POR PUGLIA FESR – FSE 2014 – 2020
ASSE X - Avviso Pubblico n. 6/FSE/2017, DGR n. 1417 del 05/09/2017 (BURP n. 107/2017)

"Tecnico superiore per il Marketing dei Prodotti Agroalimentari"

(Acronimo: TE.M.PR.A)

Docente: Luigi Roselli

AREA: Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e relativa normativa

UF: I Prodotti Regolamentati (Biologico; DOP; IGP; STG)

4. I VINI DI QUALITÀ

CONTENUTI DELLA LEZIONE:

I. Normativa per la certificazione dei vini di qualità

II. Iter della certificazione (sistema dei controlli)

III. Il ruolo dei Consorzi di tutela e valorizzazione

IV. Etichettatura dei vini

V. Dati sui vini di qualità (in Italia e in Puglia)

Attività laboratoriale: *ricerca e elaborazione di dati e informazioni disponibili per l'analisi dei casi di studio.*

1. Normativa per la certificazione dei vini di qualità

Evoluzione della normativa riguardante i vini di qualità

Sino al 2009, il settore vitivinicolo italiano, come quello di altri Paesi Ue (es. Francia), aveva uno specifico regime di riconoscimento e tutela dei vini di qualità, antecedente alla nascita della politica UE per la qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP, IGP, STG). Ciascuno Stato Membro della UE aveva, quindi, una propria disciplina delle Denominazioni di Origine dei Vini.

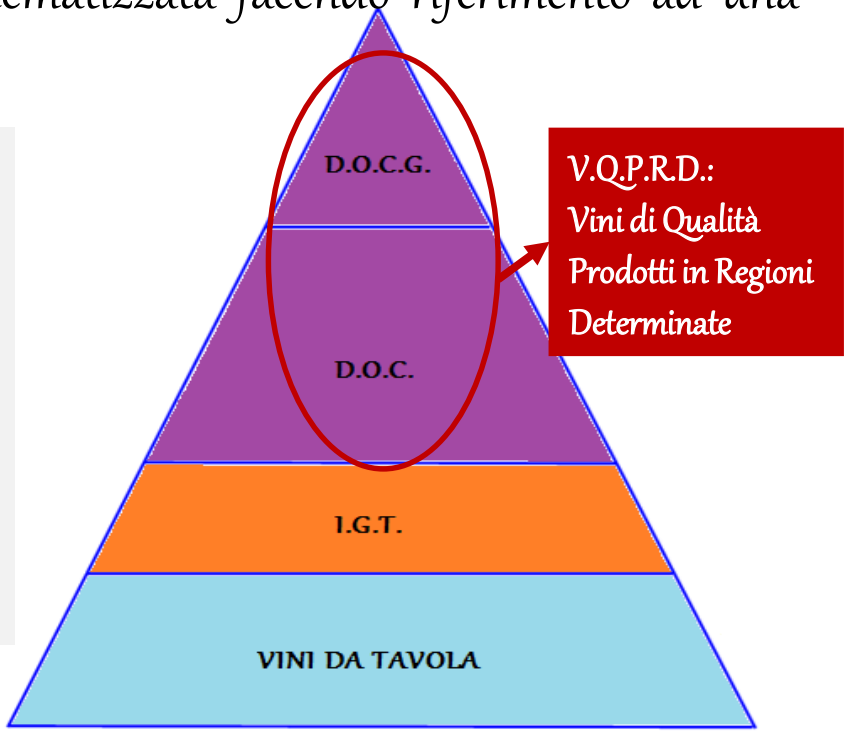
In Italia, fino al 2009 la norma di riferimento era la Legge n. 164 del 10 febbraio 1992 - Nuova disciplina delle Denominazioni di Origine dei Vini, in base alla quale i vini venivano suddivisi in quattro categorie qualitative:

1. *vini da tavola (senza indicazione di origine)*
2. *vini con Indicazione Geografica Tipica (IGT)*
3. *vini con Denominazione di Origine Controllata (DOC)*
4. *vini con Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)*

Evoluzione della normativa riguardante i vini di qualità

La **normativa italiana (Legge n. 164 del 1992)** **era impostata** in modo da definire una **gerarchia qualitativa** **dei vini**, che può essere schematizzata facendo riferimento ad una **piramide suddivisa in quattro livelli:**

1. **al primo e secondo livello** si collocano le categorie più pregiate, cioè i vini **DOCG** **e DOC anche designati come V.Q.P.R.D. (Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate)**
2. **al secondo livello ci sono i vini IGT**
3. **alla base della piramide i vini da tavola**



La piramide mette bene in evidenza come, **passando da una categoria inferiore a una categoria superiore, aumenta il livello "qualitativo" e si riduce la quantità prodotta**

Vini da tavola e vini da tavola con IGT

1. VINI DA TAVOLA: **prodotti "generici", privi di specifiche caratteristiche qualitative.** Essi possono essere ottenuti attraverso miscele di uve di diversi vitigni e diversa provenienza geografica o miscele di vini differenti in termini di vitigno, origine geografica e annata.

I vini da tavola non possono riportare in etichetta le seguenti indicazioni: vitigno/i, annata della vendemmia.

2. VINI CON INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT): **riconoscimento attribuito ad un vino ottenuto da uve prodotte per almeno l'85% in una determinata zona geografica** *(vinificazione e imbottigliamento possono avvenire anche in aree diverse da quella di produzione delle uve).*

Disciplinare di produzione IGT:

a)nome dell'area di produzione delle uve (es. Salento, Valle d'Itria, Puglia)
b)delimitazione zona di produzione delle uve (in genere un'area piuttosto ampia, a scala provinciale/regionale)
c)i vitigni utilizzabili
d)resa massima di uva per ettaro (t/ha)
e)resa massima di trasformazione dell'uva in vino (%)
f)gradazione alcolica minima naturale del vino (grado alcolico)
g)gradazione alcolica minima del vino al consumo (grado alcolico)
h)pratiche correttive autorizzate

Vini DOC

3. VINI CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC): **vino le cui caratteristiche sono strettamente legate all'ambiente naturale ed ai fattori umani di un luogo dotato di una particolare vocazione vitivinicola** *(100% produzione uve, vinificazione e imbottigliamento devono avvenire in tale luogo).*

La produzione di un vino DOC (produzione delle uve, vinificazione e imbottigliamento) è regolata dal Disciplinare di produzione (più restrittivo rispetto al disciplinare di una IGT):

a) nome della denominazione *(es. Primitivo di Manduria)*
b) delimitazione della zona di origine *(generalmente un'area piuttosto ristretta)*
c) vitigni utilizzabili
d) condizioni di produzione delle uve *(tipo terreno, forma di allevamento, densità di impianto, sistema di potatura, ecc.)*
e) resa massima di uva per ettaro (t/ha)
f) resa massima di trasformazione dell'uva in vino (%)
g) gradazione alcolica minima naturale del vino (grado alcolico)
h) gradazione alcolica minima del vino al consumo (grado alcolico)
i) pratiche correttive autorizzate
j) tipo e la durata dell'eventuale invecchiamento
k) caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche del prodotto finale

Vini DOCG

4. VINI CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (DOCG): **riconoscimento che può essere attribuito ad un vino di particolare pregio che ha ottenuto la DOC da almeno 5 anni ed ha maturato una buona reputazione sia a livello nazionale che internazionale.** La produzione **di un vino DOCG** (100% produzione uve, vinificazione e imbottigliamento) è regolata dal **Disciplinare di produzione** (ancora più restrittivo rispetto al disciplinare di una DOC):

a) nome della denominazione (es. Brunello di Montalcino)
b) delimitazione dell'area di origine (generalmente un'area molto ristretta)
c) vitigni utilizzabili
d) condizioni di produzione delle uve (tipo terreno, forma di allevamento, densità di impianto, sistema di potatura, ecc.)
e) resa massima di uva per ettaro (t/ha)
f) resa massima di trasformazione dell'uva in vino (%)
g) gradazione alcolica minima naturale del vino (grado alcolico)
h) gradazione alcolica minima del vino al consumo (grado alcolico)
i) pratiche correttive autorizzate
j) tipo e la durata dell'eventuale invecchiamento
k) caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche del prodotto finale
l) tipo di confezionamento (sono vietati contenitori con una capacità > 5 Lt)

Riforma della OCM vino (Reg. CE 479/2008)

Con la riforma della Organizzazione Comune di Mercato (OCM) del settore vitivinicolo del 2008, entrata in vigore dal 1° agosto 2009, sono state introdotte importanti novità:

1. La disciplina dei vini con indicazione dell'origine geografica viene allineata a quella UE in vigore per tutti gli altri prodotti alimentari con indicazione geografica:
   - le DOC e DOCG che, al 01/08/2009, avevano già ottenuto il riconoscimento nazionale vengono iscritte nel registro UE delle DOP
   - le IGT che, al 01/08/2009, avevano già ottenuto il riconoscimento nazionale vengono iscritte nel registro UE delle IGP
   - dal 01/08/2009 non è possibile istituire nuove DOCG DOC IGT. **È possibile, invece, istituire nuove DOP/IGP secondo la procedura del Reg. CE 479/2008**
   - per le IGT, DOC e DOCG già riconosciute al 01/08/2009, viene data la **possibilità di utilizzare in etichetta le vecchie diciture** (IGT, DOC e DOCG) **oppure le nuove** (IGP, DOP) **oppure entrambe**. L'utilizzo dei loghi comunitari DOP e IGP è facoltativo
2. **È introdotto l'obbligo di** predisporre un sistema di controllo e certificazione di parte terza **(pubblico o privato). In precedenza, invece, erano gli stessi Consorzi di Tutela (Consorzi) a svolgere le attività di controllo su tutti i soggetti della filiera, inclusi i non associati**

Riforma della OCM vino (Reg. CE 479/2008)

È introdotta la categoria dei VINI DA TAVOLA VARIETALI: i vini da tavola, se sottoposti ad uno specifico sistema di controllo e certificazione, possono essere etichettati evidenziando:

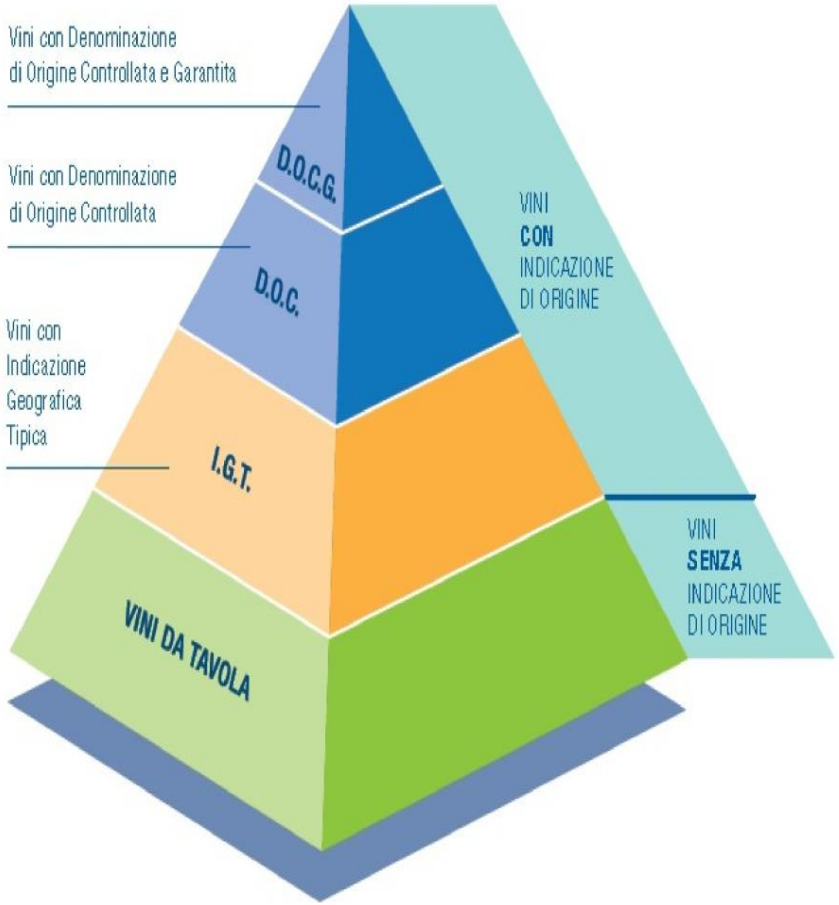
- la varietà di uva alla base del prodotto
- l'annata di produzione
- non può essere indicata la zona di produzione (è consentito indicare il Paese di origine)

Gli Stati Membri della UE possono imporre limitazioni circa la possibilità di indicare il vitigno sull'etichetta dei vini da tavola varietali (compresi i vini spumanti). L' Italia, con il D.M. 19 marzo 2010, ha ristretto il campo di applicazione, autorizzando solo pochi vitigni "internazionali":

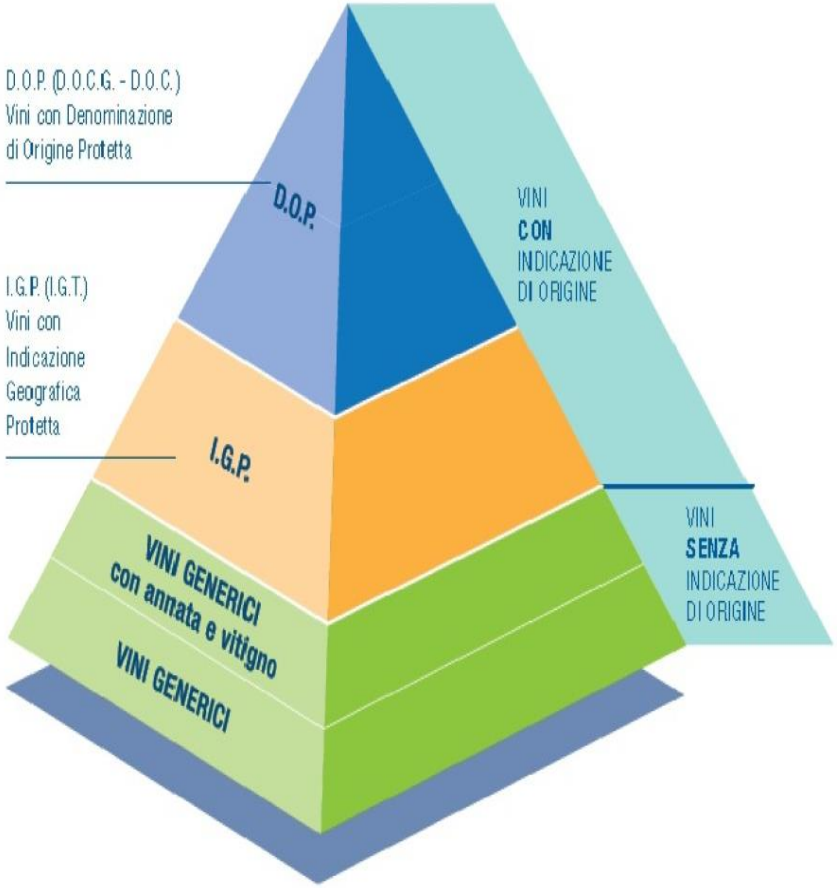
Vini Varietali (varietà ammesse)	Spumanti Varietali (varietà ammesse)
1. Cabernet 2. Cabernet Franc 3. Cabernet Sauvignon 4. Chardonnay 5. Merlot 6. Sauvignon 7. Syrah	1. Glera 2. Malvasia 3. Moscato 4. Muller Thurgau 5. Pinot 6. Pinot-Chardonnay

La piramide della qualità

LA PIRAMIDE DEI VINI ITALIANI (FINO AL 2009)

