

DESIGNAZIONE ED ETICHETTATURA

Norme comunitarie e nazionali

Fonti normative principali

Regolamento 1308/13

Regolamento 607/09

Regolamento 1169/11

Dm 13 agosto 2012

Legge 238/2016,

Dir. 91/2011

D.Lgs. 231/18

Dir. 211/1976/Cee e D.Lgs. 12/2010

TAB. 1/1 - DESIGNAZIONE PRODOTTI VITIVINICOLI – Aspetti generali - (Reg. Ue 1308/13 Artt. 118, 119 e 120, Reg. Ce 607/09, Dm 13/8/12)

Premessa

Classificazione delle indicazioni che devono o possono figurare nell'etichettatura

- Indicazioni obbligatorie (art. 119 Reg. Ue 1308/13)**
- Indicazioni facoltative regolamentate (Art. 120, Reg. Ue 1308/13)**
- Indicazioni facoltative libere, sempre che non devono trarre in confusione il consumatore e non siano riservate, quali indicazioni facoltative regolamentate, ad categorie di prodotti (Art. 49 Reg. 607/09, art. 7 reg. 1169/11, art. 2 D.Lgs. 109/92)**

b) Regole orizzontali comuni a tutte le categorie

Definizione di etichettatura (Art. 117, lett. a) Reg. Ue 1308/13)

Definizione di presentazione (Art. 117, lett. b) Reg. Ue 1308/13)

Obbligo dell'etichettatura per i prodotti aventi un volume nominale fino a 60 litri (Art. 119, Reg. Ue 1308/13 e art. 56, 1/b Reg. Ce 607/09).

Le indicazioni obbligatorie devono figurare in caratteri indelebili e chiaramente distinguibili dalle altre indicazioni (Art. 50, Reg. Ce 607/09). Deroga per il prodotto non commercializzato.

Le indicazioni obbligatorie devono sempre figurare nello stesso campo visivo (deroga per l'indicazione lotto, allergeni, nome importatore) (art. 50, Reg. CE 607/09).

Momento in cui scatta l'etichettatura.

Veridicità e documentabilità delle indicazioni riportate (Art. 118, Reg. Ue 1308/13, rinvia al reg. Ue n. 1169/11 sulla etichettatura dei prodotti alimentari)

Onere della prova sulla correttezza delle indicazioni (Art. 76 e seguenti, Reg. Ce 555/08);

Divieto di commercializzazione di prodotti non conformi (Art. 52/1, Reg. 607/09), salvo deroghe per l'esportazione (Art. 5/2, Reg. Ce 607/09 e art. 2 Dm 13/08/12).

TAB. 2/1 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON A DOP/IGP

INDICAZIONI OBBLIGATORIE (Art. 119, Reg. Ue 1308/13)

- **Categoria del prodotto, cioè “vino” (All. VII parte II/ punto 1, Reg. Ce 1308/13)**
- **Titolo alcolometrico effettivo, espresso in unità o mezze unità percentuali: tolleranza +/- 0,5% vol. Il titolo alcolometrico effettivo può essere preceduto dall’espressione “titolo alcolometrico effettivo” o “alcole effettivo” o dall’abbreviazione “alc”.**

Grandezza cifre (Art. 54, Reg. 607/09)

- **Volume nominale del prodotto indicato in litri, centilitri, millilitri.**

Grandezza cifre (direttiva 76/211/Cee, recepita con D. Lgs. 12/2010)

Nome o ragione sociale dell’imbottigliatore o confezionatore completato dall’espressione “imbottigliato da” o “imbottigliatore...” o “confezionato da...”, o “confezionatore...”, a seconda dei casi (Art. 56/2, Reg. Ce 607/09).

Indirizzo imbottigliatore (Comune e Stato membro in cui è situata la sede sociale dell’imbottigliatore). Se l’imbottigliamento è effettuato in una struttura diversa dalla sede sociale, deve essere indicato anche l’indicazione di tale struttura (Art. 56/1 e 2, Reg. Ce 607/09). Escluso comune nelle immediate vicinanze.

Imbottigliamento per conto terzi. Devono essere riportate le espressioni “imbottigliato per conto di...”, oppure “imbottigliato da... per conto di...” con i rispettivi indirizzi (Art. 56, Reg. Ce 607/09). Si ritiene che debba sempre figurare il nome e indirizzo dell’imbottigliatore effettivo. Se figura in chiaro il nome e l’indirizzo di un partecipante al circuito commerciale, il nome e l’indirizzo dell’imbottigliatore effettivo può essere riportato in codice (codice Icqrf attribuito alla cantina, preceduto dalla sigla della provincia e seguito dalla sigla IT. Art. 56, Reg. Ce 607/09 e Art. 4 Dm 13/08/12).

TAB. 2/2 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON A DOP/IGP

- Nome o ragione sociale e indirizzo importatore, completato dai termini “importatore” o “importato da...”. Art. 56/1 e 4, Reg. Ce 607/09.

Nome o ragione sociale o Comune coincidenti con il nome di una Igt o Do. In questo caso è prevista la minimizzazione di caratteri: in alternativa può essere utilizzato il codice attribuito alla cantina dall'Icqr (Art. 56/6, Reg. Ce 607/09 e Art. 4 Dm 13/08/12).

Indicazione della provenienza (Art. 55/1, lettera e, Reg Ce 607/09)

a) “Vino di ...” “prodotto di”, “prodotto in” Completato dal nome dello Stato, allorché le uve sono state raccolte e vinificate nello stesso Stato

b) “Vino della Comunità europea” o termini equivalenti o “miscela di vini di diversi Paesi della Comunità europea”, nel caso in cui il vino sia ottenuto dalla miscela di vini originari di diversi Stati membri

c) “Vino della Comunità Europea” o termini equivalenti oppure “vino ottenuto in da uve vendemmiate in “ con l’integrazione degli Stati membri interessati, nel caso di vini prodotti in uno Stato membro con uve raccolte in un altro Stato membro (Art. 55, Reg. Ce 607/09)

Indicazioni allergeniche: “contiene solfiti”, “contiene anidride solforosa”, se tali sostanze sono presenti in quantitativo superiore a 10 mg/l. Successivamente dal 1° luglio 2012 è prevista l’indicazione dei derivati da latte (lattoalbumina) e uova (lisozima). Tali indicazioni sono da riportare se tali sostanze sono effettivamente presenti, superano il limite di rilevabilità

Indicazioni sui dispositivi di chiusura. Nome o ragione sociale o marchio o numero di codice della cantina (Art. 46, Legge 238/2016).

Indicazioni del lotto (Dir. n. 91/11 e art. 13 D.Lgs. 109/92)

TAB. 2/3 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON A DOP/IGP

INDICAZIONI FACOLTATIVE REGOLAMENTATE

- Varietà di vite. Possono essere indicate una o più varietà di vite (Art. 120, 1/b, Reg. Ue 1308/13) elencate nell'All. IV del Dm 13/08/12 e cioè Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Chardonnay, Merlot, Sauvignon, Syrah. Se indicata una varietà almeno l'85% deve provenire dalla varietà indicata. Se invece vengono indicate più varietà il prodotto deve provenire al 100% dalle varietà indicate. Esclusi dal conteggio prodotti utilizzati per una eventuali dolcificazione (Art. 62, Reg. Ce 607/09). Non è più prevista una limitazione nella grandezza dei caratteri.

