



# ETICHETTATURA DEL VINO



FEASR

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale  
L'Europa investe nelle zone rurali

# PERCHÉ UN'ETICHETTA PER IL VINO?

L'etichetta è la carta d'identità del vino stesso poiché vi sono riportate indicazioni tra cui il tipo di vino, la gradazione alcolica e la provenienza geografica. Per tale motivo può essere considerata un mezzo immediato sia per illustrare le caratteristiche del prodotto, sia per fornire garanzie al consumatore.

Al fine di soddisfare l'esigenza di informazione di quest'ultimo, l'etichetta deve essere conforme alle norme, prevalentemente comunitarie, che ne regolamentano il contenuto mediante la definizione delle indicazioni che debbono o possono esservi riportate. A seguito dell'entrata in vigore della nuova OCM (Organizzazione Comune di Mercato), sancita dalla pubblicazione dei Reg. CE 479/2008 e Reg. CE 555/2008, entrati in vigore il 1 agosto 2009, è stata modificata la normativa in materia di classificazione ed etichettatura dei prodotti vitivinicoli.

I principali obiettivi della riforma sono:

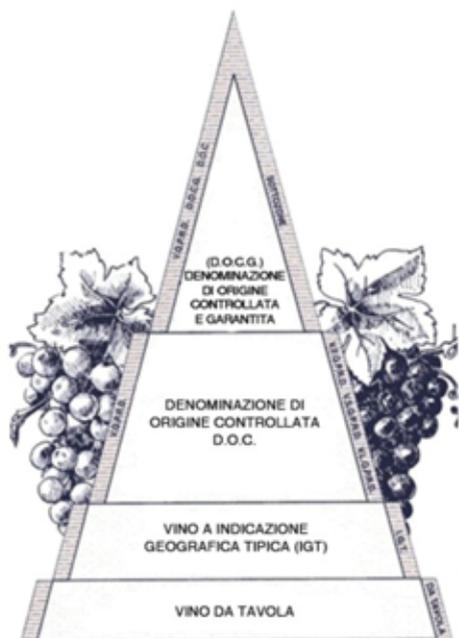
- Aumentare la competitività dei produttori europei di vino;
- Rafforzare la notorietà dei vini europei;
- Riconquistare quote di mercato;
- Ripristinare l'equilibrio tra offerta e domanda;
- Semplificare le norme salvaguardando la tradizione vitivinicola europea e rafforzando il tessuto sociale ed ambientale delle zone rurali.



# LA PIRAMIDE DELLA QUALITÀ

Poiché le tipologie di vini presenti sul mercato sono molteplici, al fine di rendere maggiormente comprensibili le loro caratteristiche ci serviremo dell'immagine di una piramide della qualità istituita dalla L. 164/92. Tale piramide, a partire dalla base sino al vertice, indica come viene classificato un vino. È evidente che passando da un livello al successivo, secondo tale schema, aumenta anche la qualità del vino.

**I livello** (alla base della piramide): vini da tavola generici, da taglio piuttosto semplice, che può essere il risultato di un blend di uve o vini provenienti da diverse zone e varietà.



**II livello:** vini a "indicazione geografica tipica" (IGT).

Gli elementi che li caratterizzano sono soprattutto l'indicazione della zona geografica da cui provengono, dal vitigno di base e dell'annata di raccolta.

**III livello:** vini a "denominazione d'origine controllata" (DOC).

Si tratta di prodotti di un'area ben determinata. Le loro caratteristiche enologiche, chimiche, organolettiche sono fissate a priori nei regolamenti di produzione (Disciplinari) che controllati da appositi organismi statali permettono di monitorare tutto il ciclo di produzione, dal vigneto alla bottiglia.

**IV livello:** vini a "denominazione d'origine controllata e garantita" (DOCG).

Ogni bottiglia è munita di un contrassegno di stato. La dicitura DOCG è riservata ai vini di particolare pregio, cioè a quella che hanno superato due esami basati su analisi chimiche e organolettiche.

# INDICAZIONI PER VINI CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE

## INDICAZIONI FACOLTATIVE

Categoria merceologica  
(vino, vino spumante, ecc.)

Riferimenti di altri operatori coinvolti  
nella filiera  
(es. produttore, distributore, ecc.)

Utilizzo di termini quali "abbazia", "castello", ecc. riferiti all'azienda agricola (solo se tutte le operazioni di trasformazione avvengono nell'area menzionata)

Logo comunitario relativo alla presenza di allergeni

Annata delle uve, solo se almeno l'85% delle uve proviene dalla stessa annata

Varietà delle uve, solo se rappresenta almeno l'85% delle varietà utilizzate

Tenore zuccherino (no spumanti)

Metodo di invecchiamento e/o di elaborazione (es. superiore, novello, ecc.)

Simboli comunitari della DOC/DOCG

Riferimenti al metodo di produzione (fermentato in botte, ecc.)