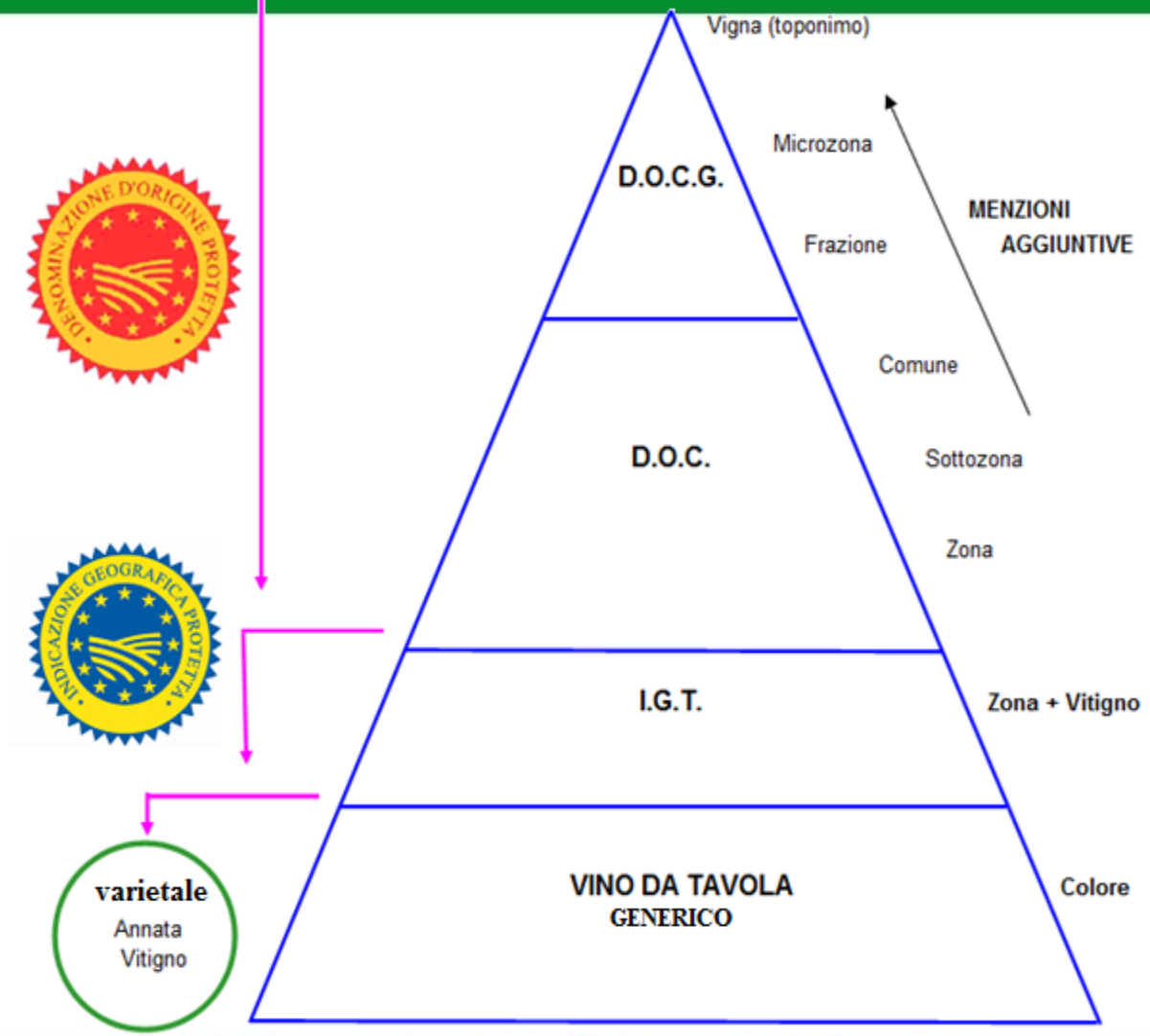


LA NUOVA PIRAMIDE DEI VINI ITALIANI (DAL 1° AGOSTO 2009)



ARTICOLAZIONE E FUNZIONAMENTO DELLE D.O. DEI VINI IN ITALIA AI SENSI DELLA LEGGE N.164 DEL 10 FEBBRAIO 1992 E NUOVA CLASSIFICAZIONE U.E. (REG. 479/2008)

CLASSIFICAZIONE UE



Nuova procedura per la registrazione di DOP e IGP

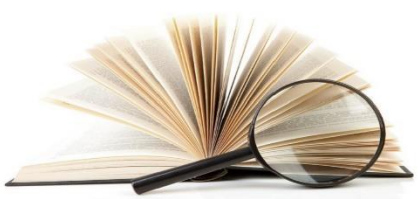
Con la Riforma OCM vino (Reg. CE 479/2008), i vini di qualità hanno acquisito il riconoscimento comunitario, e non più soltanto nazionale. I vini che già possedevano il riconoscimento nazionale (IGT, DOC, DOCG) sono stati iscritti automaticamente nel registro europeo delle DOP/IGP.

Le richieste di istituzione di nuove DOP e IGP (non più possibile istituire nuove IGT, DOC, DOCG) devono seguire una specifica procedura. In particolare, bisogna presentare domanda al MiPAAF comprendente un fascicolo tecnico in cui si specifica:

a) denominazione di cui è chiesta la protezione;
b) anagrafica del richiedente (associazione produttori o, in casi eccezionali, singolo produttore);
c) disciplinare di produzione.

1. Il MiPAAF esamina la domanda di protezione e valuta se è conforme alle norme comunitarie. Se la procedura di valutazione ha esito positivo trasmette la domanda alla Commissione UE.
2. La Commissione UE verifica se la domanda di protezione, soddisfa le condizioni stabilite dalle norme. Al termine dell'iter valutativo conferisce la protezione DOP o IGP, a seconda dell'istanza presentata.

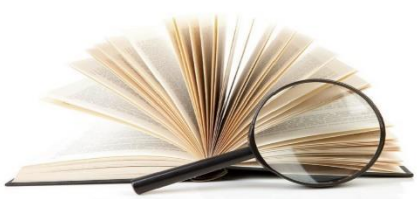
Normativa vigente



NORME UE:

- **REG. (CE) n. 479/2008:** relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo
- **REG. (CE) N. 436/2009:** recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 in ordine allo schedario viticolo, alle dichiarazioni obbligatorie e alle informazioni per il controllo del mercato, ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo
- **REG. (CE) N. 606/2009:** recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni
- **REG. (CE) n. 607/2009:** recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli
- **REG. (UE) N. 401/2010:** che modifica e rettifica il regolamento (CE) n. 607/2009 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.

Normativa vigente



NORME NAZIONALI:

- **DECRETO 19 marzo 2010**: Istituzione di un sistema di controllo per i vini designati con le indicazioni facoltative.
- **DECRETO LEGISLATIVO 8 aprile 2010, n. 61**: Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88.
- **DECRETO 16 dicembre 2010**: Disposizioni applicative del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, relativo alla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, per quanto concerne la disciplina dello schedario viticolo e della rivendicazione annuale delle produzioni.
- **DECRETO 11 novembre 2011**: Disciplina degli esami analitici per i vini DOP e IGP, degli esami organolettici e dell'attività delle commissioni di degustazione per i vini DOP e del relativo finanziamento.
- **DECRETO 19 aprile 2011**: Disposizioni, caratteristiche, diciture, nonché' modalità per la fabbricazione, l'uso, la distribuzione, il controllo ed il costo dei contrassegni di Stato per i vini a denominazione di origine controllata e garantita e per i vini a denominazione di origine controllata.

11. Iter della certificazione (sistema dei controlli)

Il sistema dei controlli di parte terza

Il **Reg. CE 479/2008** *prevede che ogni Stato membro predisponga un* **Sistema di Controllo e Certificazione dei vini che deve essere affidato ad Organismi privati e/o ad Autorità di Controllo pubbliche**. In Italia, l'Autorità che coordina le attività di controllo e certificazione ed è responsabile della vigilanza sulle stesse è il **MIPAAF.**

Gli **Organismi di Controllo e Certificazione, indicati dagli stessi operatori**, *devono:*

- **essere accreditati presso ACCREDIA** (*requisiti di competenza, trasparenza ed imparzialità*);
- **redigere un <u>Piano dei Controlli</u>** *redatto in base alle norme previste dallo specifico Disciplinare;*
- **essere autorizzati dal MIPAAF** (**esamina l'idoneità dell'OdC e del Piano dei Controlli** *presentato*);

Le aziende *che intendono implementare la certificazione* IGT/DOC/DOCG (IGP/DOP) ***devono rivolgersi preventivamente all'OdC preposto e presentare domanda di assoggettamento ai controlli***.
<u>*I costi della certificazione sono a carico delle aziende*</u>. *Solo dopo aver verificato il rispetto del disciplinare di produzione l'Organismo di Controllo rilascia la relativa Certificazione.*

Iter della certificazione: VITICOLTORI

Per l'ottenimento della certificazione IGT/DOC/DOCG (IGP/DOP) sono previsti **controlli a carico di tutti gli operatori della filiera (viticoltori, vinificatori, imbottigliatori).**

CONTROLLI SUI VITICOLTORI:

1. notifica **da parte dei viticoltori all'OdC dei dati catastali dei terreni coltivati a vite da vino;**
2. visita ispettiva **di iniziale dell'OdC** con la quale si verifica la localizzazione e le caratteristiche dei terreni, i vitigni impiantati, le forme di allevamento, i sistemi di potatura, ecc.. Questa ispezione consente la **registrazione negli appositi Albi dei vigneti IGT/DOC/DOCG (IGP/DOP),** generalmente tenuti presso le presso le Camere di Commercio Provinciali;
3. predisposizione del piano delle ispezioni **in azienda da parte dell'OdC al fine di verificare il rispetto del Disciplinare di Produzione;**
4. presentazione denuncia di produzione di uve IGT/DOC/DOCG (IGP/DOP) **da parte dei viticoltori, dopo la vendemmia (in genere entro dicembre), mediante apposita comunicazione** all'OdC, specificando **quantità e tipologia di uva raccolta** e **soggetti a cui è stata conferita;**
5. rilascio del parere di conformità delle uve. **L'OdC rilascia il parere dopo aver verificato che siano state rispettate le rese massime di uva per ettaro.**

Iter della certificazione: VINIFICATORI

I **vinificatori** che desiderano immettere in commercio vino a denominazione (IGT/DOC/DOCG/IGP/DOP) **devono richiedere il prelievo di campioni** (per ogni partita di vino) che saranno **sottoposti ad esame chimico-fisico** e, **nel caso dei vini DOC/DOCG (DOP), anche esame organolettico** affinché sia accertata la conformità del prodotto al disciplinare di produzione.