Espressioni "Vino varietale di ... (nome Stato)", seguita dal nome o nomi varietà (Art. 63, Reg. Ce 607/09 e Art. 9 Dm 13/08/12). In questo caso può essere omissa l'indicazione della provenienza (Art. 63/7 ultimo comma, Reg. 607/09).

Le miscele di vini di diversi Stati membri non possono riportare il riferimento alla o alle varietà di vite. Art. 120, 2/C, Reg. Ue 1308/13), salvo esistano accordi tra Stati sui controlli.

- Annata raccolta uve a condizione che almeno l'85% delle uve derivi dall'annata indicata (Art. 61, Reg. Ce 607/09). Non rientra nel conteggio l'eventuale prodotto utilizzato per la dolcificazione.

- Tipo di prodotto (tenore di zuccheri residui). All. XIV, parte B, Reg. Ce 607/09 e art. 64, Reg. 607/09). E' consentita una tolleranza +/- di 1 g/l rispetto al tenore indicato in etichetta. Se il tenore in zuccheri giustifica l'uso di due termini, l'operatore può indicarne solo uno. Per i vini liquorosi e frizzanti, art. 10 del Dm 13/08/12.

TAB. 2/4 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON A DOP/IGP

- Marchio. Finalità e correttezza del marchio. Un marchio che contenga un riferimento a una Igt o Do, registrato anteriormente alla domanda di protezione della Igt o Do può continuare ad essere utilizzato (Art. 102, Reg. Ue 1308/13). Un marchio che contenga un riferimento a una “menzione tradizionale protetta” che sia stato registrato anteriormente al 4 maggio 2002 o anteriormente alla domanda di protezione della menzione tradizionale può continuare a essere utilizzato. L'uso della menzione tradizionale è consentita insieme a quello del marchio corrispondente (art. 41/2, Reg. Ce 607/09 – Art. 44, comma 5 della legge 238/16 prevede Dm attuativo da emanare).

Data di confezionamento e scadenza recipienti alternativi. Non più obbligatorie (abrogazione legge 162/65, art. 28 e Dm 16 dicembre 1991- vedi art. 18 DM 13/08/2012)

Indicazioni ecologiche (L. 9/11/88, n. 475 e successive modificazioni). Non più obbligatorie (circolare Ministero Attività produttive 168 del 20/10/2003).

Lettera minuscola e per preimballaggi Ce (direttiva 76/211/Cee e Dm 5 agosto 1976). Tale simbolo sta a dimostrare che sono state rispettate le disposizioni metrologiche previste per garantire la corrispondenza del volume nominale del prodotto a quello realmente contenuto nel recipiente

Indicazioni facoltative previste per l'imbottigliatore che sia imprenditore agricolo ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile: “imbottigliato nell'azienda agricola”, “imbottigliato dal viticoltore”, “imbottigliato dall'associazione dei produttori” (Dm 13/08/12, art. 3).

TAB. 2/5 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON A DOP/IGT

INDICAZIONI FACOLTATIVE LIBERE

Purchè veritiere, documentabili, non suscettibili di creare rischio di confusione nel consumatore e non riservate, quali indicazioni facoltative “regolamentate” ad altre categorie di prodotti (Art. 49, Reg. Ce 607/09 e art. 7 reg. Ue 1169/11). Esempi di indicazioni facoltative libere: gradazione alcolometrica totale, riferimento ad elementi organolettici (odore, colore, sapore), numerazione della bottiglia, riferimento al metodo biologico di coltivazione delle uve (Art. 66/6, Reg. 607/09), raccomandazioni rivolte al consumatore (abbinamento del vino con particolari cibi, conservazione del vino, cautele da osservare nel servirlo, ecc.), utilizzazione dl vino per scopi religiosi (vino da messa), distinzioni attribuite alla ditta imbottigliatrice, riferimento alla certificazione ISO 9002, storia della ditta, storia del vino, codice a barre, sito internet, ecc.

**TAB. 2/6 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON A DOP/IGT
SCHEMI DI ETICHETTE**

Vino (categoria di prodotto)

2016

imbottigliato da Bianchi Mario – Lazise – Italia

stabilimento di Grezzana

Prodotto in Italia o Prodotto d'Italia o Vino d'Italia

(indicazione della provenienza)

750 ml e

11,5% vol

contiene solfiti

L 17227

Corretta

**TAB. 2/7 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON A DOP/IGT
SCHEMI DI ETICHETTE**

Vino

bianco secco

2015

imbottigliato da VR/1345/I

per conto di Rossi Andrea, Garda (VR), Italia

Prodotto in Italia

750 ml e

alcole effettivo 12,5% vol

contiene solfiti

L 17027

**Non Corretta, I anziché IT, minimizzare
Gardai con carattere di ½ rispetto a Vino**

**TAB. 2/8 - DESIGNAZIONE VINI (GENERICI) NON A DOP/IGP
SCHEMI DI ETICHETTE**

Vino

rosso rubino

2017

imbottigliato per conto di Pozzi Andrea, Soave, Italia

nelle cantine di Santa Ninfa

Prodotto in Italia

1,5 l e

titolo alcolometrico effettivo 12,5% vol

L 18087

**Non corretta, rubino solo come menzione per Alcuni DOP e indicazione
facoltativa minimizzata per disciplinari che lo prevedono nelle
caratteristiche del colore, solfiti in altra parte**

**TAB. 2/9 - DESIGNAZIONE VINI (GENERICI) NON A DOP/IGP
SCHEMI DI ETICHETTE**

Vino
rosato

Vino d' Italia

imbottigliato dall'azienda agricola da Rossi Mario,
Affi, Italia

e 1,5 litri

10,5% VOL.

**Non corretta, VOL deve
essere vol**

**TAB. 2/9 bis - DESIGNAZIONE VINI (GENERICI) NON A DOP/IGP
SCHEMI DI ETICHETTE**

Vino

Prodotto in Italia

imbottigliato all'origine dal viticoltore Rossi Mario,

Bardolino, Italia

Ottenuto nella Regione Veneto

e 1,5 litri

10,5% VOL

**Non corretta, VOL deve essere vol, solfiti e lotto in altra parte
All'origine non consentito – ottenuto in Veneto non consentito**

