"Tecnico Superiore in Gestione della Qualità nelle Imprese Agroalimentari"

AREA: LE FILIERE

UF: Legislazione della filiera vitivinicola

Docente: Rossella Ghionda

MODULO LEGISLAZIONE DELLA FILIERA VITIVINICOLA

1. Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli Regolamento (UE) n.1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17/12/2013

Misure di sostegno specifiche - Sistema di autorizzazione impianti viticoli - Pratiche enologiche e metodi di analisi

2. Etichettatura

3. Disposizioni specifiche Regione Puglia, Determinazione 30/12/2014 n. 541

OCM VINI

Reg. 1308 del 17/12/2013

del Parlamento Europeo e del consiglio, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli

MISURE DI SOSTEGNO SPECIFICHE

Art. 45 - ***promozione***

- misure di informazione e promozione dei vini dell'Unione:

Vini DO-IG-Varietali

a) negli Stati membri, al fine di informare i consumatori sul consumo responsabile di vino nonché sui sistemi delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche vigenti nell'Unione
b) nei paesi terzi, al fine di migliorarne la competitività

❑ riguardano:

a) azioni in materia di relazioni pubbliche, promozione e pubblicità (elevati standard in termini di qualità, di sicurezza alimentare o di ambiente);
b) partecipazione a manifestazioni, fiere ed esposizioni di importanza internazionale;
c) campagne di informazione su DO, IG, produzione biologica
d) studi di nuovi mercati, necessari all'ampliamento degli sbocchi di mercato;
e) studi per valutare i risultati delle azioni di informazione e promozione

Contributo max 50% delle spese ammissibili

Art. 46 – ***ristrutturazione e conversione vigneti***

Per aumentare la competitività dei produttori di vino

❑ Riguarda una sola delle seguenti attività:

produzione sostenibile ed ambientale

a) la riconversione varietale, anche mediante sovrainnesto;
b) la diversa collocazione/reimpianto di vigneti;
c) il reimpianto di vigneti quando è necessario a seguito di un'estirpazione obbligatoria per ragioni sanitarie o fitosanitarie su decisione dell'autorità competente dello Stato membro;
d) miglioramenti delle tecniche di gestione dei vigneti, in particolare l'introduzione di sistemi avanzati di produzione sostenibile.

Per aumentare la competitività dei produttori di vino

non si applica al rinnovo normale dei vigneti, ossia il reimpianto della stessa particella con la stessa varietà di uva da vino

- può assumere soltanto le forme seguenti:

a) compensazione dei produttori per le perdite di reddito conseguenti all'esecuzione della misura;
b) contributo ai costi di ristrutturazione e di riconversione

Art. 47 – ***vendemmia verde***

la distruzione totale o l'eliminazione dei grappoli non ancora giunti a maturazione, riducendo a zero la resa della relativa superficie

- Ripristino equilibrio tra offerta e domanda sul mercato unionale del vino
- Il sostegno a favore della vendemmia verde può consistere nell'erogazione di una compensazione sotto forma di pagamento forfettario per ettaro

Max 50% costi diretti

SISTEMA DI AUTORIZZAZIONI IMPIANTI

DIRITTO	AUTORIZZAZIONE
Commercializzabile: ❑ Piantare ❑ Vendere il terreno Senza perdere la proprietà Cessazione entro 15/12/2015	Nominativo 3 anni di validità

In Italia 50.000 ha di diritti in portafoglio (90% produttori-10% riserve)

Autorizzazione CDM del 10/2/2015 al ministro delle Politiche agricole	
Entro il 31/12/2020	Conversione dei diritti di impianto dei vigneti
Entro il 31/12/2015	Trasferimento dei diritti di impianto su tutto il territorio nazionale

PRATICHE ENOLOGICHE E METODI DI ANALISI

Articolo 80	CODICE OIV
Pratiche enologiche e metodi di analisi Per la produzione e la conservazione dei prodotti elencati nell'allegato VII, parte II, nell'Unione sono impiegate esclusivamente le pratiche enologiche autorizzate in conformità all'allegato VIII	***INTERNATIONAL CODE OF OENOLOGICAL PRACTICES*** 2015 ISSUE * INCLUDED Resolutions adopted in Mendoza (Argentina) - 14 November 2014