1. **Esame chimico-fisico**: effettuato da **Laboratorio autorizzato dal MIPAAF;**
2. **Esame organolettico**: effettuato da **Commissione di Degustazione** presso **CCIAA Provinciale.**

All'esito degli esami viene formulato un GIUDIZIO :

- **idoneità**, la partita di vino può essere ceduta con la rispettiva denominazione;
- **rivedibilità**, il vinificatore può effettuare dei trattamenti correttivi (purché ammessi) e chiedere nuovamente l'esecuzione delle analisi entro 60 giorni;
- **non idoneità**, la partita di vino viene declassata a categoria inferiore o a vino da tavola.

I vinificatori devono registrare tutti i movimenti di uva, mosto e vino in entrata ed in uscita dalla cantina e, ovviamente, possono essere sottoposti a controlli non annunciati da parte dell'OdC.

Iter della certificazione: IMBOTTIGLIATORI

Gli imbottigliatori di vino con denominazione (IGT/DOC/DOCG o IGP/DOP) devono essere autorizzati dal MIPAAF e devono essere iscritti in un apposito Albo istituito presso ogni **CCIAA.**

Prima di confezionare una partita di vino **(IGT/DOC/DOCG o IGP/DOP)**, l'imbottigliatore deve presentare (**almeno 24 ore prima** dell'imbottigliamento) una comunicazione all'OdC competente allegando la descrizione della partita di vino da imbottigliare ed il relativo certificato di idoneità. Nel caso in cui la partita di vino da imbottigliare è **DOCG, il certificato di idoneità non deve essere anteriore a 90 giorni** (altrimenti è necessario ripetere l'esame chimico-fisico ed organolettico). Inoltre, per i vini DOCG, **è necessario richiedere all'OdC competente le fascette di garanzia con il Contrassegno di Stato**. Tali fascette, da applicare sul tappo delle bottiglie, vengono rilasciate in quantità sufficienti a contrassegnare la quantità di vino per la quale è stata presentata domanda di imbottigliamento.

Gli imbottigliatori, inoltre, sono sottoposti a controlli non annunciati sia di tipo documentale che di tipo ispettivo-analitico da parte dell'OdC (prelievo campioni di vino imbottigliato da sottoporre ad esami per verificare la corrispondenza del prodotto confezionato con la relativa certificazione di idoneità; verifica correttezza dell'etichettatura e l'uso di contenitori idonei).

III. Il ruolo dei Consorzi di tutela e valorizzazione

I Consorzi di Tutela dei vini IGT/DOC/DOCG o IGP/DOP

Il decreto legislativo n. 61 del 2010 disciplina **i requisiti che i Consorzi di Tutela** delle indicazioni geografiche dei vini devono possedere **per ottenere il riconoscimento MiPAAF e le funzioni che sono autorizzati a svolgere. Ai Consorzi di Tutela possono aderire, su base volontaria, tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo (viticoltori, vinificatori ed imbottigliatori).**

Esistono due regimi di riconoscimento:

1. **consorzi sufficientemente rappresentativi** (almeno il 35% dei viticoltori e il 51% della produzione certificata), sono autorizzati ad operare soltanto per conto degli associati;
2. **consorzi dotati di piena rappresentatività** (almeno il 40% dei viticoltori e il 66% della produzione certificata), **sono autorizzati ad operare *erga omnes*** (ossia anche per conto dei non associati), godendo per le loro funzioni dell'apporto anche finanziario di tutti, non soci compresi.

Ruolo dei Consorzi di tutela e valorizzazione

Funzioni comuni **alle due tipologie di Consorzi:**

a) **valorizzazione e promozione** della specifica denominazione di origine o indicazioni geografica (IGT/DOC/DOCG o IGP/DOP);

b) **consultazione e collaborazione con la pubblica amministrazione nella tutela contro abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio delle denominazioni e comportamenti comunque vietati dalla legge;**

c) **vigilanza nei confronti dei propri associati, da espletare prevalentemente nella fase del commercio** (all'esito dei controlli svolti dall'OdC). Quest'attività di vigilanza, che può avere ad oggetto il rispetto dei disciplinari di produzione, ma **senza interferire con l'attività di controllo che compete unicamente ai soggetti autorizzati,** riguarda più in generale il rispetto della legge nonché dello statuto e delle deliberazioni consortili, nel superiore interesse dell'intera filiera vitivinicola.

Ruolo dei Consorzi di tutela e valorizzazione

Funzioni specifiche per i Consorzi dotati di piena rappresentatività (ERGA OMNES):

a) **definizione ed attuazione di politiche di governo dell'offerta finalizzate a salvaguardare e migliorare la qualità dei prodotti** (es. coordinando il momento della collocazione del vino sul mercato); i consorzi non sono abilitati ad imporre un contingentamento dell'offerta, ma **possono proporre alla amministrazioni regionali di ridurre provvisoriamente le rese massime previste dai disciplinari di produzione**

b) **organizzazione e coordinamento delle diverse categorie della filiera vitivinicola**, ossia viticoltori, vinificatori ed imbottigliatori (es. imponendo l'adozione di prassi comuni)

c) **tutela legale degli interessi e dei diritti dei produttori**, anche non associati, con legittimazione straordinaria a rappresentarli collettivamente in giudizio

d) **azioni di vigilanza, tutela e salvaguardia della denominazione** «da espletare prevalentemente nella fase del commercio» (all'esito dei controlli svolti dall'OdC), in collaborazione con e sotto il coordinamento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari, secondo programmi d'azione elaborati annualmente

IV. Etichettatura dei vini

Etichettatura vini DOP e IGP: indicazioni obbligatorie

1. **Nome oggetto di protezione:** indica la zona geografica da cui proviene il prodotto (es. Manduria) che può essere accompagnata dal riferimento del vitigno (es. Primitivo);
2. **Menzione specifica DOC/DOCG/IGT (DOP/IGP):** le indicazioni DOC/DOCG/IGT possono essere accompagnate o sostituite dalle menzioni DOP o IGP;
3. **Volume nominale:** deve essere indicato in litri, centilitri o millilitri;
4. **Titolo alcolometrico effettivo:** contenuto in alcool espresso in percentuale in volume (es. 12% vol);
5. **Origine e provenienza:** "prodotto in" (o "vino di", etc), seguito dal nome dello Stato Membro, indica il territorio in cui le uve sono state vendemmiate e vinificate;
6. **Riferimenti al produttore:** riferimento al produttore e/o all'imbottigliatore;
7. **Annata delle uve**
8. **Presenza di allergeni**: Solfiti, derivati del latte, derivati dell'uovo;
9. **Lotto:** numerazione che indica una medesima partita di prodotto, prodotte in circostanze praticamente identiche.

Etichettatura vini DOP e IGP: indicazioni facoltative

1. **Categoria merceologica** (vino, vino spumante, ecc.);
2. **Riferimenti ad altri operatori coinvolti nella filiera** (es. produttore, distributore, ecc.) (nome o marchio commerciale + indirizzo);
3. **Utilizzo di termini quali abbazia, castello, rocca, ecc.,** riferiti all'azienda agricola ma solo se tutte le operazioni di trasformazione avvengono nell'area menzionata;
4. **Logo comunitario relativo alla presenza di allergeni** (solfiti, derivati del latte, derivati dell'uovo);
5. **Varietà delle uve*;**
6. **Tenore zuccherino;**
7. **Indicazioni relative al metodo di invecchiamento/di elaborazione;**
8. **Logo comunitario DOP/IGP;**
9. **Riferimenti al metodo di produzione** (fermentato in botte, ecc.);
10. **Menzioni tradizionali** (se previsti dal disciplinare, ad es. Passito, Riserva, ecc.);
11. **Indicazioni relative ad unità geografiche più piccole della DOP/IGP**, solo se almeno l'85% delle uve impiegate nella produzione del vino proviene da tali zone

*Se si indica una sola varietà di uve, questa deve rappresentare almeno l'85% del prodotto finito; se si indicano due o più vitigni, questi devono rappresentare il 100% del prodotto finito. Le varietà, inoltre, devono figurare in ordine ponderale decrescente di presenza e in caratteri tipografici della stessa dimensione

Schema di etichetta di un vino DOP o IGP

con le indicazioni obbligatorie ed alcune facoltative tra le più frequenti

Schema di etichetta di un vino DOP (Docg e Doc)

con le indicazioni obbligatorie ed alcune facoltative tra le più frequenti

Primitivo di Manduria D.O.C.

Primitivo di Manduria – Dolce naturale D.O.C.G.

Primitivo di Manduria – D.O.P.