Indicazioni circa unità geografiche più piccole della DOC/DOCG, solo se almeno l'85% delle uve impiegate nella produzione del vino proviene da tali zone

## INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Nome del prodotto seguito dall'espressione "Denominazione di origine protetta" o "DOC/DOCG"

Titolo alcolometrico volumico

Origine e provenienza

Riferimenti all'imbottigliatore  
(nome e/o marchio + indirizzo)

Tenore zuccherino  
(solo per gli spumanti)

Indicazione relativa alla presenza di allergeni

Lotto

Indicazione della quantità

# INDICAZIONI PER VINI SENZA DENOMINAZIONE DI ORIGINE

## INDICAZIONI FACOLTATIVE

Riferimenti (nome o marchio commerciale + indirizzo) ad altri operatori commerciali coinvolti nella filiera (es. produttore, distributore, ecc.)

Logo comunitario circa la presenza di allergeni

Annata delle uve  
(solo se almeno l'85% delle uve proviene dalla stessa annata)

Tenore zuccherino  
(per i vini non spumanti)

## INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Nome del prodotto seguito + Denominazione di vendita

Titolo alcolometrico volumico

Origine e provenienza

Riferimenti all'imbottigliatore  
(nome e/o marchio + indirizzo)

Riferimenti all'importatore (nome e/o marchio + indirizzo), se presente

Tenore zuccherino  
(solo per gli spumanti)

Indicazione relativa alla presenza di allergeni

Lotto

Indicazione della quantità



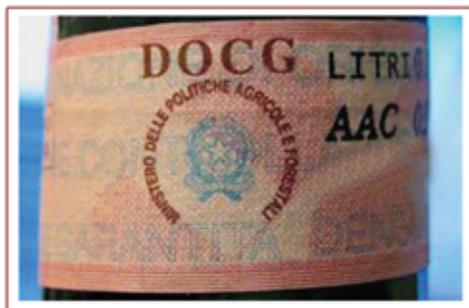
# I CONTRASSEGNI

## PER I VINI CERTIFICATI

Le disposizioni relative al colore, alla forma, alla tipologia, alla capacità, i materiali e chiusure dei recipienti nei quali sono confezionati i vini a denominazione di origine sono stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.

Secondo l'**articolo 19 del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61**, relativo alla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche, i vini DOCG devono essere immessi al consumo in bottiglia o in altri recipienti muniti, a cura delle ditte imbottigiatrici, di uno speciale contrassegno ad opera del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.

Tale fascetta, fornita di una serie ed un numero di identificazione, viene applicata in modo da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la sua inattivazione. Il contrassegno viene utilizzato anche per il confezionamento dei vini DOC e, in alternativa, è consentito l'utilizzo del lotto attribuito alla partita certificata dalla ditta imbottigiatrice e comunicato dalla stessa alla struttura titolare del piano dei controlli, ai sensi del **Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109**.



# IMPIEGO

## DELLE DENOMINAZIONI GEOGRAFICHE

Ai sensi dell'**articolo 56 del Reg. CE n. 607/2009** non si considera l'impiego di denominazione di origine l'uso di nomi geografici, nomi propri, ragioni sociali, indirizzi di ditte, cantine, fattorie e simili.

Nei casi in cui detti nomi contengono in tutto o in parte termini geografici ai vini D.O.C.G., D.O.C. e I.G.T. o possono creare confusione con essi, qualora siano utilizzati per la designazione e presentazione di prodotti vitivinicoli qualificati con altra denominazione di origine o indicazione geografica o per altre categorie di prodotti vitivinicoli, è fatto obbligo che i caratteri usati per indicarli non superino i tre millimetri di altezza per due di larghezza ed in ogni caso non siano superiori ad un quarto, sia in altezza sia in larghezza, di quelli usati per la denominazione del prodotto e per l'indicazione della ditta o ragione sociale del produttore, commerciante od imbottigliatore.

Secondo l'**articolo 20 del D.L. 61/2010**, dalla data di iscrizione nel "registro comunitario delle DOP e IGP", le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche non possono essere usate se non in conformità a quanto stabilito nei relativi disciplinari di produzione. A partire dalla stessa data è vietato quantificare, direttamente od indirettamente, i prodotti che portano la denominazione di origine o l'indicazione geografica in modo non espressamente consentito dai decreti di riconoscimento.



# DISPOSIZIONI

## SANZIONATORIE

Secondo l'**articolo 23 del D.L. 61/2010**, chiunque altera o contraffà i contrassegni dei vini certificati o acquista, detiene o cede ad altri è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 30.000 a 100.000 euro. Inoltre, chiunque immette al consumo vini a denominazione protetta non apponendo sui recipienti i contrassegni di stato, ove previsti, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 10.000 a 50.000 euro.

**Riferimenti Bibliografici:**

- [www.taccuinistorici.it](http://www.taccuinistorici.it)—rivista multimediale di alimentazione e tradizioni
- [www.pv.camcom.it](http://www.pv.camcom.it)
- [www.camcom.gov.it](http://www.camcom.gov.it)
- [www.regione.piemonte.it](http://www.regione.piemonte.it)

**La Scheda Tecnica è stata prodotta in collaborazione con la  
Dott.ssa Cappelletto Tanja**



Via Livorno, 49 10144 - Torino  
Tel: 011 566 05 15  
Fax: 011 566 05 22  
E-mail: [info@consorziofinagro.it](mailto:info@consorziofinagro.it)  
[www.consorziofinagro.it](http://www.consorziofinagro.it)  
[www.tipicamentepiemonte.it](http://www.tipicamentepiemonte.it)