**TAB. 2/10 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON A DOP/IGP
SCHEMI DI ETICHETTE**

Vino
Bianco dolce

imbottigliato da Rossi Mario,
Cazzago di Tramigna, Italia

e 0,75 l

Vino d'Italia

12,3% vol

**Non corretta, titolo
alcolometrico in unità o
mezze unità**

**TAB. 2/12 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON A DOP/IGP
SCHEMI DI ETICHETTE**

Vino ottenuto in Italia
da uve vendemmiate in Slovenia

imbottigliato da Rossi Mario,
Lonigo, Italia

e 1,5 litri

11% vol

Corretta, allergeni e lotto in altra etichetta

**TAB. 2/13 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON A DOP/IGP
SCHEMI DI ETICHETTE**

Vino Varietale d'Italia

Chardonnay

imbottigliato da Rossi Mario,

Cognola ai Colli, Italia

e 1,5 litri

10,5% vol

rosato

**Corretta, non necessario indicare la provenienza – Rosato
minimizzato e in parte separata**

**TAB. 2/14 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON A DOP/IGP
SCHEMI DI ETICHETTE**

Vino
Ribolla gialla

imbottigliato da Rossi Mario,
Calmasino, Italia

e 1,5 litri

10,5% vol

Prodotto in Slovenia

Corretta, è un varietale in Slovenia e viene imbottigliato tal quale in Italia

**TAB. 2/15 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON DOP/A IGP
SCHEMI DI ETICHETTE**

Vino

FOTO DELL'ARENA DI VERONA

imbottigliato da Bossi Marco, Arzignano, Italia

PRODOTTO IN ITALIA

e 0,75 l

11,5% vol

**Errata, vietato riferimento a noto
vulcano siciliano**

**TAB. 2/16 - DESIGNAZIONE VINI (GENERICI) NON A IGT O A DO
SCHEMI DI ETICHETTE**

Vino varietale d'Italia
Glera

imbottigliato da VR/964/IT per conto di Rossi Mario,
Mestre, Italia

e 0,75 l

Prodotto in Italia

12,5% vol

**Errata, vitigno Glera non è varietale “tranquillo” ma solo
spumante**

**TAB. 2/17 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON A DOP/IGP
SCHEMI DI ETICHETTE**

Vino della Comunità europea

Merlot

(vedi art. 120 P.2 lettera c) del Reg. UE n. 1308/2013)

imbottigliato da cantine Rocca Bella,
Grezzana, Italia

e 0,750 litri

12% vol

**Errato Merlot non può essere indicato in quanto miscela di
diversi Paesi, Rocca termine riferito all'azienda deve essere
minimizzata rispetto a Vino**

**TAB. 2/19 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON A DOP/IGP
SCHEMI DI ETICHETTE**

Vino

imbottigliato da Bianchi Luigi,

Garda, Italia

Prodotto in Italia

e 1,50 litri

VR/2465/IT

12% vol

Appassimento

**Errata, appassimento consentito per DO/IG con vino
passito o peVino ottenuto da uve appassite**

**TAB. 2/20 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON A DOP/IGP
SCHEMI DI ETICHETTE**

Vino ottenuto da uve appassite

imbottigliato da Rigotti Luigi,

Negrar, Italia

Prodotto in Italia

e 1,50 litri

13,5% vol

Appassimento

Corretta allergeni e lotto in altra etichetta

**TAB. 2/20 - DESIGNAZIONE VINI (ex tavola) NON A DOP/IGP
SCHEMI DI ETICHETTE**

Vino

FOTO DEL PONTE DI RIALTO E DI UNA
GONDOLA

imbottigliato da Rossi Mario,

Soave. Italia

Prodotto in Italia

e 0,75 l

12,5% vol

**Errata, vietato riferimento a monumento storico
conosciuto**

TAB. 3/1 - DESIGNAZIONE VINI A IGT

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- Nome dell'area geografica (almeno l'85% del prodotto deve provenire dall'area geografica indicata (Art. 93, Reg. Ue 1308/13).
- Menzione "Indicazione geografica tipica" oppure la sigla Igt. In aggiunta o in alternativa a tali espressioni possono essere indicate le corrispondenti espressioni europee "Indicazione geografica protetta", non è previsto l'uso della sigla "Igp" (Art. 112 e 119, Reg. 1308/13 e Art. 28, comma 3, Legge 238/2016) uso lingua tedesca, francese e slovena (Art. 28, comma 3, Legge 238/2016).
- Titolo alcolometrico effettivo. Idem vini (generici). Tuttavia per i vini immagazzinati in bottiglia per oltre 3 anni è consentita una tolleranza di +/- 0,8% vol (Art. 54, Reg. Ce 607/09).
- Nome o ragione sociale, Comune o Stato membro imbottigliatore. Idem vini (generici).
Nome o ragione sociale, Comune e Stato membro importatore, per i prodotti già imbottigliati in Paesi terzi. Idem vini (generici).
- Indicazioni allergeniche. Idem vini (generici).
- Numero del lotto. Idem vini (generici).
- Numero codice imbottigliatore Idem vini (generici)
- Volume nominale del prodotto indicato in litri, centilitri, millilitri.
- Indicazione della provenienza: "vino di ..." oppure "prodotto di ..." oppure "prodotto in" o termini equivalenti, completate dal nome del Paese (Art. 55, Reg. Ce 607/09).

TAB. 3/2 - DESIGNAZIONE VINI A IGT

INDICAZIONI FACOLTATIVE REGOLAMENTATE

Indicazione di una o più varietà di vite. Per i vini prodotti nell'Unione europea, i nomi delle varietà di uve da vino e dei loro sinonimi utilizzabili nell'etichettatura sono quelli indicati nella classificazione delle varietà di vite di cui all'Art. 81 del Reg. Ce 1308/13 e riportate a livello nazionale nel "Registro nazionale delle varietà di vite ". Vedi Dm 7 maggio 2004 e successive modifiche.

Naturalmente si devono osservare le prescrizioni dei singoli disciplinari.

- Se viene riportato il nome di una varietà di vite, l'85% del vino deve provenire dalle varietà menzionate: il restante 15% deve comunque provenire dal territorio italiano (Art. 6, Reg. Ce 607/09).**
- Se vengono indicate più varietà di vite, le stesse devono essere riportate in ordine decrescente di proporzione (prevista percentuale minima superiore al 15%, art. 45, par, 1, legge 238/16) e con caratteri delle stesse dimensioni (Art. 62, Reg. Ce 607/09). Grandezza massima dei caratteri: non è prevista.**
- Annata di raccolta delle uve. L'annata di raccolta delle uve può essere indicata se il vino è ottenuto, almeno per l'85%, dall'annata indicata previa deduzione dei prodotti utilizzati per un'eventuale dolcificazione (Art. 61, Reg. Ce 607/09).**
- Possibilità di indicare il vitigno o i vitigni da cui il vino è ottenuto nel caso di tipologie senza specificazione di vitigno (rosso, bianco, rosato, vino spumante, vino frizzante, novello, ecc.), vedi circolare 7 dicembre 2010. Minimizzazione dei caratteri e in parte separata.**
- Possibilità di indicare una unità geografica più grande o più piccola per indicare da dove è prodotta l'uva/vino o l'ubicazione dell'azienda, vedi circolari 31 dicembre 2014 e 29 aprile 2015 e art. 44, par, 7, legge 238/16). Minimizzazione dei caratteri e in parte separata.**

TAB. 3/3 - DESIGNAZIONE VINI A IGT

- Indicazione contemporanea dell'area geografica, varietà di vite e annata. Il prodotto così designato deve provenire per almeno l'85% dall'area geografica, varietà di vite e annata indicate, previa deduzione del qualitativo di prodotto utilizzato per un'eventuale dolcificazione (Art. 94, Reg. Ce 1308/13 e Artt. 61 e 62, Reg. Ce 607/09). Il 15% di prodotto diverso dall'area geografica, varietà di vite e annata, deve, comunque, provenire dal territorio italiano (Art. 6/2 Reg. Ce 607/09).