Castel del Monte D.O.C.
(biologico e biodinamico)

PRIMITIVO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TARANTINO
14 vol.
5 litri
Conf.30/10/15
Scad. Pref.29/04/16
NUOVA NATURA BIOLOGICA

PRIMITIVO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TARANTINO
14 vol.
5 litri
CONTIENE SOLFITI
8 033373 330162
Conf.30/10/15
Scad. Pref.29/04/16
PET
ICQRF TA/4474
CONDIZIONATO DALLA SOC. AGRICOLA COOP.
NUOVA NATURA BIOLOGICA
CIRC. CONCA D'ORO, 42 - 74012 - CRISPIANO - (TA) - ITALIA
CRISPIANO
TEL. 099 8110300
info@agricolaguida.it
CASTELLANETA
TEL. 099 8441559
www.agricolaguida.it

Etichettatura vini varietali

INDICAZIONI OBBLIGATORIE:

1. **Denominazione di vendita**
2. **Titolo alcolometrico** volumico effettivo
3. **Origine e provenienza** (singolo Stato UE o Paese terzo, Comunità europea, etc.)
4. **Riferimenti all'imbottigliatore** (nome e/o marchio + indirizzo)
5. **Tenore zuccherino** (solo per gli spumanti)
6. **Indicazione relativa alla presenza di allergeni** (Solfiti, derivati del latte, derivati dell'uovo)
7. **Lotto**
8. **Indicazione della quantità (volume)**

INDICAZIONI FACOLTATIVE:

1. **Riferimenti ad altri operatori commerciali coinvolti nella filiera**
2. **Logo comunitario relativo alla presenza di allergeni** (Solfiti, derivati del latte, derivati dell'uovo)
3. **Annata delle uve**, se almeno l'85% delle uve proviene dalla stessa annata (controllo da parte dell'OdC)
4. **Varietà delle uve** (solo se ammesse: Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Sauvignon, Syrah)
5. **Tenore zuccherino** (per i vini non spumanti)

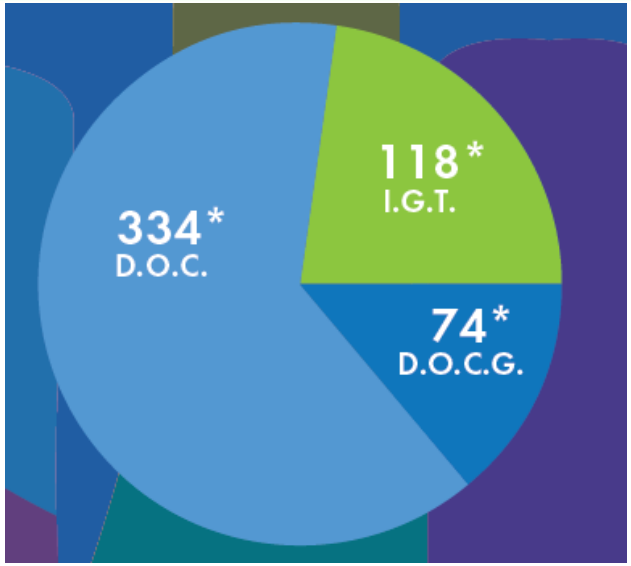
Etichettatura vini varietali

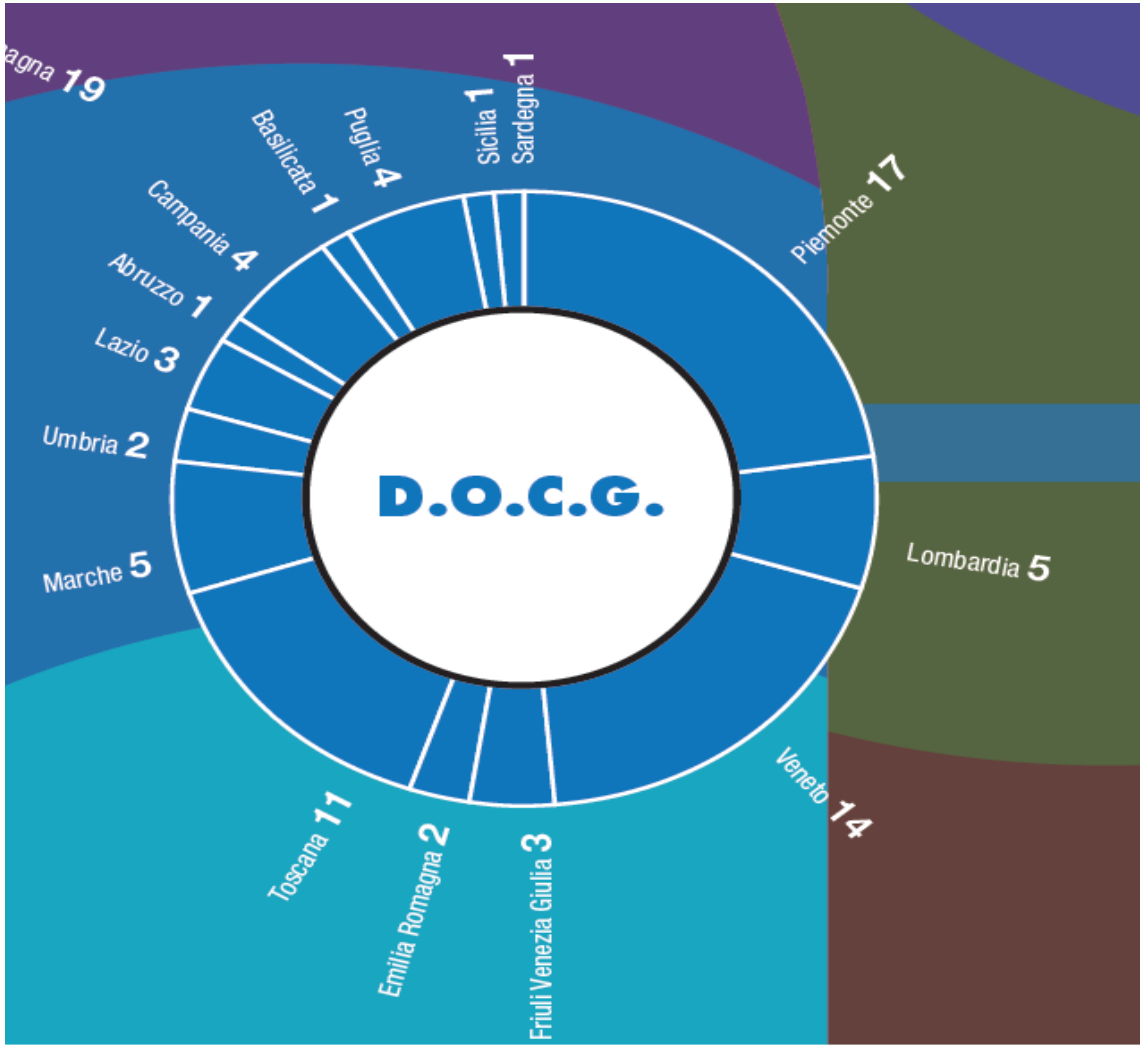
SCHEMA DI ETICHETTA DI UN VINO VARIETALE

1. **Categoria del Prodotto** (anche VINO VARIETALE)
2. **Nome della varietà di vite**: soltanto per le varietà consentite e a condizione che almeno l'85% provenga dalla varietà indicata (100% se ne vengono indicate 2 o più) e che ciò sia dimostrabile
3. **Annata di raccolta delle uve** (facoltativa)
4. **Nome oppure Ragione sociale dell'imbottigliatore**
5. **Comune e Stato membro in cui l'imbottigliatore ha la propria sede principale**
6. **Volume nominale** del recipiente
7. **Titolo alcolometrico** volumico effettivo
8. **Indicazione di provenienza** (può essere omessa se si integra Vino o Vino Varietale col termine «d'Italia»)
9. **Indicazione allergeni**, che deve essere apposta in una qualsiasi delle etichette del recipiente o direttamente sul contenitore di tutti i vini con contenuto in solfiti superiore a 10 mg/l.
10. **Numero di Lotto di appartenenza del vino**

