					Uscita			
			Vino sfuso litri	taglio	100 cl	75 cl	50 cl	Vino sfuso litri	100 cl	75 cl	
	20.09.23	Vendemmia: 10600 kg	7480								
	28.09.23	Zuccheraggio 1.5 kg/hl	120								
	15.12.23	Sfecciatura								200	
	17.12.23	Taglio con Chardonnay TI DOC 2023 puro	300	300							
	22.12.23	Imbottigliamento			50	2000	750		1925		
	22.12.23	Perdita d'imbottigliamento							30		

4.7 Chiusura annuale

Di seguito è presentata una chiusura annuale della contabilità di cantina per vino sfuso al 31 dicembre e l'apertura della quantità effettiva di vino esistente in cantina al 1° gennaio dell'anno successivo:

Ditta: Cantina XY

Denominazione del vino: Bianco di Merlot Ticino DOC

Annata: 2023

Documento giustificativo	Data	Descrizione: fornitore, cliente, arricchimento taglio, calo, ecc.	Entrata					Uscita		
			Vino sfuso litri	taglio	100 cl	75 cl	50 cl	Vino sfuso litri	100 cl	75 cl
	20.09.23	Vendemmia: 10600 kg	7480							
	28.09.23	Zuccheraggio 1.5 kg/hl	120							
	15.12.23	Sfecciatura								200
	17.12.23	Taglio con Chardonnay TI DOC 2023 puro	300	300						
	22.12.23	Imbottigliamento			50	2000	750		1925	
	22.12.23	Imbottigliamento							30	
	22.12.23	Perdita d'imbottigliamento								
	31.12.23	Inventario							5700	
	31.12.23	Calo/rotture							45	
		Total	7900						7900	
	01.01.24	Inventario	5700							

5 Esempio di scheda contabile sotto forma di software specifico

5.1 Esempio 1

L'esempio 1 mostra una soluzione in cui le vendite vengono registrate per mezzo di un programma per la contabilità finanziaria. Le vendite vengono riportate mensilmente sulla corrispondente scheda contabile.

Scheda contabile produzione										Esempio 1							
N° aziendale CSCV			3100000			Enterprise:			Azienda Esempio SA								
Denominazione del vino			Bianco del Ticino DOC			Annata			2023								
Documento giustificativo	Data	Operazioni	Cessione del diritto di taglio	Totale (kg)	Resa (%)	Entrata				Saldo	Uscita				Saldo		
						Vino sfuso (l)	Taglio/assemblaggio (%)	75cl (nr. di bottiglie)	50cl (nr. di bottiglie)cl (nr. di bottiglie)	Stock di vino sfuso	Sfuso (l)	75cl (nr. di bottiglie)	50cl (nr. di bottiglie)cl (nr. di bottiglie)	Stock 75cl (nr. di bottiglie)	Stock 50cl (nr. di bottiglie)
	24.9.23	Vendemmia in kg Merlot		8'000													
	24.9.23	Vendemmia in kg Chardonnay		2'000													
	24.9.23	Totale vendemmia in kg		10'000	75.0	7'500				7'500							
	24.9.23	Zuccheraggio			76.0	100				7'600							
	25.9.23	Sfecciatura			74.5					7'450	150						
111	25.9.23	Acquisto Chasselas AOC GE 2023	puro			550	6.9%			8'000							
	24.10.23	Scarti di vinificazione			74.0					7'920	80						
	31.12.23	Inventario								20	7'900						
	31.12.23	Calo								0	20						
Totale											8'150						
	1.1.24	Inventario				7'900				7'900							
	15.3.24	Filtrazione			73.0					7'850	50						
	23.3.24	Imbottigliamento						8'400	3'000	50	7'800				8'400	3'000	0
	23.3.24	Perdita d'imbottigliamento								0	50				8'400	3'000	0
	30.4.24	Vendite mensili								0	0	0	0	8'400	3'000	0	0
	31.5.24	Vendite mensili								0	720	240		7'680	2'760	0	0
	30.6.24	Vendite mensili								0	620	180		7'060	2'580	0	0
	31.7.24	Vendite mensili								0	820	125		6'240	2'455	0	0
	31.8.24	Vendite mensili								0	444	176		5'796	2'279	0	0
	30.9.24	Vendite mensili								0	690	210		5'106	2'069	0	0
	31.10.24	Vendite mensili								0	764	198		4'342	1'871	0	0
	30.11.24	Vendite mensili								0	711	224		3'631	1'647	0	0
	31.12.24	Vendite mensili								0	822	290		2'809	1'357	0	0
	31.12.24	Inventario								0	2'750	1'300		59	57	0	0
	31.12.24	Calo/rotture								0	59	57		0	0	0	0
Totale											7'900	8'400	3'000				
	1.1.25	Inventario						2'750	1'300					2'750	1'300		