Nome qualificante l'azienda. Tali termini, elencati nell'All. XIII del Reg. Ce 607/09, sono i seguenti: "castello", "abbazia", "rocca", "torre", "villa" e, per i prodotti originari delle provincia di Bolzano, "Kloster", "Stift", "Abtei", "Schoß", "Burg", "Ansitz", devono essere abbinati ai nomi delle relative entità storico-tradizionali e il prodotto deve provenire esclusivamente da vigneti di pertinenza di tali entità e la vinificazione effettuata in dette entità (Art. 57, Reg. Ce 607/09). Deroga per i marchi (nota Mipaaf n. 66301 del 02/12/2003 e art. 5 comma 2 del dm 13/08/2012).

Menzione indicante l'imbottigliamento nell'azienda viticola utilizzando le seguenti espressioni: "imbottigliato dall'azienda agricola", "imbottigliato dal viticoltore", "imbottigliato all'origine da...", "imbottigliato dai produttori riuniti...", "imbottigliato all'origine dall'associazione dei produttori" o altre espressioni simili (Art. 3, Dm 13/08/12). Se l'intero ciclo produttivo (coltivazione uve, vinificazione e imbottigliamento) è avvenuto nell'azienda agricola, può essere utilizzata l'espressione "integralmente prodotto" (Art. 3/c, Dm 13/08/12).

TAB. 3/4 - DESIGNAZIONE VINI A IGT

- Indicazioni di determinati metodi di produzione (Art. 120, 1-f, Reg. 1308/13)

a) Trattamento in recipienti di legno

**fermentato in barrique – maturato in barrique - invecchiato in barrique
fermentato in botte – maturato in botte – invecchiato in botte.**

Nel caso di riferimento alla botte può essere fatta menzione all'essenza del legno, escluso per le barriques (Art. 66 par. 2 e All. XVI, Reg. Ce 607/09).

b) Vino novello (Dm 13/08/2012, Art. 31, comma 8, Legge 238/2016)

c) Vino passito – Passito (Art. 31, comma 9, Legge 238/2016).

Indicazione di una menzione tradizionale (Art. 112 e 120, Reg. Ce 1308/13). Le menzioni tradizionali che possono essere utilizzate nella IGT erano riportate nell'All. XII parte B del Reg. Ce 607/09. Ora sono sul registro E-Bacchus.

Nome dell'unità più grande o più piccola dell'area che delimita l'indicazione geografica (Art. 120, 1/g, Reg. Ce 1308/13 e Art. 67, Reg. Ce 607/09). In Italia, ai sensi dell'art. 29, legge 28/16, per i prodotti a Igt non è consentito fare riferimento a una unità geografica più ampia o più piccola, rispetto al nome geografico del vino a Igt. E' consentito fare riferimento ad un'area più piccola o più ampia, rispetto al nome geografico del vino a Igt nelle informazioni facoltative minimizzate.

Menzione dell'imbottigliamento nella zona di produzione (Art. 56-2/b, lettere iii, Reg. Ce 607/09 e Art. 3 Dm 13/08/12). Le espressioni da utilizzare sono: "Imbottigliato in ..." indicando il nome del vino a Igt oppure "imbottigliato nella zona di produzione", a condizione che l'imbottigliamento sia effettuato nella zona di produzione delle uve.

La dicitura "integralmente prodotto" riservata ai vini Igt ottenuti da uve raccolte in azienda e vinificate nella stessa.

TAB. 3/5 - DESIGNAZIONE VINI A IGT

- **Indicazioni facoltative previste per l'imbottigliatore che sia imprenditore agricolo ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile: “imbottigliato nell'azienda agricola”, “imbottigliato dal viticoltore”, “imbottigliato dall'associazione dei produttori”, “imbottigliato all'origine”.**
- **Riconoscimenti, concorsi enologici ecc. (art. 42, legge 238/2016 e Dm 15/12/2010)**
- **Indicazione del tipo di prodotto. Idem vini (generici).**
- **Simbolo comunitario Igp. Allegato, Reg. Ce 664/14 a Art. 120, 1/e, Reg. Ue 1308/13).**
- **Marchio. Idem vini (generici).**
- **Riferimento a indicazioni ecologiche. Idem vini (generici).**
- **Lettera minuscola e. Idem vini (generici).**

INDICAZIONI FACOLTATIVE LIBERE

Idem vini generici.

Veneto

Indicazione geografica protetta

Pinot grigio

imbottigliato nella zona di produzione da VR/4586/IT,

Enoteca Ferri, Roma - Italia

Prodotto in Italia

e 1,50 litri

11% vol

Contiene solfiti

L 18096

2017

**Errata – Pinot grigio non
consentito**

Pinot bianco Chardonnay

Trevenezie

IGP

integralmente prodotto e imbottigliato dal viticoltore Fusi Mario,

Lazie, Italia

Prodotto in Italia

e 0,750 litri

12% vol

Contiene solfiti

L 17036

Ottenuto da uve raccolte sulle rive del Lago di Garda

**Errata indicazione IGP in
sigla**

**Merlot
Trevenezie
IGT**

integralmente prodotto e imbottigliato dal viticoltore Fusi Mario,
Bussolengo, Italia
Prodotto in Italia

e 0,750 litri

12% vol

Contiene solfiti

L 17236

Ottenuto da uve ottenute sulle rive del fiume Adige

Corretta

Cabernet del Veneto

Indicazione geografica protetta

vinificato e imbottigliato da Fusi Mario, Sandrigo, Italia

Prodotto in Italia

e 0,750 litri

12% vol

Contiene solfiti

L 17039

Colore rosso rubino carico

**Errata, rubino non previsto nei descrittori del disciplinare
Non usare la preposizione “del”**

TAB. 3/11 - DESIGNAZIONE VINI A IGT - SCHEMI DI ETICHETTE

Veneto rosso

Indicazione geografica tipica

Secco

integralmente prodotto e imbottigliato in zona di
produzione

nella cantina Fontana spa, Latisana, Italia

Prodotto in Italia

e 0,750 litri

12% vol

Contiene solfiti

L 18042

Vino ottenuto da Merlot e Cabernet con accurata selezione delle uve

**Corretta, selezione deve
essere tracciabile**

TORRE DEI SANTI

Vigneti delle Dolomiti

Landwein

Marzemino

integralmente prodotto e imbottigliato all'origine

dal viticoltore Pozzi Franco, Mori, Italia

Prodotto in Italia

e 0,750 litri

13,5% vol

Contiene solfiti

L 17086

Ottenuto da uve leggermente appassite

**Corretta, minimizzare i caratteri tracciabilità delle uve parzialmente appassite
NORMATIVA TORRE uve da vigneti dell'azienda e vinificate in azienda oppure marchio
prima 4 maggio 2002**