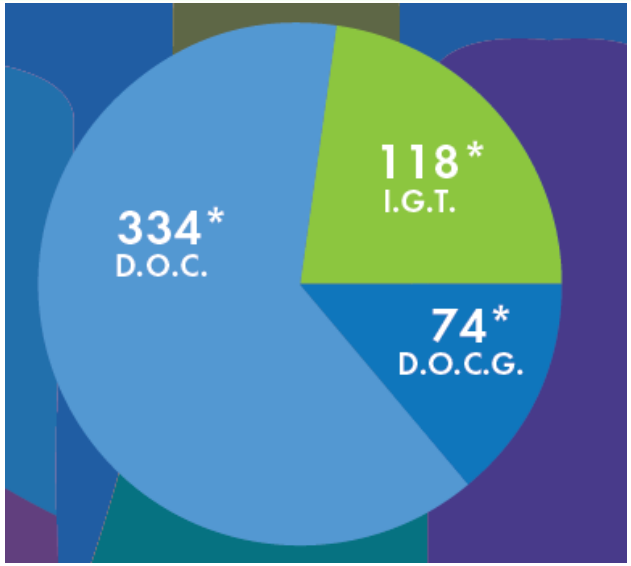
V. Dati sui di vini di qualità

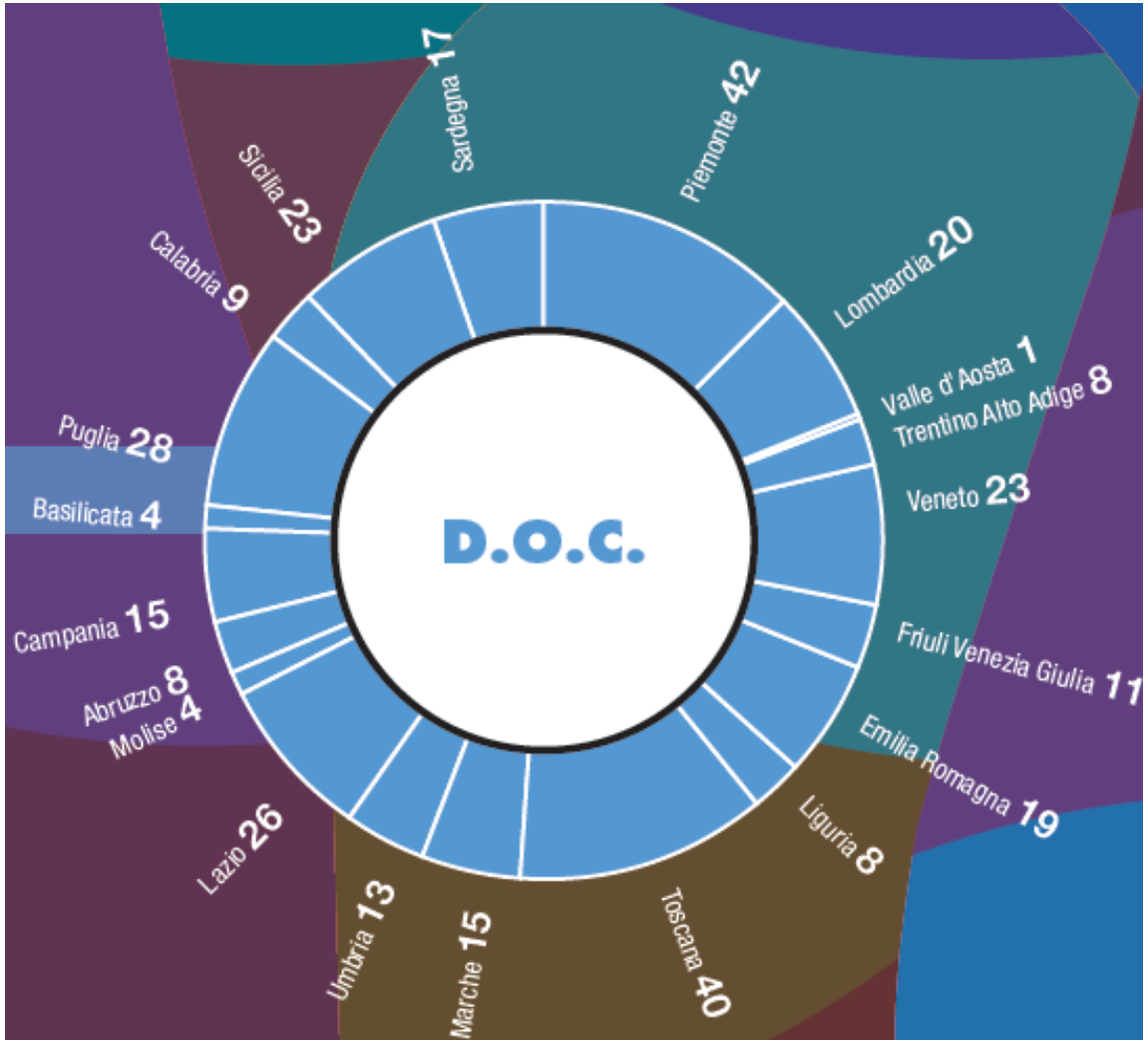
Dati sui di vini di qualità in Italia



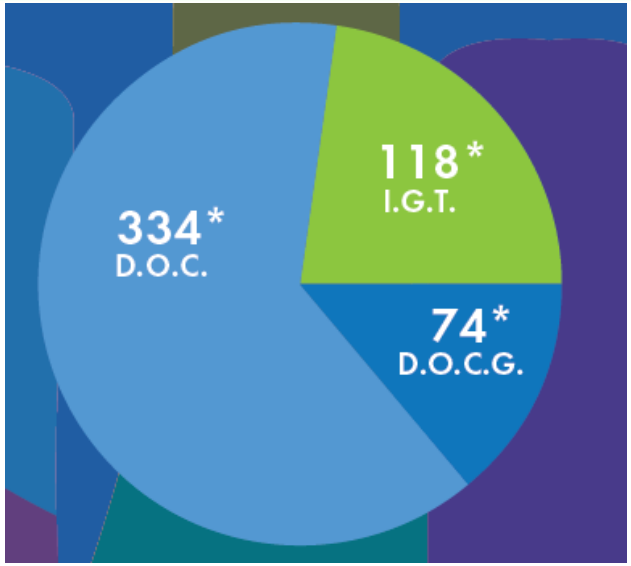


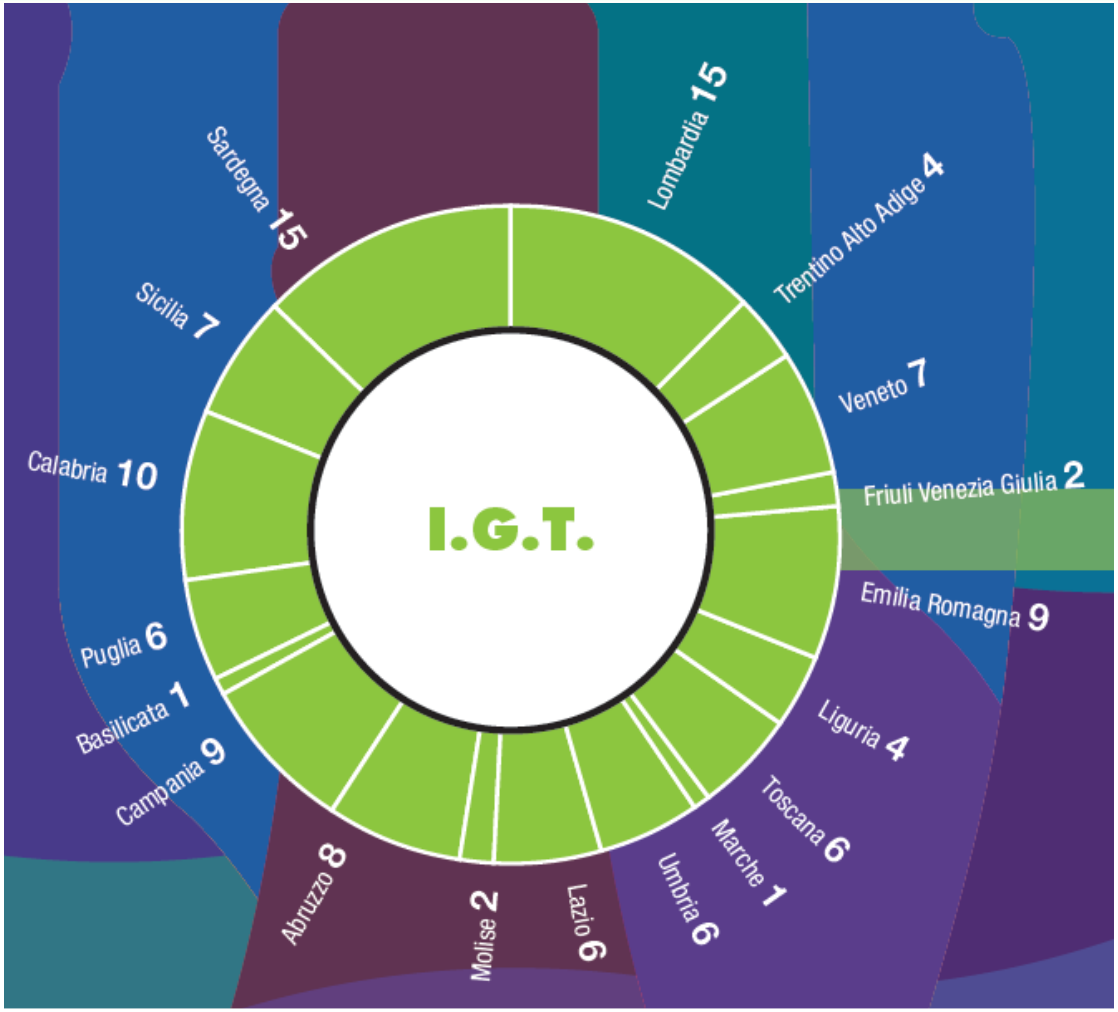
Dati sui di vini di qualità in Italia





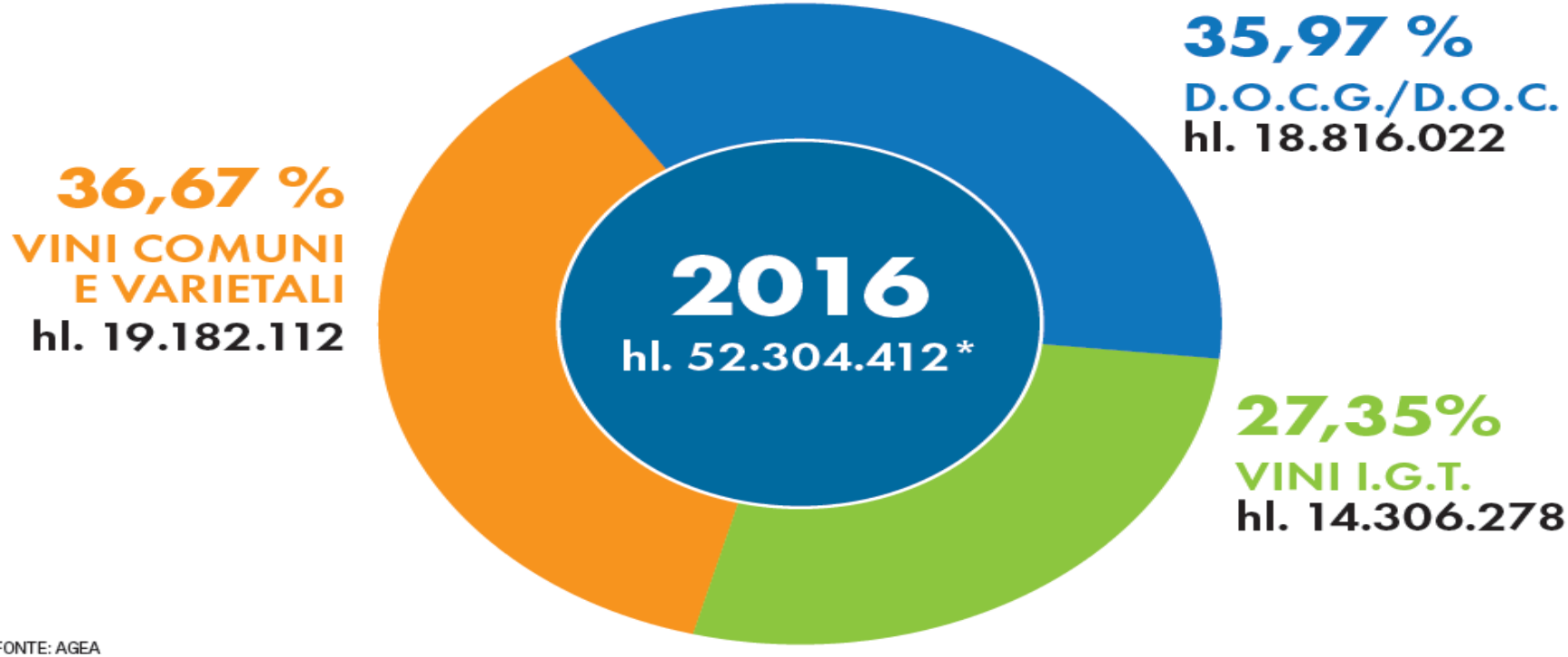
Dati sui di vini di qualità in Italia