Vendite - Controllo ausiliario

Controllo ausiliario - vendite			Mese:		Maggio 2024											
N° aziendale CSCV: 3100000			Azienda		Azienda Esempio SA											
			Bianco di Merlot TI DOC 23	Bianco di Merlot TI DOC 23	Bianco del Ticino DOC 23	Bianco del Ticino DOC 23	Spumante IGT Svizz. It. 23	Rosato TI DOC 23	Rosato TI DOC 23	Merlot TI DOC 23	Merlot TI DOC 23	Rosso IGT Svizz. It. 23	Rosso IGT Svizz. It. 23	Rosso del Ticino DOC 2023	Rosso del Ticino DOC 2023	Rosso del Ticino DOC 2023
Documento giustificativo	Data	Testo	75cl	50cl	75cl	50cl	75cl	75cl	50cl	75cl	50cl	75cl	50cl	150cl	75cl	50cl
01m24	3.5.24	Cliente A, Bellinzona	6		24		6	6		6						24
02m24	3.5.24	Cliente B, Biasca	12		12					12				1		12
03m24	5.5.24	Hotel Esempio, Lugano	120	120	60	60						120	60		120	120
04m24	5.5.24	Hotel Esempio, Ascona	60	90	30	90			60		60	30	120		60	120
05m24	5.5.24	Ristorante X, Airolo	6				30	24		12		6				24
06m24	7.5.24	Cantina Z, Chiasso	12			12										12
07m24	8.5.24	Cliente C, Zurigo			24											
ecc.	ecc.	ecc.	ecc.	ecc.	ecc.	ecc.	ecc.	ecc.	ecc.	ecc.	ecc.	ecc.	ecc.	ecc.	ecc.	ecc.
	31.5.24	Vendite in contanti	3	3			6			9						
	31.5.24	Degustazione	4		3		3	2		2		3				4
	31.5.24	Totale	921	423	720	240	630	92	320	101	72	523	180	7	824	632

5.2 Esempio 2

L'esempio 2 mostra i prodotti vitivinicoli sfusi fino all'imbottigliamento su una scheda contabile e il successivo riporto in un software per la contabilità di cantina:

Carta contabile produzione										Esempio 2								
N° aziendale CSCV										3100000		Azienda		Azienda Esempio SA				
Denominazione del vino										Bianco del Ticino DOC		Annata		2023				
Documento giustificativo	Data	Operazioni	Cessione del diritto di taglio	Totale (kg)	Resa (%)	Entrata:				Saldo:	Uscita:				Saldo:			
						Vino sfuso (l)	Taglio/assemblaggio (%)	75cl (nr. di bottiglie)	50cl (nr. di bottiglie)cl (nr. di bottiglie)	Stock di vino sfuso	Sfuso (l)	75cl (nr. di bottiglie)	50cl (nr. di bottiglie)cl (nr. di bottiglie)	Stock 75cl (nr. di bottiglie)	Stock 50cl (nr. di bottiglie)	Stockcl (nr. di bottiglie)
	24.9.23	Vendemmia in kg Merlot		8'000														
	24.9.23	Vendemmia in kg Chardonnay		2'000														
	24.9.23	Totale vendemmia in kg		10'000	75.0	7'500				7'500								
	24.9.23	Zuccheraggio			76.0	100				7'600								
	25.9.23	Sfecciatura			74.5					7'450	150							
111	25.9.23	Acquisto Chasselas AOC GE 2023	puro			550	6.9%			8'000								
	24.10.23	Scarti di vinificazione			74.0					7'920	80							
	31.12.23	Inventario								20	7'900							
	31.12.23	Calo								0	20							
		Totale				8'150				8'150								
	1.1.24	Inventario				7'900				7'900								
	15.3.24	Filtrazione			73.0					7'850	50							
	23.3.24	Imbottigliamento						8'400	3'000	50	7'800				8'400	3'000		
	23.3.24	Perdita d'imbottigliamento								0	50				8'400	3'000		
	23.3.24	Trasferimento a EDP Art: 3.75.23								0	8400	0			0	3'000		
	23.3.24	Trasferimento a EDP Art: 3.50.25								0		0	3000		0	0		
	31.12.24	Inventario								0	0	0			0	0		
	31.12.24	Calo/rotture								0	0	0			0	0		
		Totale				7'900		8'400	3'000		7'900	8'400	3'000					