ALLEGATO VII	
denominazione di vendita" il nome col quale è venduto un prodotto alimentare o il nome del prodotto alimentare -REG (UE) n. 1169/2011 PARTE II - Categorie di prodotti vitivinicoli	❑ *Vino* ❑ *Vino nuovo ancora in fermentazione* ❑ *Vino liquoroso* ❑ *Vino spumante* ❑ *Vino spumante di qualità* ❑ *Vino spumanyte di qualità di tipo aromatico* ❑ *Vino spumante gassificato* ❑ *Vino frizzante* ❑ *Vino frizzante gassificato* ❑ *Mosti di uve* ❑ *Vino ottenuto da uve appassite* ❑ *Vino da uve stramature*

ALLEGATO VIII PRATICHE ENOLOGICHE

Limiti di arricchimento	Restrizioni
❑ Operazioni di arricchimento ❑ Acidificazione e disacidificazione ❑ Trattamenti	❑ Vietato taglio vini con provenienze UE e EXTRA UE ❑ Divieto di sovrapressione delle uve

ETICHETTATURA DEI VINI

- ❑ Reg. (UE) n.1308/2013, Etichettatura e presentazione nel settore vitivinicolo
- ❑ Reg. (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- ❑ Decreto 13 agosto 2012 per quanto concerne Disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE designare un prodotto conforme ai seguenti requisiti:

- la qualità e le caratteristiche del prodotto sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani
- le uve da cui è ottenuto il prodotto provengono esclusivamente da tale zona geografica
- la produzione avviene in detta zona geografica
- il prodotto è ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera*

Art. 93

INDICAZIONE GEOGRAFICA designare un prodotto conforme ai seguenti requisiti:

- possiede qualità, notorietà o altre peculiarità attribuibili a tale origine geografica
- le uve da cui è ottenuto provengono per almeno l'85 % esclusivamente da tale zona geografica
- la produzione avviene in detta zona geografica
- è ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera* o da un incrocio tra la specie *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*

il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali e debitamente giustificati, di un paese

MENZIONI TRADIZIONALI

Art. 112

a) il prodotto reca una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta dal diritto unionale o nazionale

OPPURE

a) il metodo di produzione o di invecchiamento oppure la qualità, il colore, il tipo di luogo o ancora un evento particolare legato alla storia del prodotto a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Art. 119

a) la designazione della categoria di prodotti vitivinicoli in conformità dell'allegato VII, parte II;
b) per i vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta: i) l'espressione "denominazione di origine protetta" o "indicazione geografica protetta" e ii) il nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta;
c) il titolo alcolometrico volumico effettivo;
d) l'indicazione della provenienza;
e) l'indicazione dell'imbottigliatore o, nel caso del vino spumante, del vino spumante gassificato, del vino spumante di qualità o del vino spumante aromatico di qualità, il nome del produttore o venditore;
f) l'indicazione dell'importatore nel caso dei vini importati e
g) nel caso del vino spumante, del vino spumante gassificato, del vino spumante di qualità o del vino spumante aromatico di qualità, l'indicazione del tenore di zucchero

!
!

DEROGHE

PUNTO a) il riferimento alla categoria di prodotti vitivinicoli può essere omesso per i vini sulla cui etichetta figura il nome di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta.
PUNTO b) In deroga al paragrafo 1, lettera b), il riferimento all'espressione "denominazione di origine protetta" o "indicazione geografica protetta" può essere omesso nei seguenti casi: a) se sull'etichetta figura una menzione tradizionale; b) in circostanze eccezionali e debitamente giustificate che la Commissione stabilisce al fine di garantire l'osservanza delle norme vigenti in materia di etichettatura.

INDICAZIONI FACOLTATIVE

Art. 120

a) l'annata;
b) il nome di una o più varietà di uve da vino;
c) per i vini diversi da quelli di cui all'articolo 119, paragrafo 1, lettera g), termini che indicano il tenore di zucchero;
d) per i vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, le menzioni tradizionali conformemente all'articolo 112, lettera b);
e) il simbolo dell'Unione che indica la denominazione di origine protetta o l'indicazione geografica protetta;
f) termini che si riferiscono a determinati metodi di produzione;
g) per i vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, il nome di un'altra unità geografica più piccola o più grande della zona che è alla base della denominazione di origine o dell'indicazione geografica.