VENETO

passito

IGT

imbottigliato dall'azienda Fontana, Negrar, Italia

Prodotto in Italia

e 0,750 litri

13,5% vol

Contiene solfiti

L 18046

APPASSIMENTO

**Corretta, appassimento consentito in quanto
è la tipologia passito**

VERONESE

IGT

imbottigliato dall'azienda Fontana, Negrar, Italia

Prodotto in Italia

e 0,750 litri

13,5% vol

Contiene solfiti

L 18046

APPASSIMENTO

Errata, appassimento non consentito

Veronese rosso

IGT

imbottigliato dall'azienda Fontana, Affi, Italia

Prodotto in Italia

e 0,750 litri

13,5% vol

Contiene solfiti

L 18086

Ottenuto da uve leggermente appassite

Corretta, minimizzazione caratteri

TAB. 4/1 - DESIGNAZIONE VINI A DO

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- **Nome della Regione determinata.**
- **Menzione “denominazione di origine controllata” o “controllata e garantita” oppure le rispettive sigle “Doc” o “Docg”. Congiuntamente o in alternativa a tali espressioni può essere riportata la corrispondente espressione europea “denominazione di origine protetta”, non prevista la sigla “Dop” (Reg. Ce 1308/13 art. 112 e 119 e art. 28/4 legge 238/16).**
- **Uso lingua tedesca, francese e slovena (art. 28/2 legge 238/16).**
- **Deroga per “Asti”, “Marsala” e “Franciacorta”.**
- **Indicazione dell’annata, con esclusione dei vini liquorosi, spumanti (obbligatoria x millesimati) e frizzanti (Art. 28/4 legge 238/16).**
- **Tutte le altre indicazioni obbligatorie previste per i vini (generici).**
- **Per i prodotti invecchiati in bottiglia per oltre tre anni è ammessa una tolleranza sulla gradazione alcolometrica effettiva di +/- 0,8% vol (Art. 54, Reg. Ce 607/09).**

TAB. 4/2 - DESIGNAZIONE VINI A DO

INDICAZIONI FACOLTATIVE REGOLAMENTATE

- **Sottozona (Art. 67, Reg. Ce 607/09 e art. 12 Dm 13/08/12), secondo le modalità previste dallo Stato membro (art. 29 legge 238/16).**

- **Menzioni geografiche aggiuntive, se previste esplicitamente nel disciplinare**

- **Unità geografica più grande della regione determinata (Art. 67 Reg. Ce 607/09 e art. 12 Dm 13/08/12 e art. 29 legge 238/16).**

Es.: Alto Adige, Sardegna, Sicilia.

- **Menzioni: “Vigna” seguita dal toponimo o dal nome tradizionale, purché sia prevista la lista positiva; “Classico”; “Storico”, “Superiore”, “Riserva”; “Passito o Vino passito”; “Gran Selezione”, “Novello” (art. 31 legge 238/16).**

- **Menzione indicante l’imbottigliamento nella zona di produzione. Idem vini Igt (Art. 3, Dm 13/08/012).**

In più tutte le altre indicazioni facoltative regolamentate previste per i vini a Igt.

INDICAZIONI FACOLTATIVE LIBERE

Valgono le norme previste per i vini (generici) e i vini a Igt.

Piave

Denominazione di origine controllata

rosso riserva

imbottigliato da Pozzi Franco, Breganze, Italia

Prodotto in Italia

e 750 ml

2017

13% vol

Contiene solfiti

L 18059

Le uve sono state prodotte nella vigna Vecchia Quercia

**Errata, menzione vigna non consentita in quanto non regolamentata dalla regione Veneto
non ha stilato la lista delle vigne- attenzione a minimizzare Breganze**

Piave

Denominazione di origine controllata

Tai

imbottigliato all'origine da Torri Franco, Salgareda, Italia

Prodotto in Italia

e 750 ml 2016 12% vol

Contiene solfiti L 17361

Ottenuto nella Regione Veneto

Corretta, il nome del vitigno max 2/3 della DO

AMARONE

Della Valpolicella

DOCG

prodotto e imbottigliato da Gibelli Franco, Negrar, Italia

Prodotto in Italia

e 750 ml

2013

14,5% vol

Contiene solfiti

L 18059

Ottenuto da uve selezionate di Corvina e Rondinella nel comune di Pedemonte

**ERRATA, nome docg in caratteri uguali
Selezionate, nome vitigni e comune minimizzati e in parte separata**

TAB. 4/3 - DESIGNAZIONE VINI A DO - SCHEMI DI ETICHETTE

Valpolicella

D.O.C.

prodotto e imbottigliato da Gibelli Franco, Pedemonte, Italia

Prodotto in Italia

e 750 ml

2016

13% vol

Contiene solfiti

L 18024

Ottenuto da uve Corvina, Rondinella e Merlot

Corretta, consentito indicare Corvina, Rondinella e Merlot

Soave

Denominazione di origine controllata

COLLI SCALIGERI

imbottigliato all'origine da Rillo Franco, San Bonifacio, Italia

Prodotto in Italia

e 750 ml

2017

12,5% vol

Contiene solfiti

L 18076

Ottenuto da uve Garganega, Trebbiano e Chardonnay nella Provincia di Verona

APPASSIMENTO

Garda DOC

2017

passito

imbottigliato dall'azienda agricola Tezzi Franco, Lazise, Italia

Prodotto in Italia

e 750 ml

13,5% vol

Contiene solfiti

L 18062

Vino di colore rosso rubino intenso

Corretta

Garganega Pinot grigio

Garda DOC

2017

bianco

imbottigliato dall'azienda agricola Tezzi Franco, Garda, Italia

Prodotto in Italia

e 750 ml

12,5% vol

Contiene solfiti

L 18062

Corretta

Delle Venezie

D.O.C.

PINOT GRIGIO

vinificato e imbottigliato dall'azienda Conti Franco

Fumane, Italia

Prodotto in Italia

2017

e 750 ml

12% vol

Contiene solfiti

L 18052

Ottenuto da uve selezionate

Corretta, tracciabilità della selezione

VIGNA DEI COLLI
PINOT GRIGIO Delle Venezie
D.O.C.

imbottigliato per conto di azienda Roffi Franco

Negrar, Italia

Prodotto in Italia	2017
e 750 ml	12% vol
Contiene solfiti	L 18052

**Vigna, marchio registrato prima del 4 maggio 2002.
Imbottigliato da terzi a Negrar**

CLASSICO

Soave

Denominazione di origine controllata

imbottigliato all'origine da Cantina San Bernardo, Soave Italia

Prodotto in Italia

e 750 ml

2017

13,5% vol

Contiene solfiti

L 18076

Ottenuto da uve Garganega, Trebbiano e Chardonnay nella Regione Veneto

Corretta

Bardolino

Denominazione di origine controllata e garantita

SUPERIORE

imbottigliato in zona di produzione da Cantina Berti, Affi, Italia

Prodotto in Italia

e 750 ml

2017

13% vol

Contiene solfiti

L 18076

Ottenuto da uve Corvina, Rondinella e Molinara nella Regione Veneto

Errata: Superiore deve seguire Bardolino

TAB. 11/1 – VINI FRIZZANTI (GENERICI)

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- **Indicazione categoria, cioè “vino frizzante” (Art. 119 Reg. Ue 1308/13 e All. VII, parte II, punto 8 stesso Reg.)**
- **Volume nominale del prodotto. Idem vini (generici).**
- **Titolo alcolometrico volumico effettivo: tolleranza +/- 0,8% vol (Art. 54 Reg. Ce 607/09). Idem vini (generici).**
- **Nome o ragione sociale, Comune e Stato membro imbottigliatore. Idem vini (generici)**
- **Nome o ragione sociale, Comune e Stato membro importatore. Idem vini (generici)**
- **Numero del lotto. Idem vini (generici)**
- **Indicazione sostanze allergeniche. Idem vini (generici).**
- **Indicazione della provenienza. Idem vini (generici)**

totale non inferiore a 9 % vol;

TAB. 11/2 – VINI FRIZZANTI (GENERICI)

INDICAZIONI FACOLTATIVE REGOLAMENTATE

- Tutte quelle previste per i vini (generici), compreso il riferimento all'annata e alla/alle varietà di vite: idem "vini varietali".