Dopo l'imbottigliamento, la scheda contabile viene gestita con un software per la contabilità di cantina o un qualsiasi sistema EDP contenente il modulo «Gestione del magazzino»:

Contabilità di cantina		Sistema EDP con gestione integrata delle scorte	
N° aziendale:	3100000	Azienda:	Azienda Esempio SA
N° d'articolo:	3.75.23	Annata:	2023
Denominazione:	Bianco del Ticino DOC Contenuto: 75 cl		

Date:	Documento giustificativo	Testo	Entrata	Uscita	Stock
01.01.24		Inventario			0
23.03.24	IN-23.3.24	Entrata da produzione	8'400		8'400
03.05.24	F-01.05.24	Cliente A, Bellinzona		24	8'376
03.05.24	F-02.05.24	Cliente B, Biasca		12	8'364
05.05.24	F-03.05.24	Hotel Esempio, Lugano		60	8'304
05.05.24	F-04.05.24	Hotel Esempio, Ascona		30	8'274
08.05.24	F-05.05.24	Cliente C, Zurigo		24	8'250
ecc.	ecc.	ecc.	ecc.	ecc.	ecc.
31.12.24		Inventario		3'823	23
31.12.24		Calo/rotture		23	0
01.01.25		Inventario	3'823		3'823

6 Conservazione

I **prodotti vitivinicoli imbottigliati** devono essere conservati separatamente in base ai vitigni e alle annate. La conservazione dei cartoni/pallet deve essere organizzata in modo tale che ogni varietà sia facilmente accessibile e controllabile. I prodotti vitivinicoli per il consumo proprio devono essere dichiarati in modo evidente e conservati separatamente dai prodotti vitivinicoli destinati alla vendita.

I **prodotti vitivinicoli sfusi** in cisterne, barrique o altre confezioni devono essere etichettati con il volume di riempimento e la denominazione completa del vino ed essere provvisti di un dispositivo di misurazione per agevolare l'ispezione da parte del CSCV.

I **prodotti vitivinicoli sfusi e imbottigliati che vengono conservati per conto terzi** devono essere etichettati adeguatamente e stoccati separatamente.

6.1 Lista dei vasi vinari

Per ogni cantina si deve redigere una lista dei vasi vinari con l'indicazione del numero e della capacità degli stessi.

7 Dichiarazione annuale dell'inventario e della cifra d'affari in litri al CSCV

7.1 Dichiarazione dell'inventario

Al 31 dicembre di ogni anno viene redatto in tutta la Svizzera l'inventario delle scorte di tutti i prodotti vitivinicoli. La raccolta di questi dati viene svolta dal CSCV su mandato dell'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG).

I dati relativi all'inventario vengono raccolti in modalità elettronica tramite il sito internet del CSCV. Devono essere registrati nel conto cliente specifico di ogni azienda e inoltrati al CSCV entro il 31 gennaio.

In aggiunta alla dichiarazione dell'inventario di cui sopra, da trasmettere al CSCV, l'azienda è tenuta a redigere un inventario dettagliato delle giacenze al 31 dicembre. Questo inventario dettagliato deve essere presentato all'ispettore in occasione dell'ispezione periodica del CSCV.

