



La Legislazione comunitari e nazionale sull'etichettatura dei prodotti vitivinicoli

RUOLO DELL'ETICHETTATURA

- ***ASSICURARE LA CORRETTA E TRASPARENTE INFORMAZIONE AL CONSUMATORE***
- ***GARANTIRE LA CORRETTEZZA DELLE OPERAZIONI COMMERCIALI***
- ***ASSICURARE LA LIBERA CIRCOLAZIONE ALL'INTERNO DELL'UNIONE EUROPEA***
- ***PROMUOVERE LO SVILUPPO DEI PRODOTTI DI QUALITÀ'***

ETICHETTATURA NELLA STORIA

- ***IN EPOCA ROMANA, I VINI PREGIATI ERANO CONSERVATI IN ANFORE CON SOPRA IL NOME DEL CONSOLE IN CARICA AL MOMENTO DEL RIEMPIMENTO, NONCHE' IL NOME DEL VINO O DELLA ZONA (FALERNUM, CAECUBUM, FORMIANUM, APIANUM, ECC.)***
- ***L'ALTO MEDIOEVO SEGNO' UN REGRESSO NEL CAMPO DELLE INDICAZIONI FIGURANTI SUI RECIPIENTI***
- ***UN'EVOLUZIONE SIGNIFICATIVA DELL'ETICHETTA SI HA NEL SECOLO XIX CON LA PRODUZIONE SU LARGA SCALA DELLE BOTTIGLIE DI VETRO SOFFIATO***



LEGISLAZIONE

- **REGOLAMENTO N. 1308/13 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 17 DICEMBRE 2013**
- **REGOLAMENTO DELLA COMMISSIONE N. 607/09 DEL 14 LUGLIO 2009**
- **REGOLAMENTO N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25/10/2011**
- **LEGGE N. 238/16 DEL 12 DICEMBRE 2016**
- **DECRETO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI DEL 13 AGOSTO 2012**
- **DISCIPLINARI DI PRODUZIONE**
- **D.M. 19 MARZO 2010 (VINI VARIETALI)**
- **D. LGS N. 12/2010 DEL 25 GENNAIO (GAMME VOLUMETRICHE)**
- **D. LGS N. 231/2017 DEL 15 DICEMBRE 2017**

DEFINIZIONI DI ETICHETTATURA

“ETICHETTATURA”

i termini, le diciture, i marchi di fabbrica o di commercio, le immagini o i simboli figuranti su qualsiasi imballaggio, documento, cartone, etichetta, nastro o fascetta che accompagnano un determinato prodotto o che ad esso si riferiscono

“PRESENTAZIONE”

qualsiasi informazione trasmessa ai consumatori tramite il condizionamento del prodotto in questione inclusi la forma e il tipo di bottiglie

ETICHETTATURA: PRINCIPI GENERALI

Le indicazioni obbligatorie in etichetta devono essere chiare e leggibili

Non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare relativamente alla sua identità, natura, qualità, composizione, quantità, origine, modalità di ottenimento o produzione

Non indurre il consumatore a ritenere che il prodotto alimentare possieda caratteristiche particolari, rispetto ad altri prodotti analoghi

Non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia

QUALI DISPOSIZIONI DEL REG. (CE) 1169/11 NEL SETTORE VITIVINICOLO?

Responsabile delle indicazioni in etichetta

Non ci sono innovazioni: è l'imbottigliatore per i vini e prodotti vitivinicoli, il produttore o il venditore per gli spumanti e l'importatore per i prodotti importati

Termine minimo di consumo

Esonero per tutti i vini compresi i frizzanti

FINALITA' DELL'ETICHETTATURA

- ***GARANTIRE UNA CORRETTA E TRASPARENTE INFORMAZIONE DEI CONSUMATORI***
- ***TUTELARE GLI INTERESSI LEGITTIMI DEI PRODUTTORI***
- ***ASSICURARE LA LIBERA CIRCOLAZIONE DELLE MERCI FAVORENDO UN FUNZIONAMENTO ORDINATO DEL MERCATO***
- ***TUTELARE LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE, LE MENZIONI TRADIZIONALI, LE PRODUZIONI REGOLAMENTATE***