- Per quanto concerne il tipo di prodotto (zuccheri residui) si applicano i seguenti parametri:

a) "secco": da 0 a 15 g/l

b) "semisecco" o "abboccato": da 12 a 35 g/l

c) "amabile": da 30 a 50 g/l

d) "dolce": superiore a 45 g/l.

Tolleranza +/- 1 g/l.

Se il tenore di zuccheri residui consente l'indicazione di due delle diciture sopra elencate, l'operatore può usarne una a propria scelta (art. 64, Reg. Ce 607/09)

INDICAZIONI FACOLTATIVE LIBERE

Valgono le stesse regole previste per i vini (generici).

TAB. 12/1 – VINI A IGT I CUI DISCIPLINARI PREVEDANO LA CATEGORIA “VINO FRIZZANTE”

Si applicano le indicazioni obbligatorie, facoltative regolamentate e facoltative libere previste per i vini a Igt.

Ai sensi dell'Art. 119, par. 2 Reg .Ue 1308/13 il riferimento alla categoria “vino frizzante” può essere omesso.

Per quanto concerne il tipo di prodotto (zuccheri residui), si applicano i parametri previsti per i vini frizzanti (generici).

La dicitura “rifermentazione in bottiglia” può essere utilizzata purché tale pratica enologica sia espressamente prevista dal disciplinare di produzione (art. 5/4 Dm 13/08/2012).

Rispetto alla grandezza dei caratteri “vino frizzante” per i prodotti che si avvalgono della deroga del tappo a fungo (5 mm altezza – Dm 13 agosto 2012, art. 16, par. 4).

TAB. 13/1 – VINI A DO I CUI DISCIPLINARI PREVEDANO LA CATEGORIA “VINO FRIZZANTE”

Per i suddetti prodotti è facoltativo riportare la categoria del prodotto, cioè “vino frizzante” (art. 119, par. 2, Reg. Ue 1308/13);

Rispetto della grandezza dei caratteri della menzione “vino frizzante”, per i prodotti che si avvalgono della deroga del tappo a fungo (5 mm altezza – Dm 13 agosto 2012, art. 16, par. 4).

TAB. 14/1 – VINI FRIZZANTI GASSIFICATI

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- Indicazione della categoria del prodotto “vino frizzante gassificato” nonché l’espressione, da riportare sulla stessa riga o immediatamente al di sotto della denominazione di vendita e con gli stessi caratteri “ottenuto mediante aggiunta di anidride carbonica” (art. 60, Reg. Ce 607/09).

Per questa categoria di prodotti si ritiene consentito fare anche riferimento alla/alle varietà di vite e annata (Art. 120, Reg. Ue 1308/13), rispettando le condizioni e gli adempimenti previsti per i vini varietali.

Chardonnay
Vino frizzante
2017

Prodotto in Italia

imbottigliato dall'azienda vinicola Ferro Franco, Lazise, Italia

e 750 ml

12% vol

Contiene solfiti

L 18099

Corretta

VINI FRIZZANTI – SCHEMI DI ETICHETTE

Veneto

IGT

Chardonnay

Bianco paglierino

Vino frizzante (facoltativo)

imbottigliato dall'azienda Pozzi Franco, Lonigo, Italia

Prodotto in Italia

e 750 ml

alcole effettivo 12,5% vol

Contiene solfiti

L 18186

Corretta

Trevenezie

Indicazione geografica tipica

Vino frizzante rosato

imbottigliato dall'azienda Pozzi Franco, Verona, Italia, nello
stabilimento di Gambellara oppure 024043

Prodotto in Italia

e 750 ml

alcole effettivo 11,5% vol

Contiene solfiti

L 17138

Da uve Garganega e Pinot nero

**Corretta, Gambellara minimizzato
oppure può anche essere
sostituito dal codice ISTAT 024043**

Vino frizzante
Chardonnay

imbottigliato dall'azienda Pozzi Franco,

Negrar, Italia

Vino d' Italia

e 750 ml

alcole effettivo 12,5% vol

Contiene solfiti

L 18023

Corretta

TAB. 15/1 – DESIGNAZIONE VINI SPUMANTI (GENERICI)

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- **Indicazione della categoria, cioè “vino spumante” (All. VII, parte II, punto 4, Reg. Ue 1308/13). Gli altri spumanti sono ai punti 5, 6, 7 e 8.**
- **Nome o ragione sociale del produttore o del venditore se stabilito nel territorio dell’UE.**
- **Indicazione Comune e Stato produttore o venditore. Idem vini generici.**
- **Nome o ragione sociale e Comune coincidenti con il nome di un vino a Igt o Do. Idem vini (generici).**
- **Titolo alcolometrico volumico effettivo: tolleranza di +/- 0,8% vol (art. 54, Reg. Ce 607/09)**
- **Volume nominale del prodotto: idem vini (generici).**
- **Riferimento a sostanze allergeniche. Idem vini (generici).**
- **Indicazione della provenienza, utilizzando le seguenti espressioni:**
 - a) **“vino di...” oppure “prodotto in ...” oppure “prodotto di ...” oppure “Sekt di ...” o espressioni equivalenti completate dal nome dello Stato in cui le uve sono state vendemmiate e vinificate;**
 - b) **“prodotto in...” o termini equivalenti seguiti dal nome dello Stato membro in cui è avvenuta la seconda fermentazione (art. 55/1 lettera b), Reg. Ce 607/09).**

TAB. 15/2 – DESIGNAZIONE VINI SPUMANTI (GENERICI)

- Tipo di prodotto (residuo zuccheri). I termini da utilizzare sono i seguenti (All. XIV, parte A, Reg. Ce 607/09):

brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralusis briutas, īsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, бpиoт нaтuр, brut natur	Se il tenore di zucchero è inferiore a 3 g/l; tali termini possono essere usati unicamente per i prodotti che non hanno subito aggiunta di zucchero dopo la fermentazione secondaria.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстpa бpиoт	Se il tenore di zucchero è compreso tra 0 e 6 g/l.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, бpиoт	Se il tenore di zucchero è inferiore a 12 g/l.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, különlegesén száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстpa cyxo, extra sec, ekstra tør	Se il tenore di zucchero è compreso tra 12 e 17 g/l.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, cyxo	Se il tenore di zucchero è compreso tra 17 e 32 g/l.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półsłodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо	Se il tenore di zucchero è compreso tra 32 e 50 g/l.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldaís	Se il tenore di zucchero è superiore a 50 g/l.