LINGUE

Art. 121

Le indicazioni obbligatorie e facoltative di cui agli articoli 119 e 120, se espresse in parole, figurano in una o più delle lingue ufficiali dell'Unione
Il nome di una denominazione di origine protetta o di una indicazione geografica protetta o una menzione tradizionale figura sull'etichetta **nella lingua o nelle lingue per le quali si applica la protezione** Nel caso di denominazioni di origine protette o indicazioni geografiche protette o di denominazioni nazionali specifiche che utilizzano un alfabeto non latino, il nome può figurare anche in una o più lingue ufficiali dell'Unione.

ETICHETTATURA

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

del Parlamento Europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

INDICAZIONI OBBLIGATORIE… (Art. 9)	
a) la denominazione dell'alimento;	
b) l'elenco degli ingredienti (omissione art. 16);	
c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;	!
d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;	
e) la quantità netta dell'alimento;	!
f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;	

…INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Art. 9

g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;	
h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1 (responsabilità);	!
i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;	
j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;	
k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;	!
l) una dichiarazione nutrizionale (omissione, art. 16).	

OMISSIONE COSTITUENTI

Art. 20

b) gli <u>additivi e gli enzimi alimentari</u>:
i) la cui presenza in un determinato alimento è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di tale alimento, purché non svolgano una funzione tecnologica nel prodotto finito; oppure
ii) che sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici;

ALL II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 3. **Uova** e prodotti a base di uova.
- 4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 12. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Tipo di carattere distinto dagli altri

«contiene»

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*»

QUANTITA' NETTA

Art. 23

La quantità netta di un alimento è espressa utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, il chilogrammo o il grammo:

a) in unità di volume per i prodotti liquidi; !

b) in unità di massa per gli altri prodotti

TMC DATA DI SCADENZA

Art. 24

ALL X TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO

d) fatte salve le disposizioni dell'Unione che prescrivono altre indicazioni di data, l'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta nei casi:

...

— dei vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva, nonché delle bevande ottenute da uva o mosto di uva

Paese d'origine e luogo di provenienza

Art. 26

1. Il presente articolo si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione, in particolare:

- il regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari
- il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

TITOLO ALCOLOMETRICO

Art. 28

Le modalità di indicazione del titolo alcolometrico volumico sono determinate, per quanto riguarda i prodotti di cui al codice NC 2204, dalle disposizioni specifiche dell'Unione applicabili a tali prodotti
(CODICI DI NOMENCLATURA COMBINATA -Reg. CE 1001/2013)

- è indicato per unità o mezze unità di percentuale del volume.
- è seguito dal simbolo«% *vol*» e può essere preceduto dai termini «*titolo alcolometrico effettivo*» o «*alcole effettivo*» o dall'abbreviazione «*alc*»
- non può essere né superiore né inferiore di più di 0,5 % vol al titolo determinato dall'analisi (0,8%)

FEUDO DI SANTA CROCE
LXXIV
PRIMITIVO DI MANDURIA
denominazione di origine protetta
2012
Antichi vini Pugliesi
LXXIV
Primitivo di Manduria
Denominazione di Origine Protetta
6 MESI DI INVECCHIAMENTO
IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE
Provate il piacere di un'antica tradizione, di una persistente ed indimenticabile sensazione, che avvolge il palato con il calore pugliese.
L'invecchiamento in botte, dona a questo Primitivo morbidezza e piacevolezza, rispecchiando pienamente il carattere unico ed inimitabile di questo vitigno.
Lasciatevi avvolgere da questa particolare cultura e dal sapore vellutato che questo Primitivo di Manduria riesce ad offrire.
Imbottigliato da: Cantine San Giorgio S.r.l.
San Giorgio Jonico - Taranto - Italia
PRODOTTO IN ITALIA
www.feudodisantacroce.it
14,5 % Vol 75 cl
Contains sulphites
Contiene solfiti
Contient sulfites
8 053017 210353