LE INDICAZIONI SULL'ETICHETTA

TUTTE LE INDICAZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA DEVONO ESSERE VERITIERE, DOCUMENTATE E DIMOSTRABILI

- ***INDICAZIONI OBBLIGATORIE***
- ***INDICAZIONI FACOLTATIVE REGOLAMENTATE***
- ***INDICAZIONI FACOLTATIVE LIBERE***

Indicazioni obbligatorie

Comprendono diciture di base che tutti i vini devono riportare e diciture specifiche per alcune categorie e tipologie di prodotto

LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- **DESIGNAZIONE DELLA CATEGORIA DI PRODOTTO VITIVINICOLO**
- **PER I VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA:**
 - **L'ESPRESSIONE "DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA" O "INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA" e**
 - **IL NOME DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA**
- **TITOLO ALCOLOMETRICO EFFETTIVO**
- **VOLUME NOMINALE DEL VINO**
- **NOME, RAGIONE SOCIALE COMUNE E STATO MEMBRO DELL'IMBOTTIGLIATORE**

LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- **INDICAZIONE DELLA PROVENIENZA DEL VINO**
- **INDICAZIONE ALLERGENICHE**
- **NOME E SEDE DELL'IMPORTATORE (nel caso dei vini importati)**
- **LOTTO**
- **ANNO DI VENDEMMIA (OBBLIGATORIA PER TUTTI I VINI DOP, TRANNE SPUMANTI E LIQUOROSI, TUTTAVIA IL DISCIPLINARE PUO' PREVEDERNE L'OBBLIGO)**
- **TENORE IN ZUCCHERI RESIDUI (SPUMANTI)**

LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DEVONO FIGURARE IN UNO STESSO CAMPO VISIVO, TRANNE LE INDICAZIONI RELATIVE ALL'IMPORTATORE, AL N. DI LOTTO E AL MESSAGGIO ALLERGENICO

INDICAZIONI OBBLIGATORIE: nome dell'imbottigliatore

Per nome dell'imbottigliatore, del produttore, del venditore e dell'importatore si intende **il nome o la ragione sociale indicati per esteso**

In alternativa, è consentito riportare la forma abbreviata, quale sigla, abbreviazione o acronimo a condizione che risulti dall'atto costitutivo o dallo statuto e sia documentata nella visura camerale

Il **marchio d'impresa** in etichetta **®** **NON** può sostituire il nome o la ragione sociale dell'imbottigliatore

INDICAZIONI OBBLIGATORIE: sede dell'imbottigliatore, produttore o venditore

Imbottigliatore: colui che imbottiglia o fa imbottigliare

Produttore: colui che effettua l'elaborazione delle uve, del mosto d'uve e del vino in vini spumanti

Venditore: colui che acquista e mette in circolazione vini spumanti

Sede dell'imbottigliatore/produttore venditore comune e stato della sede legale

Obbligatoria la SEDE dell'imbottigliamento se situata in un comune diverso (e non limitrofo) da quello della sede legale

INDICAZIONI OBBLIGATORIE: esemplificazione

➤ ***Sede legale coincidente con stabilimento***

***IMBOTTIGLIATO DA MARIO ROSSI
FRASCATI - ITALIA***

➤ ***Sede legale in comune diverso e non limitrofo rispetto allo stabilimento***

***IMBOTTIGLIATORE/IMBOTTIGLIATO DA MARIO ROSSI – ROMA – ITALIA
NELLO STABILIMENTO DI MONTEFIASCONE***

***IMBOTTIGLIATO IN MONTEFIASCONE
DA MARIO ROSSI – ROMA – ITALIA***

INDICAZIONI OBBLIGATORIE: nome e sede dell'imbottigliatore

Il codice ICQRF, con un riferimento allo Stato, può sostituire il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'imbottigliatore, a condizione che in etichetta figurino per esteso il nome o la ragione sociale e l'indirizzo di un soggetto che partecipa al circuito commerciale