7.2 Dichiarazione della cifra d'affari in litri

Tutte le aziende che sono soggette al controllo del CSCV devono comunicare ogni anno al CSCV la cifra d'affari in litri relativa ai prodotti vitivinicoli immessi sul mercato nell'anno contabile. La dichiarazione della cifra d'affari in litri deve essere registrata dall'azienda vitivinicola entro il 31 gennaio sul sito internet del CSCV nel rispettivo conto cliente

In aggiunta alla dichiarazione della cifra d'affari in litri da trasmettere al CSCV, l'azienda è tenuta a redigere una distinta dettagliata delle sue cifre d'affari in litri per ciascun prodotto vitivinicolo al 31 dicembre. Questa distinta dettagliata della cifra d'affari deve essere presentata all'ispettore in occasione dell'ispezione periodica del CSCV.

8 Vinificazione per conto terzi

8.1 Contabilità di cantina in caso di lavori per conto terzi

Anche i lavori per conto terzi sono soggetti all'obbligo di tenuta della contabilità di cantina. I prestatori di servizi responsabili del trattamento di prodotti vitivinicoli (vinificazione per conto terzi, spumantizzazione per conto terzi ecc.) devono tenere una contabilità di cantina dettagliata a dimostrazione della produzione e della lavorazione.

Le aziende che vinificano per conto di un produttore di uve i cui prodotti sono commercializzati con il suo nome e sono associati a una dicitura che suggerisce che i prodotti sono stati ottenuti dalle sue uve, devono garantire che il ricevimento delle uve, la vinificazione e la conservazione di questi prodotti siano effettuati separatamente. I vini sfusi e i prodotti vitivinicoli in bottiglia appartenenti a terzi devono essere etichettati di conseguenza e conservati separatamente.

La contabilità di cantina deve essere tenuta per ogni committente e per ogni denominazione del vino e completata con i documenti necessari per i controlli (. es. certificazioni, etichette, fatture). Questi documenti devono essere presentati in occasione dell'ispezione. Se un committente è registrato direttamente presso il CSCV, il prestatore di servizi che effettua la vinificazione deve mettere a disposizione del committente la contabilità di cantina dei corrispondenti vini sfusi per l'ispezione del CSCV.

8.2 Commercianti autonomi

Sull'etichetta del prodotto vitivinicolo imbottigliato deve figurare un'azienda registrata presso il CSCV. Se sull'etichetta è riportato solo il committente, quest'ultimo deve registrarsi presso il CSCV. Se sull'etichetta è riportata l'azienda che ha vinificato per conto terzi registrata presso il CSCV, il committente non ha l'obbligo di registrarsi presso il CSCV se la cifra d'affari annuale è inferiore a 1'000hl.

L'ispezione del CSCV si svolge nello stabilimento registrato presso il CSCV. In questo caso il committente deve richiedere al suo vinificatore i documenti relativi alla vinificazione (schede contabili delle vinificazioni e/o degli imbottigliamenti eseguiti da terzi, schede delle forniture e certificato di produzione) e presentarli al CSCV in occasione dell'ispezione. Se un committente non è registrato presso il CSCV, l'ispezione dei prodotti vitivinicoli si svolge presso il vinificatore per conto terzi.

8.3 Dichiarazione dell'inventario e della cifra d'affari in litri dei committenti

Se il committente è registrato presso il CSCV, deve dichiarare al CSCV la cifra d'affari in litri relativa ai prodotti vitivinicoli (vendita, donazione ecc.) per il rispettivo anno contabile.

Nella dichiarazione dell'inventario trasmessa al CSCV devono essere presenti tutti i vini sfusi e i prodotti vitivinicoli imbottigliati di cui il committente è in possesso. Questo vale anche se al momento dell'esecuzione dell'inventario al 31 dicembre questi prodotti sono ancora stoccati presso il vinificatore per conto terzi.

8.4 Dichiarazione dell'inventario e della cifra d'affari in litri dei vinificatori per conto terzi

I vinificatori per conto terzi devono dichiarare al CSCV nella cifra d'affari in litri al 31 dicembre anche tutte le quantità che sono state lavorate per conto terzi (vinificazioni, spumantizzazioni, ecc.).

Per le vinificazioni per conto terzi di committenti che non sono direttamente registrati presso il CSCV, il vinificatore deve dichiarare nell'inventario per il CSCV tutti i prodotti vitivinicoli che al 31 dicembre dell'anno interessato si trovano ancora nella sua cantina.