TAB. 15/3 – DESIGNAZIONE VINI SPUMANTI (GENERICI)

- Numero di codice della cantina (sigla provincia seguita dal numero di codice della cantina e della sigla IT). Idem vini (generici).**
- Numero del lotto. Idem vini (generici).**
- Nome ed indirizzo importatore. Idem vini (generici).**

INDICAZIONI FACOLTATIVE REGOLAMENTATE

Nome di una o più varietà di vite elencate nel registro nazionale, con esclusione delle varietà di cui all'All. 1 e all'All. 2 del Dm 13/08/12. In più possono essere riportate le varietà di vite di cui all'All. 3 del Dm 13/08/12 con la possibilità, per la categoria dei vini spumanti e dei vini spumanti di qualità, di indicare solamente il sinonimo "Pinot" (nota All. 3, Dm 13/08/12). Infine, possono essere indicate le varietà di vite di cui all'All. 4 del Dm 13/08/12. Vedi art. 7, par. 3 Dm 13/08/2012.

Le modalità di indicazione della varietà o delle varietà di vite sono le stesse previste per i vini varietali (art. 62 Reg. Ce 607/09).

Lettera minuscola e (Direttiva 211/76).

Annata raccolta uve. Idem vini generici (art. 61 Reg. Ce 607/09).

Partecipanti al circuito commerciale. Idem vini (generici).

Indicazioni ecologiche. Idem vini (generici).

Termine che si riferisce ad un metodo di produzione, es. fermentazione in grandi recipienti (art. 120, 1/f, Reg. Ce 1308/13).

TAB. 16/1 – DESIGNAZIONE VINI SPUMANTI DI QUALITA'

Durata dell'elaborazione 6 mesi se effettuata in recipiente chiuso e durata della fermentazione e presenza del prodotto sulle fecce di 90 giorni ridotti a 30 se il recipiente è munito di sistema agitatore (All. II/c, punti 6 e 7, Reg. Ce 606/09)

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- Indicazione della categoria: "vino spumante di qualità" (All. VII, parte II, punto 5, Reg. Ue 1308/13).

Tutte le altre indicazioni previste per i vini spumanti generici

INDICAZIONI FACOLTATIVE REGOLAMENTATE

- Tutte quelle previste per il vino spumante (generico) e in più:

- Nome zona geografica (in Italia riguarda i vini a lgt, i cui disciplinari prevedono la tipologia "vino spumante");

- Medaglie o premi a seguito di partecipazione a concorsi enologici (idem vini a lgt).

- Dicitura "fermentato in bottiglia" (processo elaborazione non inferiore a 9 mesi, presenza vino sulle fecce almeno 90 giorni) – Art. 66/3, Reg. Ce 607/09

Dicitura "fermentato in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" o "metodo tradizionale classico" (il prodotto deve essere rimasto senza interruzione sulle fecce almeno 9 mesi) – Art. 66/4, Reg. Ce 607/09

INDICAZIONI FACOLTATIVE LIBERE. Idem vini (generici).

TAB. 16/2 – DESIGNAZIONE VINI SPUMANTI DI QUALITA'

- Dicitura “Talento”: le uve devono provenire dalle varietà “Pinot bianco”, “Pinot nero”, “Chardonnay”. Il prodotto deve rimanere in contatto con le fecce almeno 15 mesi, il tenore in zuccheri non deve essere inferiore a 12 gr/l, le uve devono provenire da vigneti iscritti all’Albo dei vini a Do (Dm 13/5/2010). Divieto uso per il “Franciacorta”.

INDICAZIONI FACOLTATIVE LIBERE

Idem vini spumanti generici

TAB. 17/1 – VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DEL TIPO AROMATICO

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- Menzione “vino spumante di qualità del tipo aromatico” (All. VII, parte II,-punto 6, reg. Ue 1308/13).

In più tutte le altre indicazioni prescritte per il vino spumante di qualità

INDICAZIONI FACOLTATIVE REGOLAMENTATE

Tutte quelle previste per il vino spumante di qualità. Le varietà di vite che possono essere indicate sono quelle di cui all'Appendice I dell'All. II del reg. Ce 606/09.

I termini “Premium” e “Riserva” non possono essere utilizzati per tale categoria di vini spumanti, anche se a Do.

INDICAZIONI FACOLTATIVE LIBERE

Idem vino spumante

TAB. 17/2 – VINO SPUMANTE DI QUALITA' DEL TIPO AROMATICO

I vini spumanti di qualità del tipo aromatico devono provenire da prodotti base costituiti da mosto d'uva o mosto di uve parzialmente fermentato, costituito dalle seguenti varietà: Aleatico, Brachetto, Freisa, Gamay, Gewürztraminer, Girò, Glera, tutte le Malvasie, Monica, Müller-Thurgau, tutti i Moscati, Manzoni moscato, Torbato (Appendice I, All. II, Reg. Ce 606/09.

Tuttavia, vini spumanti di qualità del tipo aromatico possono essere elaborati in modo tradizionale utilizzando, quali componenti della cuvée, vini ottenuti dalle uve della varietà «Glera» raccolte nelle regioni del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia (All. II/A, Reg. 606/09). A titolo di deroga, un vino spumante di qualità del tipo aromatico a DOP può essere ottenuto utilizzando, per la cuvée, vini ottenuti da uve della varietà «Glera» raccolte nelle regioni delle DO «Prosecco», «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», «Colli Asolani - Prosecco» e «Asolo – Prosecco» (All. II/C, Reg. 606/09).

INDICAZIONI FACOLTATIVE LIBERE - Idem vino spumante

TAB. 18/1 – VINI A IGT DEL TIPO SPUMANTE

I sensi dell'All. XII, parte A del Reg. Ce 607/09, i vini a Igt possono essere prodotti, qualora sia previsto dal relativo disciplinare di produzione, anche nella categoria “vino spumante”, “vino spumante di qualità” e “vino spumante di qualità del tipo aromatico”, rispettando le regole di produzione che disciplinano tali categorie di vini spumanti.

Ai sensi poi dell'art. 119, punto 3 del Reg. Ue 1308/13, l'indicazione della categoria del prodotto e cioè “vino spumante”, “vino spumante di qualità” e “vino spumante di qualità del tipo aromatico” può essere omessa nell'etichettatura. E' evidente però che l'operatore che ha rispettato le procedure relative alla produzione di un “vino spumante di qualità” o di un “vino spumante di qualità del tipo aromatico” ha tutto l'interesse di dichiarare tali categorie.

TAB. 19/1 – DESIGNAZIONE VINI A DO DEL TIPO SPUMANTE

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- Tutte quelle previste per i vini spumanti di qualità e in più:

- Nome della regione determinata

- Menzione “denominazione di origine controllata” o “denominazione di origine controllata e garantita” oppure le sigle “Doc” o “Docg”. In aggiunta a dette espressioni o sigle può essere riportata l’espressione “Denominazione di origine protetta”, non è prevista la sigla “Dop”. Indicazioni in lingua tedesca, francese e slovena.