Feudo di Santa Croce
MEGALE
NEGROAMARO
SALENTO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
Vino dall'importante struttura, il colore rosso rubino ed il profumo caratteristico, rispecchiano pienamente la sua provenienza, Salento.
Important body, the ruby red colour and its distinctive fragrance reflect its provenance, Salento.
Imbottigliato da:
Cantine San Giorgio Srl - San Giorgio Jonico - Taranto - Italia
www.feudodisantacroce.it
75 cl
8 053017 210322
PRODOTTO IN ITALIA
14 % vol
contiene solfiti - contains sulphites - enthält Sulfite - contient sulfites
obsahuje siřičitany - indeholder sulfitter - sisältää sulfiitte - contiene sulfitos - satur sulfiti - sudetyje yra sulfitai - tartalmaz szulfitok
bevat sulfieten - zawiera siarczyny - conține sulfiți - vsebuje sulfite
Περιέχει Θειώνη - sisältää sulfiitteja - innehåller sulfiter

ETICHETTATURA DOP IGP

Decreto 13 agosto 2012

Disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo

- **Modificato con Decreto 16 settembre 2013**
- **Modificato con Decreto 24 luglio 2014**

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

SEZIONE 1

La deroga alle norme di etichettatura esclusivamente ai fini dell'esportazione dei prodotti vitivinicoli è consentita ai produttori interessati, limitatamente alle indicazioni obbligatorie richieste dalla normativa del Paese terzo di destinazione e che devono essere debitamente documentate su richiesta degli Organi di controllo

Indicazioni dell'imbottigliatore, del produttore, importatore e venditore – Qualificazioni dell'imbottigliatore

Art. 3

per tutte le categorie di prodotti vitivinicoli a DOP e a IGP

a) nome e indirizzo dell'imbottigliatore relative all'imbottigliamento nell'azienda del produttore o di un'associazione di produttori

"imbottigliato dall'azienda agricola ...", "imbottigliato dal viticoltore ..., "imbottigliato all'origine da ...", "imbottigliato all'origine dalla cantina sociale ...", "imbottigliato all'origine dai produttori riuniti ...", "imbottigliato all'origine dall'associazione dei produttori ..." e altre espressioni similari

Indicazioni dell'imbottigliatore, del produttore, importatore e venditore – Qualificazioni dell'imbottigliatore

Art. 3

b) espressioni indicanti l'imbottigliamento nella zona di produzione:
- *"imbottigliato nella zona di produzione";*
- "*imbottigliato in …*" seguita dal nome della DOP o IGP,

a condizione che l'imbottigliamento sia effettuato nella zona in questione o in stabilimenti situati nelle sue immediate vicinanze, conformemente alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione

+

"*integralmente prodotto*", a condizione che il vino sia ottenuto da uve raccolte esclusivamente in vigneti di pertinenza dell'azienda e vinificate nella stessa

Indicazioni dell'imbottigliatore, del produttore, importatore e venditore – Qualificazioni dell'imbottigliatore

Art. 3

per tutte le categorie di prodotti vitivinicoli non DOP e IGP

Si può utilizzare in etichettatura una delle seguenti espressioni che si riferiscono all'attività agricola dell'imbottigliatore:

- "*imbottigliato dall'azienda agricola …*";
- "*imbottigliato dal viticoltore …*";
- "*imbottigliato dall'associazione dei produttori …*",

o altre espressioni equivalenti, purché lo stesso imbottigliatore sia un imprenditore agricolo ai sensi dell'art. 2135 del codice civile.

Indicazioni dell'imbottigliatore, del produttore, importatore e venditore – misure relative ai codici

Art. 4

NOME DELL'IMBOTTIGLIATORE, DEL PRODUTTORE, DEL VENDITORE E DELL'IMPORTATORE

IL NOME O LA RAGIONE SOCIALE INDICATA PER ESTESO

- Forma abbreviata a condizione che essa risulti dall'atto costitutivo o dallo statuto e sia documentata come tale presso l'Ufficio del Registro delle imprese, sotto la voce "denominazione"
- Codice attribuito dall'ICQRF, completato dalla sigla IT

IDENTIFICA LO STABILIMENTO DOVE SONO AVVENUTE LE OPERAZIONI

Se si fanno effettuare le predette operazioni da terzi per proprio conto oppure nel caso del venditore o dell'importatore, il codice attribuito all'operatore può essere quello che identifica la sola sede legale

INDICAZIONI FACOLTATIVE

SEZIONE 2

Indicazione varietà di vite – ambito nazionale deroghe

ALL 1 elenco delle varietà di vite o sinonimi (riservato a determinate DOP)