**IMBOTTIGLIATO DA VT/22222 IT
Distribuito da SMA S.p.A. – ROMA – ITALIA**

Finalità

Evitare che in etichetta appaia il nome di chi effettivamente ha eseguito l'imbottigliamento

➔ **Imbottigliato per conto di** nome e sede dell'imbottigliatore giuridico e sede dell'imbottigliamento

***IMBOTTIGLIATO PER CONTO DELLA SOCIETA' VINICOLA s.r.l. – Milano
nella cantina di Orte – Italia***

***IMBOTTIGLIATO DA VT/20100
PER CONTO DELLA SOCIETA' VINICOLA s.r.l. Milano – Italia***

Nome e sede dell'imbottigliatore coincidenti in tutto o in parte con nomi riservati ad altre DO o IGT

Caratteri alti  3 mm  2 mm

Non superiori ad $\frac{1}{2}$ del nome geografico

LAZIO
IGT

Vini Italiani s.r.l. – Frascati – Italia

INDICAZIONI OBBLIGATORIE relative all'IMBOTTIGLIAMENTO

Il nome e l'indirizzo dell'imbottigliatore sono completati da
VINI

- **Imbottigliatore**
- **Imbottigliato da**



PER LE BOTTIGLIE

- **Confezionatore**
- **Confezionato da**



PER RECIPIENTI DIVERSI DALLE BOTTIGLIE

VINI SPUMANTI

PRODOTTO DA / PRODUTTORE

oppure



VENDITORE/VENDUTO DA...

INDICAZIONI FACOLTATIVE relative all'IMBOTTIGLIAMENTO

VINI A DO E IGP

- «Imbottigliato dall'azienda agricola»
- «Imbottigliato dal viticoltore»
- «Imbottigliato all'origine da...»
- «Imbottigliato all'origine nella cantina sociale...»
- «Imbottigliato all'origine dai produttori riuniti»
- «Imbottigliato all'origine dall'associazione dei produttori...»

e espressioni similari anche completate da termini riferiti all'imprenditore agricolo di cui all'art. 2135 del codice civile

Se l'imbottigliamento viene effettuato nell'azienda del produttore o di un associazione di produttori

- «Imbottigliato nella zona di produzione»
- «Imbottigliato in ... (nome della DOP/IGP)»

per imbottigliamenti in zona o nelle sue immediate vicinanze conformemente al disciplinare

INDICAZIONI FACOLTATIVE relative all'IMBOTTIGLIAMENTO

Le espressioni relative all'imbottigliamento possono essere completate da

«Integralmente prodotto»

per vino derivante da uve raccolte esclusivamente in vigneti di pertinenza aziendale e vinificate nella stessa azienda

INDICAZIONI FACOLTATIVE relative all'IMBOTTIGLIAMENTO

Per vini non a DOP né IGP possono essere utilizzate espressioni che si riferiscono all'azienda agricola quali

«Imbottigliato dall'azienda agricola»

«Imbottigliato dal viticoltore»

«Imbottigliato dall'associazioni di produttori»

o espressioni equivalenti purché l'imbottigliatore sia imprenditore agricolo ai sensi dell'art. 2135 del codice civile

INDICAZIONI OBBLIGATORIE: titolo alcolometrico effettivo

Viene espresso con cifre unitarie o con mezze unità seguite dal simbolo “% vol” o precedute dai termini “**alcole effettivo**” o “**tenore alcolometrico effettivo**” o “alc”.