Dati sui di vini di qualità in Italia

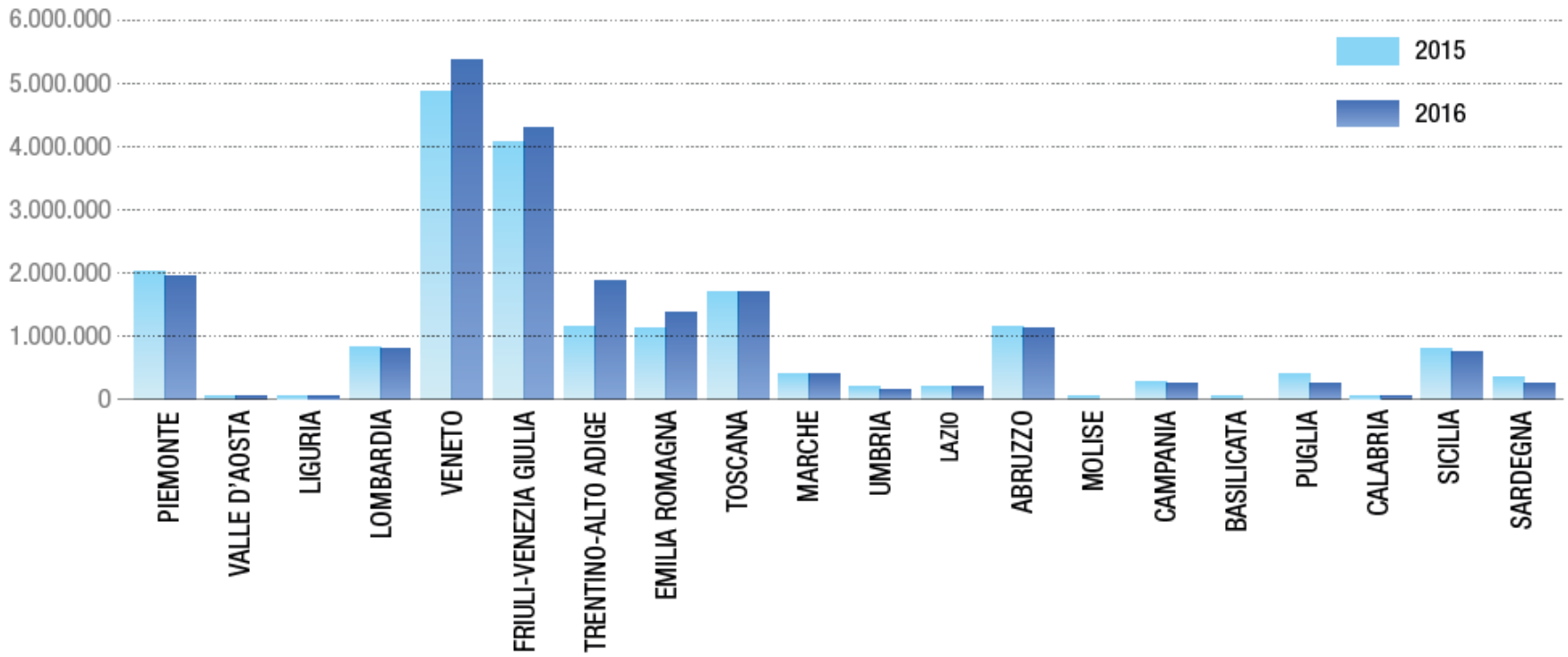
RAPPORTO PRODUZIONE NAZIONALE VINI D.O.C.G./D.O.C. - I.G.T. - COMUNI E VARIETALI



*FONTE: AGEA

Dati sui di vini di qualità in Italia

RAPPORTO PRODUZIONE VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE 2015/2016



I vini di qualità della Puglia

Prodotti D.O.C.G.