- ALL 2 PARTE A Elenco e l'ambito nazionale delle deroghe relative all'uso del nome delle varietà di vite e loro sinonimi costituite o contenenti nomi riservati a vini DOP e IGP
- ALL. 2 PARTE B Elenco dei nomi delle varietà di vite e loro sinonimi contenuti parzialmente in una DOP o IGP e l'ambito nazionale del relativo uso in etichettatura

INDICAZIONI FACOLTATIVE

SEZIONE 2

Liste vitigni da escludere nell'etichettatura e presentazione per vini senza DOP o IGP

sono escluse

a) le varietà di vite e loro sinonimi riportate agli ALL 1 e 2
b) le varietà di vite, o loro sinonimi, che contengono o sono costituite da una DOP o IGP protetta
c) c) le altre varietà, o loro sinonimi (ALL 3) costituenti parzialmente il nome di una o più DOP o IGP italiane (in qualità di varietà autoctone italiane il loro uso è strettamente connesso a specifiche tipologie di vini DOP o IGP di un determinato ambito territoriale regionale o interregionale)

Indicazioni relative ai vini con nome di vitigno senza DOP o IGP

Art. 9

Per i vini senza DOP o IGP designati con nome di vitigno

Si può utilizzare il termine "vino varietale"

Contenuto zuccherino

Art. 10

Per i vini liquorosi

a) "secco": ..... fino a 40 g/l;
b) "semisecco" o "amabile" : da 40 a 100 g/l;
d) "dolce" : ..... superiore a 100 g/l

Per i vini frizzanti e i vini frizzanti gassificati

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

VINI LIQUOROSI E VINI FRIZZANTI DESIGNATI CON NOME GEOGRAFICO
Altre menzioni relative al tipo di prodotto e le relative condizioni di utilizzazione possono essere previste negli specifici disciplinari di produzione DOP e IGP

Indicazioni relative a taluni metodi di produzione

Art. 11

La menzione tradizionale

"novello" o “vino novello”

relativa al modo in cui sono elaborati ed all'epoca in cui sono immessi al consumo i relativi vini, è riservata alle categorie dei vini DOP e IGP tranquilli e frizzanti

Tipologia, materiali, colori, capacità e chiusure dei recipienti nei quali sono confezionati i vini DOP, IGP e determinati prodotti vitivinicoli

Art. 15

Tipologie, materiali e colore dei recipienti aventi una capacità non superiore a 6 litri per vini DOP

I vini DOP sono confezionati in bottiglie ed altri recipienti tradizionali di vetro, terraglia, ceramica, porcellana e legno, senza alcun vincolo colorimetrico.

NB DISCIPLINARI!

In tale ambito è contemplato:

a) l'uso dei particolari tipi di bottiglia (regolamento per i relativi vini DOP italiani);

b) l'uso esclusivo delle bottiglie di vetro per vino spumante, anche per le categorie di prodotto non recanti una DOP o IGP.

Tipologia, materiali, colori, capacità e chiusure dei recipienti nei quali sono confezionati i vini DOP, IGP e determinati prodotti vitivinicoli

Art. 15

Uso altri recipienti per vini DOC

NB DISCIPLINARI!

a) per le capacità comprese tra 6 litri e 60 litri:

recipienti di acciaio inox e di altri materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti

IMBALLAGGI

b) *per le capacità comprese tra 2 e 6 litri (esclusione delle tipologie DOC designabili con l'indicazione della sottozona, delle altre menzioni geografiche aggiuntive, della menzione vigna e delle menzioni tradizionali previste dagli specifici disciplinari e protette ed a eccezione della menzione "novello" o "vino novello") :*

contenitori di altri materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti

Tipologia, materiali, colori, capacità e chiusure dei recipienti nei quali sono confezionati i vini DOP, IGP e determinati prodotti vitivinicoli

Art. 15

CHIUSURE

a) *vini spumanti, i vini spumanti di qualità, i vini spumanti di qualità del tipo aromatico compresi i prodotti DOP o IGP*

le bottiglie di vetro per vino spumante devono essere munite di uno dei seguenti dispositivi di chiusura:

- per le bottiglie di volume nominale superiore a 0,2 l: un tappo a forma di fungo, in sughero o altre sostanze ammesse ad entrare in contatto con gli alimenti, trattenuto da un fermaglio, coperto eventualmente da una capsula e rivestito da una lamina che ricopra tutto il tappo e interamente o parzialmente il collo della bottiglia
- per le bottiglie di volume nominale non superiore a 0,2 l: qualsiasi altro dispositivo di chiusura adatto

b) *vini DOP non contemplati alla lettera a)*

utilizzo dei dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

Indicazioni da apporre sui recipienti per il magazzinaggio

Art. 17

recipienti ovvero le partite formate dai recipienti di capacità inferiore a 10 ettolitri, (riempiti dello stesso prodotto e immagazzinati in modo che siano chiaramente separati dagli altri)

CARTELLO BEN VISIBILE E LEGGIBILE:

– la designazione della categoria e indicazione del nome della denominazione
– i termini che indicano il tenore di zucchero
– la provenienza;
– il colore;
– i termini che si riferiscono a determinati metodi di produzione;
– l'annata;
– il nome di una o più varietà di vite o dei loro sinonimi;
– le menzioni tradizionali;
– il riferimento ai dati identificativi della certificazione rilasciata dall'organismo di controllo incaricato (nel caso dei vini a DOP e IGP)

Indicazioni da apporre sui recipienti per il magazzinaggio

Art. 17

recipienti ovvero le partite formate dai recipienti di capacità inferiore a 10 ettolitri, (riempiti dello stesso prodotto e immagazzinati in modo che siano chiaramente separati dagli altri)

CARTELLO BEN VISIBILE E LEGGIBILE:

- la designazione della categoria e indicazione del nome della denominazione
- i termini che indicano il tenore di zucchero
- la provenienza;
- il colore;
- i termini che si riferiscono a determinati metodi di produzione;
- l'annata;
- il nome di una o più varietà di vite o dei loro sinonimi;
- le menzioni tradizionali;
- il riferimento ai dati identificativi della certificazione rilasciata dall'organismo di controllo incaricato (nel caso dei vini a DOP e IGP)

ETICHETTATURA DOP IGP

Circolare del 31-12-2014 del Ministero delle politiche agricole

indicazioni per consentire il corretto uso del nome geografico più ampio (Regione o Provincia) in cui ricade la zona di produzione del relativo vino Dop o Igp in etichettatura e negli strumenti di presentazione dei prodotti vitivinicoli Dop e Igp

1) Situazioni in cui i disciplinari di produzione già consentono l'utilizzo di un nome geografico più ampio, anche se protetto

soltanto Docg e Doc, per i quali è previsto che il nome delle stesse può essere preceduto da un nome geografico più ampio

Questa facoltà per essere esercitata:

a. deve essere espressamente prevista nei disciplinari di produzione
b. deve utilizzare un nome geografico non riservato ad altra Dop o Igp, a meno che l'interprofessione produttiva interessata consenta l'uso dello stesso nome geografico (più ampio), già riservato, per altri vini Dop

2) Situazioni in cui i disciplinari non hanno normato l'uso di un nome geografico più ampio

uso del nome geografico più ampio riservato ai vini Dop o Igp può essere ammesso ai soli fini di chiarire nei confronti del consumatore la collocazione geografica (regionale o provinciale) in cui ricade la zona di produzione della Dop o Igp (di ambito territoriale/amministrativo inferiore)

Questa facoltà per essere esercitata:

a. le indicazioni devono essere riportate nel contesto della descrizione delle informazioni facoltative libere del prodotto (*apparire in parte nettamente separata dalle indicazioni obbligatorie)*
b. le indicazioni devono figurare in caratteri delle *stesse dimensioni e indice colorimetrico rispetto a quelli utilizzati per le informazioni facoltative libere*, nonché in caratteri di dimensioni non superiori a tre mm di altezza e a due mm di larghezza e, in ogni caso, non superiori a un quarto, sia in altezza che in larghezza, rispetto a quelli usati per la Dop o Igp.
c. il nome geografico più ampio può essere indicato in etichetta e negli strumenti di presentazione, anche nell'ambito di disegni o rappresentazioni geografiche intese a evidenziare la collocazione della zona di produzione del relativo vino Dop o Igp, *purché preceduto dall'entità amministrativa* (Regione… o Provincia di …).