Deroga per il vino spumante Docg “Franciacorta” (Art. 59 Reg. Ce 607/09).

- Categoria del prodotto (ai sensi dell’Art. 119/2 reg. Ue 1308/13 la categoria può essere omessa). Comunque, ai sensi dell’All. II/c del Reg. Ce 606/09 i vini spumanti a Do possono essere prodotti sia nella categoria “vino spumante”, sia in quella di “vino spumante di qualità”:

TAB. 19/2 – DESIGNAZIONE VINI A DO DEL TIPO SPUMANTE

a) “Vino spumante” se la durata di fermentazione a rendere spumante la partita e la durata di permanenza sulle fecce non è inferiore a 90 giorni, ridotti a 30 nel caso di recipiente munito di agitatore (All. II –C/7, Reg. Ce 606/09.

Es:

Garda
Denominazione di origine
controllata
Vino spumante

TAB. 19/3 – DESIGNAZIONE VINI A DO DEL TIPO SPUMANTE

b) “Vino spumante di qualità” se la durata del processo di elaborazione, compreso l’invecchiamento nell’azienda di produzione non è inferiore a 6 mesi se si effettua in recipiente chiuso e a 9 mesi se la fermentazione si effettua in bottiglia.

Inoltre la durata della fermentazione non deve essere inferiore a 90 giorni, ridotti a 30 nel caso di recipienti chiusi muniti di sistema agitatore (all. II – C/6, Reg. 606/09).

Es:

GARDA DOC

Vino spumante di Qualità

2017

- **In più tutte le altre indicazioni obbligatorie previste per i vini spumanti.**
- **Menzione “Riserva”. Tale menzione è consentita, qualora prevista dal relativo disciplinare di produzione, ai vini spumanti a Do che siano stati sottoposti ad un periodo di invecchiamento, compreso l’affinamento, non inferiore a :**
 - 1 anno per i vini spumanti ottenuti con il metodo di fermentazione in autoclave e**
 - 3 anni per i vini spumanti ottenuti con il metodo di rifermentazione in bottiglia (Art. 6/2, D. Lgs. 61/2010).**

TAB. 19/4 – DESIGNAZIONE VINI A DO DEL TIPO SPUMANTE

INDICAZIONI FACOLTATIVE REGOLAMENTATE

- Dicitura “Cremant” a condizione che:

le uve siano vendemmiate a mano

la quantità di mosto ottenuto non superi 100 litri per 150 Kg di uva

il tenore di SO₂ non sia superiore a 150 g/l

il vino abbia i requisiti previsti per i prodotti che possono fregiarsi dell’espressione “fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale” o altre equivalenti

il termine “cremant” figuri insieme al nome della unità geografica, che è alla base della zona delimitata di produzione (Art. 66/5, Reg. Ce 607/09).

- In più tutte le altre indicazioni facoltative regolamentate previste per i vini spumanti di qualità

INDICAZIONI FACOLTATIVE LIBERE

Idem vini spumanti

TAB. 20/1 – VINI SPUMANTI DI QUALITA' DEL TIPO AROMATICO A DO

Durata del processo di fermentazione non inferiore a 1 mese. Prodotto base mosto o mosto parzialmente fermentato; a titolo di deroga, un vino spumante di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta può essere ottenuto utilizzando, per la costituzione della partita (cuvée), vini ottenuti da uve della varietà «Glera» raccolte nelle regioni delle denominazioni di origine «Prosecco», «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», «Colli Asolani - Prosecco» e «Asolo – Prosecco».

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- Categoria del prodotto e cioè “Vino spumante di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine” o a “denominazione di origine protetta” o sigle equivalenti oppure il riferimento all’espressione Ce “denominazione di origine protetta”, non prevista la sigla “Dop”.**
- In più le menzioni previste per i vini spumanti di qualità del tipo aromatico, nonché quelle previste per i vini spumanti di qualità prodotti in una regione determinata.**

TAB. 21/1 VINO SPUMANTE GASSIFICATO

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- **Menzione della categoria “Vino spumante gassificato” completata con caratteri dello stesso tipo e delle stesse dimensioni della dicitura “ottenuto mediante aggiunta di anidride carbonica” (Art. 60, Reg. Ce 607/09)**
- **In più tutte le altre indicazioni previste per il vino spumante (generico)**

INDICAZIONE FACOLTATIVE REGOLAMENTATE

Per i vini spumanti gassificati si ritiene consentito fare riferimento alla varietà di vite e ad annata (Art. 120 Reg. Ue 1308/13 e art. 7/2 Dm 13/08/12). Il riferimento alla/alle varietà di vite è nell'All. 4 dello stesso Dm 13/08/12).

In più possono essere riportate tutte le altre indicazioni previste per questa categoria di vini.

INDICAZIONI FACOLTATIVE LIBERE

Idem vini (generici).

LINGUA

Le indicazioni obbligatorie o facoltative previste per le varie categorie di prodotti possono essere riportate in una o più lingue ufficiali della Comunità (Art. 121, Reg. Ue 1308/13).

Vino spumante

Garda DOC

2017

bianco

prodotto da azienda agricola Tezzi Franco, Garda, Italia

Prodotto in Italia

e 750 ml

12,5% vol

Contiene solfiti

L 18062

Errata, bianco non consentito

Vino spumante
Glera

elaborato da Sozzi Renato, Conegliano, Italia

Prodotto in Italia

e 0,750 l

alcole effettivo 12% vol

Contiene solfiti

L 18074

Errata, manca tenore zuccherino

Vino spumante

Corvina

rosato

elaborato da Sozzi Renato, Pedemonte, Italia

Prodotto in Italia

e 0,750 l

alcole effettivo 12% vol

Contiene solfiti

L 18074

Corretta, manca tenore zuccherino

Vino spumante brut
Zinfandel
rosato

prodotto da Sozzi Renato, Soave, Italia

Prodotto in Italia

e 0,750 l

alcole effettivo 12% vol

Contiene solfiti

L 18054

Corretta

Vino spumante

Pinot

secco

rosato

prodotto da Pozzi Franco, Garda, Italia

Prodotto in Italia

e 0,750 l

alcole effettivo 12% vol

Contiene solfiti

L 17186

Corretta

Vino spumante di qualità

Grillo

demisec

spumantizzato da Pozzi Franco, Cazzago di
Tramigna, Italia

Prodotto in Italia

e 0,750 l

12% vol

Contiene solfiti

L 18057

Corretta

Vino spumante di qualità

Metodo tradizionale

secco

elaborato da cantine Gobbi, Colognola ai colli, Italia

Prodotto in Italia

e 0,750 l

13% vol

Contiene solfiti

L 18036

Corretta

Vino spumante

Riesling

secco

distributore Pozzi Franco, Bardolino, Italia

Prodotto in Italia

e 0,750 l

11% vol

Contiene solfiti

L 17186

Corretta, Salaparuta minimizzato alla metà.

Vino spumante

Tai

secco

produttore Pozzi Franco, Affi, Italia

Prodotto in Italia

e 0,750 l

11% vol

Contiene solfiti

L 17186

**Errata, Tai non consnetito per spumanti
varietali**

***GRAZIE PER LA VOSTRA CORTESE
ATTENZIONE***