Dimensioni

È stabilita l'altezza minima dei caratteri in relazione al recipiente, secondo le seguenti classi volumetriche:

ALMENO	5 mm per contenitori oltre 1 litro
	3 mm per contenitori tra 20,1 cl e 100 cl
	2 mm per contenitori pari o inferiori 20 cl

Ad esempio 12 % vol, 12,5 % vol: 3 mm bottiglie da 0,75 l

INDICAZIONI OBBLIGATORIE: titolo alcolometrico effettivo

TOLLERANZE IN ETICHETTA

Vini tranquilli, filtrati dolci, vini spumanti di qualità del tipo aromatico e vini ottenuti da uve appassite



+/- 0,5 % vol

Vini a DOP o IGP immagazzinati in bottiglie per oltre 3 anni, vini spumanti, spumanti di qualità, spumanti gassificati, frizzanti, frizzanti gassificati, liquorosi e vini di uve stramature



+/- 0,8% vol

FATTE SALVE LE TOLLERANZE ANALITICHE

INDICAZIONI OBBLIGATORIE: volume nominale

Espresso in litri (l o L)
 centilitri (cl)
 millilitri (ml)

La capacità nominale delle bottiglie CEE deve essere espressa con caratteri la cui altezza minima è correlata al volume del recipiente:

- 6 mm per recipienti superiori al litro**
- 4 mm tra 201 ml a 1000 ml**
- 3 mm fino a 200 ml**

INDICAZIONI OBBLIGATORIE: allergeni

L'utilizzo di UNA delle seguenti diciture

contiene solfiti

contiene solfiti

contiene anidride solforosa

- è obbligatoria per tutti i vini etichettati dopo il 25 novembre 2005 con **contenuto superiore a 10mg/l** espressi come SO₂
- **Lingua/e** richieste dallo Stato membro in cui il vino viene commercializzato.
- In Italia solo in **lingua italiana**

- **DOVE:** in qualsiasi parte della confezione
- **COME:** caratteri chiari, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi

INDICAZIONI OBBLIGATORIE: allergeni

Può essere utilizzato un pittogramma
in aggiunta alla dicitura “contiene solfiti”



INDICAZIONI OBBLIGATORIE: allergeni

**IL REG. (UE) 579/2012 HA RESO OBBLIGATORIA ANCHE
L'INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI CHE RIGUARDANO**

LATTE E I PRODOTTI A BASE DI LATTE

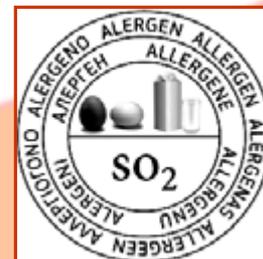
UOVA ED I PRODOTTI A BASE DI UOVA

INDICAZIONI OBBLIGATORIE: allergeni

Come indicarli

- Contiene “uovo” , “proteine dell’uovo”, derivati dell’uovo” “lisozima”, “ovoalbumina” , “latte”, “derivati del latte”, “caseina del latte”, “proteina del latte”
- **DOVE:** in qualsiasi parte della confezione
- **COME:** caratteri chiari, leggibili, indelebili di dimensione non inferiore a 1,2 mm

E’ possibile utilizzare **in aggiunta** alle diciture uno dei seguenti pittogrammi



INDICAZIONI OBBLIGATORIE: allergeni

Su quali prodotti

- **Utilizzazione e presenza di tali sostanze rilevabili nel prodotto finale in base ai metodi di analisi raccomandati dall'OIV (0,25 mg/l) in vini prodotti nella UE ottenuti parzialmente o integralmente dalle campagne 2012 e seguenti**
- **Vini sfusi dei paesi terzi prodotti nella campagna 2012 importati dopo il 1 luglio 2012**

INDICAZIONI OBBLIGATORIE: LOTTO

- Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche
- I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportano l'indicazione del lotto di appartenenza
- Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere leggibile e indelebile ed è proceduto dalla lettera «L»

Indicazioni facoltative regolamentate

Comprendono diciture e menzioni che possono essere riportate per specifiche categorie di prodotti a determinate condizioni stabilite dalla normativa