3) Utilizzo dei nomi geografici più ampi (Regioni o Province) per vini Dop e Igp nell'ambito di tutte le modalità di fornitura di informazioni e di commercializzazione – *web*

- separazione dalle indicazioni obbligatorie e minimizzazione dei caratteri
- all'interno di un messaggio comunicativo (es. descrizione su siti internet o brochure illustrative del territorio, dell'azienda ecc.) è ammissibile fornire una mera collocazione del vino Dop o Igp, ai fini descrittivi e con caratteri non prevalenti rispetto alla descrizione stessa

(*l'enfasi sul nome geografico protetto attraverso nomi in rilievo, colori differenziati o effetti grafici chiaramente evocativi deve essere considerata "sfruttamento" della notorietà o illecito utilizzo di altra denominazione e, quindi, sanzionabile*)

REGIONE PUGLIA

- DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO AGRICOLTURA del 30 dicembre 2014, n. 541

OCM Vino - Campagna 2014/2015. Misura "Ristrutturazione e riconversione dei vigneti". Piano Nazionale di Sostegno Vitivinicolo. Apertura dei termini per la presentazione delle domande di aiuto

- ALL. A Disposizioni regionali di attuazione

Obiettivi

Aumento della competitività dei produttori di vino attraverso il finanziamento di interventi per il rinnovamento degli impianti viticoli tali da non incrementare il potenziale produttivo regionale:

- Adeguare la produzione alle esigenze di mercato
- Modelli produttivi con più elevati livelli qualitativi
- Sistemi di gestione viticola più efficienti economicamente
- Diffusione innovazione impianti e vigneti
- Riduzione costi di produzione (meccanizzazione operazioni colturali)
- Valorizzazione tipicità prodotti e tipologie colturali legate al territorio

Soggetti beneficiari

Persone fisiche o giuridiche che conducono vigneti con varietà di uve da vino che detengono diritti di reimpianto validi o che hanno attivato la procedura per il rilascio

- Imprenditori agricoli singoli
- Società di persone e di capitali esercitanti attività agricola
- Cooperative agricole di conduzione
- Imprenditori agricoli singoli partecipanti a progetti collettivi

CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'

- essere conduttore di vigneti in regola con la normativa comunitaria e nazionale in materia di impianti e di reimpianti;
- essere in possesso di un eventuale diritto di reimpianto in portafoglio in corso di validità proveniente dall'estirpazione precedente di una equivalente superficie vitata o acquistato da altro produttore;
- essere in possesso della copia della dichiarazione delle superfici vitate;
- essere in possesso di almeno una dichiarazione di raccolta uve e produzione vino per i titolari di vigneti relativa alle ultime tre campagne vitivinicole;
- aver costituito ed aggiornato il proprio fascicolo aziendale;
- non avere beneficiato di altre agevolazioni finalizzate ad interventi strutturali disposte da programmi comunitari e/o da disposizioni statali o regionali negli ultimi dieci anni per il vigneto da ristrutturare

REQUISITI TECNICI

- Le forme di allevamento ammesse sono quelle verticali a spalliera/filare (es. Guyot, Cordone Speronato, etc.) che consentono di contenere le rese di uva per ettaro. E' inoltre, ammessa la realizzazione di vigneti con forma di allevamento ad "alberello pugliese".
- Gli impianti dovranno garantire una densità minima di 3.000 piante/ettaro.
- Il materiale vivaistico da utilizzare nei piani deve essere certificato e comunque controllato per quanto attiene l'esenzione dai virus
- Sono escluse le forme di allevamento orizzontali (Tendone);
- Non è ammesso il reimpianto della stessa particella con la stessa varietà secondo lo stesso sistema di coltivazione della vite

SUPERFICIE MINIMA DI INTERVENTO

- Nel caso di progetti presentati da imprenditori singoli è richiesta una superficie minima di 0.50 Ha
- Nel caso di progetti collettivi, è fissata una superficie vitata non inferiore a 20 Ha

PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO

Il sostegno comunitario alla ristrutturazione e alla riconversione dei vigneti è versato dall'AGEA Organismo Pagatore è può essere erogato soltanto nelle forme di:

- contributo fondo perduto pari a circa il 75% per i costi di ristrutturazione e riconversione del vigneto.