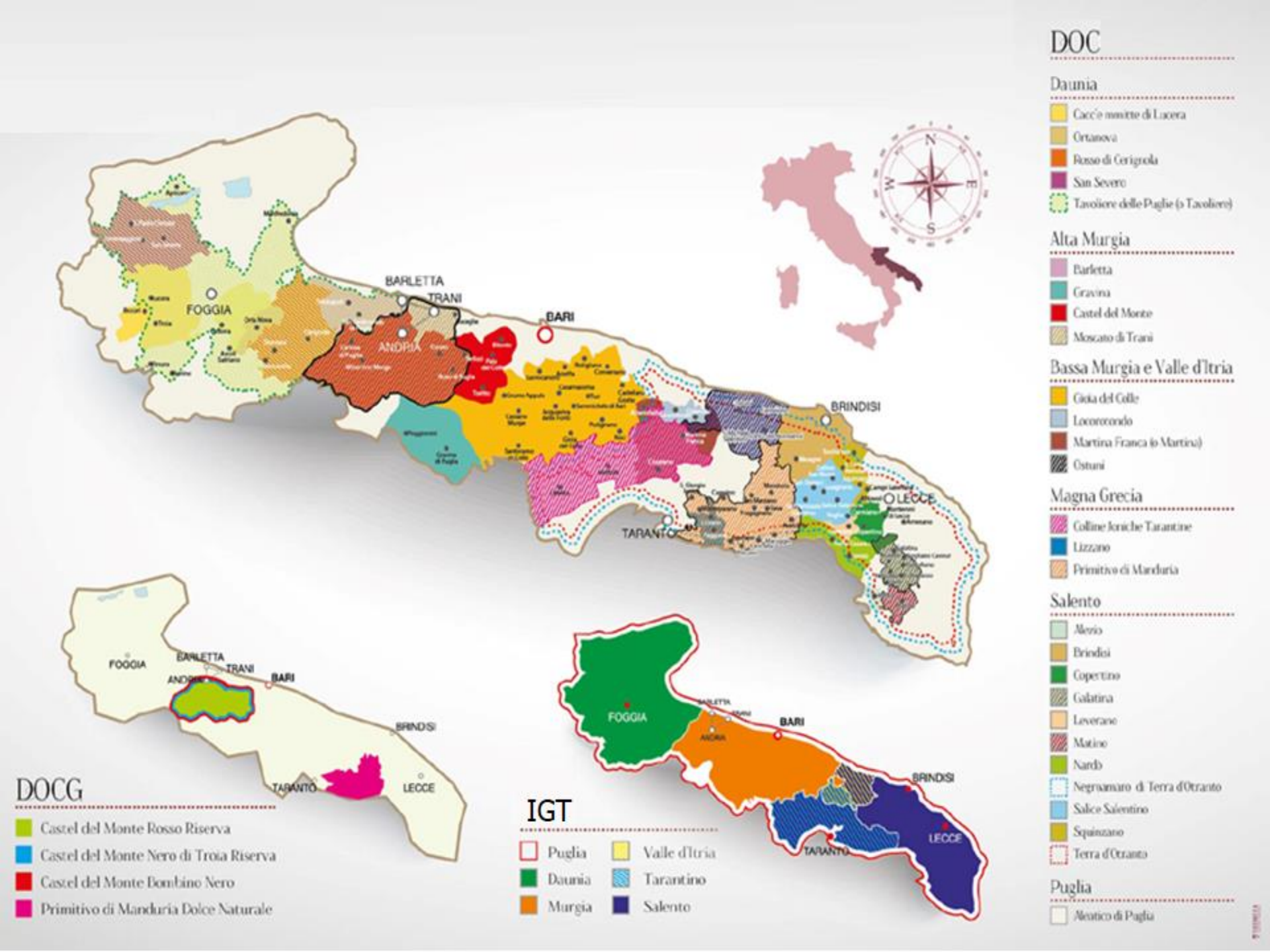
1. **Castel del Monte** - Bombino nero
2. **Castel del Monte** - Nero di Troia Riserva
3. **Castel del Monte** - Rosso Riserva
4. **Primitivo di Manduria** - Dolce Naturale

Prodotti D.O.C.

1.	Aleatico di Puglia	15.	Martina Franca
2.	Alezio	16.	Matino
3.	Barletta	17.	Moscato di Trani
4.	Brindisi	18.	Nardò
5.	Cacc e 'mitt di Lucera	19.	Negroamaro di Terra d'Otranto
6.	Castel del Monte	20.	Ortanova
7.	Colline Joniche Tarantine	21.	Ostuni
8.	Copertino	22.	Primitivo di Manduria
9.	Galatina	23.	Rosso di Cerignola
10.	Gioia del Colle	24.	Salice Salentino
11.	Gravina	25.	San Severo
12.	Leverano	26.	Squinzano
13.	Lizzano	27.	Tavoliere delle Puglie
14.	Locorotondo	28.	Terra d'Otranto

Prodotti I.G.T.

1. Puglia
2. Daunia
3. Murgia
4. Valle d'Itria
5. Tarantino
6. Salento


DOC
Daunia
Cacc'e mmitte di Lucera
Ortanova
Rosso di Cerignola
San Severo
Tavoliere delle Puglie (o Tavoliere)
Alta Murgia
Barletta
Gravina
Castel del Monte
Moscato di Trani
Bassa Murgia e Valle d'Itria
Gioia del Colle
Locorotondo
Martina Franca (o Martina)
Ostuni
Magna Grecia
Colline Joniche Tarantine
Lizzano
Primitivo di Manduria
Salento
Alezio
Brindisi
Copertino
Galatina
Leverano
Matino
Nardò
Negroamaro di Terra d'Otranto
Salice Salentino
Squinzano
Terra d'Otranto
Puglia
Aleatico di Puglia
FOGGIA
BARLETTA
TRANI
ANDRIA
BARI
BRINDISI
TARANTO
LECCE
DOCG
Castel del Monte Rosso Riserva
Castel del Monte Nero di Troia Riserva
Castel del Monte Bombino Nero
Primitivo di Manduria Dolce Naturale
IGT
Puglia
Daunia
Murgia
Valle d'Itria
Tarantino
Salento

D.O.C.G.

D.O.C.

*A completamento della composizione possono concorrere varietà di uve non indicate nella tabella, ma comunque autorizzate alla coltivazione in ambito regionale o provinciale.

DENOMINAZIONI	ROSSO	BIANCO	ROSATO	SPUMANTE E/O FRIZZANTE	VITIGNI
Castel del Monte Bombino Nero					Bombino Nero (min. 90%).*
Castel del Monte Nero di Troia Riserva					Nero di Troia (min. 90%).*
Castel del Monte Rosso Riserva					Nero di Troia (min. 65%).*
Primitivo di Manduria Dolce Naturale					Primitivo (100%).
Aleatico di Puglia					Aleatico (min. 85%), Negroamaro e/o Malvasia Nera e/o Primitivo (max. 15%).*
Alezio					Negroamaro (min. 80%), Malvasia Nera di Lecce e/o Sangiovese e/o Montepulciano (max. 20%).*
Barletta					**Bianco**: Malvasia Bianca (min. 60%). **Rosato**: Uva di Troia (min. 70%). **Rosso**: Uva di Troia (min. 90%).*
Brindisi					**Bianco**: Chardonnay e Malvasia Bianca (min. 80%), Fiano, Sauvignon. **Rosso e Rosato**: Negramaro (min. 70%), Susumaniello.*
Cacc'emmite di Lucera					Uva di Troia (dal 35% al 60%), Montepulciano e/o Sangiovese e/o Malvasia Nera di Brindisi (dal 25% al 35%), Trebbiano Toscano e/o Malvasia del Chianti e/o Bombino Bianco (dal 15% al 30%).*
Castel del Monte					**Bianco**: Pampanuto, Chardonnay e Bombino Bianco (100%) oppure Sauvignon (min. 90%). **Rosato**: Bombino Nero e/o Aglianico e/o Uva di Troia (100%). **Rosso**: Uva di Troia e/o Montepulciano e/o Aglianico (100%) oppure Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (min. 90%).*
Colline Joniche Tarantine					**Bianco**: Chardonnay (min.50%) o Verdeca (min. 85%). **Rosso e Rosato**: Cabernet Sauvignon (min. 50%) o Primitivo (min. 85%).*
Copertino					**Rosso e Rosato**: Negroamaro (min. 70%), Malvasia Nera di Brindisi e/o Malvasia Nera di Lecce e/o Montepulciano e/o Sangiovese (max. 30%).*
Galatina					**Bianco**: Chardonnay (dal 55% all'85%). **Rosso e Rosato**: Negramaro (dal 55% all'85%).*
Gioia del Colle					**Bianco**: Trebbiano Toscano (dal 50% al 70%). **Rosso e Rosato**: Primitivo (dal 50% al 60%), Montepulciano e/o Sangiovese e/o Negroamaro (dal 40% al 50%), Malvasia (max. 10%), Aleatico.*
Gravina					**Bianco**: Greco (min. 50%), Malvasia del Chianti (min. 20%). **Rosso e Rosato**: Montepulciano (min. 40%), Primitivo (min. 20%).*
Leverano					**Bianco**: Malvasia Bianca (min. 50%), Vermentino (max. 40%), Fiano, Chardonnay. **Rosso e Rosato**: Negroamaro (min. 50%), Malvasia Nera di Lecce e/o Montepulciano e/o Sangiovese (max. 40%).*

Banche dati ufficiali

- **Banca dati UE:** E-Bacchus (database of Geographical indications for wines and spirits) http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/index.cfm?&language=IT
- **Banca dati MiPAAF**: http://www.dop-igp.eu/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/1
- **Banca dati Qualivita**: http://www.qualigeo.eu/qualigeo-search/
- **ISMEA:** http://www.ismeamercati.it/flex/FixedPages/IT/VinoDati.php/L/IT
- **ISMEA:** http://www.ismeamercati.it/flex/FixedPages/IT/VinoCertificato.php/L/IT
- **FEDERDOC:** http://www.federdoc.com/