LE INDICAZIONI FACOLTATIVE (regolamentate): vini NON DOP né IGP

- Annata (millesimati)
- Varietà (varietali)
- Colore (rosso, rosato e bianco)
- Tipo di prodotto (dolce)
- Imbottigliato dall'azienda agricola, dal viticoltore, ecc.
- Partecipanti al circuito commerciale e relativa qualifica
- Raccomandazioni ecologiche
- Metodo di produzione biologica delle uve

LE INDICAZIONI FACOLTATIVE (regolamentate): vini DOP e IGP

...oltre alle precedenti

- Annata di raccolta per IGT
- Vitigno
- Imbottigliamento nella zona di origine
- Qualifica dell'azienda viticola (Castello, Abbazia, Torre, Rocca, Villa)
- Titolo alcolometrico potenziale
- Indicazione dei simboli comunitari
- Modalità di invecchiamento
- Menzioni regolamentate

INDICAZIONI DEL VITIGNO: regole generali

UNA SOLA VARIETÀ

**ALMENO L'85% DEL VINO
OTTENUTO DA TALE VARIETÀ**

DUE O PIÙ VARIETÀ

**VINO OTTENUTO PER IL 100%
DA QUESTE VARIETÀ**

Sono esclusi i prodotti utilizzati per la dolcificazione, per la elaborazione degli spumanti e per la elaborazione dei vini liquorosi

INDICAZIONI DEL VITIGNO: vini varietali

VARIETÀ DI VITE DICHIARABILI PER I VINI VARIETALI

- Cabernet franc
- Cabernet sauvignon
- Cabernet
- Merlot
- Sauvignon
- Syrah
- Chardonnay

Nel caso dei vini spumanti la lista è più ampia...

INDICAZIONE DEL VITIGNO: regole generali

Devono essere dichiarate secondo il nome ufficiale attribuito dal Registro Nazionale delle varietà

Non sono dichiarabili se

- Riservate ad alcuni vini a DO
- È ammesso soltanto il sinonimo
- Non sono comprese tra quelle ammesse nel disciplinare di produzione

INDICAZIONE DEL VITIGNO: vini spumanti esclusi i gassificati

Sono ammesse le varietà elencate nell'allegato 3 e 4 del DM 13 agosto 2012, nonché tutte le altre varietà e loro sinonimi elencate nel registro nazionale delle varietà di vite (uve da vino) non riservate (All. 1 e 2)

INDICAZIONE DEL VITIGNO: modalità

**Le dimensioni delle diciture sono libere con un'unica condizione
qualora vengono dichiarate 2 o più varietà**

**STESSI CARATTERI IN ORDINE DECRESCENTE
con ubicazione libera**

PER LE DOP

**Ubicazione vincolata alla etichetta di legge
SE la denominazione del prodotto include la varietà**

**Nelle IGP il numero delle varietà dichiarabili vincolato dal
disciplinare di produzione**

INDICAZIONI FACOLTATIVE (regolamentate): produzione biologica

I RIFERIMENTI ALLA PRODUZIONE BIOLOGICA DELL'UVA E DEL VINO SONO DISCIPLINATI DAI REGOLAMENTI (CE) 834/2007, 889/08 e REG. (CE) 203/2012

E' CONSENTITO RIPORTARE LA DICITURA
"VINO BIOLOGICO"



Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.
IT BIO XXX	XXXX

AGRICOLTURA ITALIA

INDICAZIONI FACOLTATIVE: SIMBOLI COMUNITARI



Questi simboli **sono AGGIUNTIVI e NON SOSTITUTIVI** e devono essere accompagnati dalla corrispondente denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta

INDICAZIONI FACOLTATIVE: termini riservati

Ai vini DOP e IGP sono riservati i seguenti termini riferiti allo stabilimento dell'azienda:

**abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, Kloster, rocca,
schoft, stift, torre, villa**

a condizione che

- **Le uve siano vendemmiate in vigneti coltivati da tale azienda e vinificate interamente nella stessa**
- I nomi dell'entità storica e dei toponimi **NON devono contenere nomi geografici riservati DOP e IGP diversi** da quelli utilizzati per il vino stesso

INDICAZIONI FACOLTATIVE: termini riservati

E' fatto salvo l'uso dei marchi contenenti tali menzioni registrati e preesistenti al 4 maggio 2002

REGOLAMENTATE PER VINI DOP (esempi)

VIGNA: seguita da un toponimo o nome tradizionale può essere utilizzata soltanto nella presentazione e designazione dei vini DOCG e DOC ottenuti dalla superficie vitata che corrisponde al toponimo o nome tradizionale. Le uve devono essere denunciate e vinificate separatamente; il prodotto deve essere tenuto distinto sia contabilmente che in cantina.

CLASSICO: menzione prevista dai disciplinari riservata ai vini non spumanti a DOCG o DOC della zona di origine più antica ai quali può essere attribuita una regolamentazione autonoma nell'ambito della stessa denominazione.

STORICO: menzione prevista dai disciplinari per vini spumanti DOCG e DOC della zona di origine più antica ai quali può essere attribuita una regolamentazione autonoma nell'ambito della stessa DOC o DOCG

REGOLAMENTATE PER VINI DOP (esempi)

RISERVA: menzione prevista dai disciplinari che può essere attribuita ai vini DOC e DOCG, che siano stati sottoposti ad un determinato periodo di invecchiamento, compreso l'eventuale affinamento, non inferiore a 2 anni per i vini rossi, un anno per i bianchi, un anno per gli spumanti ottenuti in autoclave e tre anni per spumanti con rifermentazione naturale in bottiglia

SUPERIORE: menzione che può essere prevista dai disciplinari di produzione di alcuni vini a DOC e DOCG, per la quale sono previste condizioni più restrittive (ad esempio, resa ad ettaro delle uve inferiore almeno il dieci per cento, gradazione naturale delle uve e del vino al consumo superiori di almeno 0,5% vol) rispetto alla tipologia "base"

REGOLAMENTATE PER VINI DOP (esempi)

NOVELLO: tipologia attribuita alle categorie dei vini a DO e IG tranquilli e frizzanti, conformemente a quanto previsto dal disciplinare di produzione e al DM 13 agosto 2012

VINO PASSITO O PASSITO: tipologia attribuibile alle categorie dei vini tranquilli DOCG, DOC e IGT, ivi compresi i vini da uve stramature e i vini da uve appassite.

La menzione “vino passito liquoroso” è applicabile alla categoria di vini a IGT

GRAN SELEZIONE: tipologia attribuibile solo alla categoria DOCG, da vini ottenuti esclusivamente dalla vinificazione dalle uve prodotte da vigneti condotti dall’azienda imbottigliatrice, i vini devono presentare caratteristiche chimiche-fisiche e organolettiche almeno pari ai vini che si fregiano della menzione «Superiore» e essere sottoposti a un invecchiamento pari ai vini che si fregiano della menzione «riserva».

LE INDICAZIONI LIBERE

Informazioni non regolamentate che non devono indurre in errore l'acquirente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, composizione, quantità, origine, provenienza, modo di fabbricazione o ottenimento del prodotto e sue caratteristiche

LE INDICAZIONI LIBERE

- Devono essere **veritiere e documentabili**
- Non devono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto
- Non devono rappresentare un rischio di confusione per l'acquirente relativamente ai nomi di DOP, IGP e di menzioni tradizionali

**ASSICURARE UNA CORRETTA E TRASPARENTE
INFORMAZIONE**

LE INDICAZIONI LIBERE

Le indicazioni veritiere e documentabili, espressamente descritte nei disciplinari di produzione non inducono in confusione se

- **Non contengono riferimenti a DOP/IGP**
- Sono riportate nell'ambito di un contesto descrittivo separato dalle altre indicazioni
- I caratteri sono minimizzati

MARCHI e CLAIMS

I dispositivi di etichettatura **possono riportare MARCHI o MESSAGGI PUBBLICITARI**, purché non contengano parole o parti di parole, contrassegni o illustrazioni:

- erronei e tali da creare confusione sulla natura origine e qualità del prodotto (naturale, tipo, metodo, imitazione...)
- che possano essere confusi con la designazione di un altro prodotto vitivinicolo, o siano identici alla designazione di tale prodotto (nome simile o identico)

PROTEZIONE DELLE DOP e DELLE IGP

Le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette **possono essere utilizzate da qualsiasi operatore che commercializzi il vino** prodotto in conformità del relativo disciplinare di produzione

Sono protette contro

- qualsiasi **usurpazione, imitazione o evocazione**, anche se l'origine vera del prodotto o servizio è indicata o se il nome protetto è una traduzione o è accompagnata da espressioni quali **“genere”, “tipo”, “metodo”, “alla maniera”, “imitazione”, “gusto”, “come”** o simili

PROTEZIONE DELLE DOP e DELLE IGP

- qualsiasi altra **indicazione falsa o ingannevole** relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali dei prodotti usata **sulla confezione o sull'imballaggio, nella pubblicità o sui documenti** relativi ai prodotti considerati nonché l'impiego, per il condizionamento, di **recipienti che possono indurre in errore sull'origine**
- qualsiasi altra **prassi che possa indurre in errore il consumatore** sulla vera origine del prodotto

DOP, IGP e MENZIONI TRADIZIONALI: MARCHI

RELAZIONI CON MARCHI COMMERCIALI

- La domanda di registrazione di un marchio è respinta se è presentata posteriormente alla data di presentazione della domanda di protezione di una DO o di una IG

I marchi così registrati sono dichiarati nulli

- L'uso di un marchio corrispondente ad una DO o IG, richiesto, registrato o acquisito con l'uso sul territorio comunitario, anteriormente alla data della presentazione della domanda di protezione, può continuare ad essere utilizzato e rinnovato, purché non sussistano motivi di nullità e decadenza
- Sono fatti salvi anche i marchi che coincidono con una menzione tradizionale, se registrati o usati in buona fede prima del **4 maggio 2002**

INDICAZIONI LIBERE PER I VINI DOP e IGP

Disposizioni presenti nei disciplinari

Nella designazione e presentazione dei vini è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nei disciplinari, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

INDICAZIONI LIBERE PER I VINI DOP e IGP

Disciplinari di produzione

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, aree, fattorie e località, dalle quali effettivamente provengono le uve

Le indicazioni tendenti a **specificare l'attività agricola** dell'imbottigliatore quali "Viticoltore", "Fattoria", "Tenuta", "Podere", "Cascina" e altri termini simili, sono consentite in osservanza alle disposizioni di legge in materia

INDICAZIONI LIBERE PER I VINI DOP e IGP

Disciplinari di produzione

L'uso di un nome geografico più ampio (regione o provincia) riservato o meno a 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 DOP o IGP, in un ambito descrittivo con minimizzazione dei caratteri

Ad esempio Lazio

ALTRE ESEMPLIFICAZIONI

- Raccomandazioni per l'uso e abbinamenti gastronomici
- Storia dell'azienda
- Storia del vino e riferimenti organolettici
- Telefono e-mail
- Certificazione ISO
- Composizione della partita
- Gradazione alcolometrica totale
- Codice a barre

ETICHETTATURA VINO NON DOP nè IGP



ETICHETTATURA VINO NON DOP nè IGP

Vino Bianco



Imbottigliato da RM/16558/IT
per conto di Mario Rossi – Orte -Italia

750 ml **e** Prodotto in Italia 11 % vol
Contiene solfiti L 2015/35



Vino Bianco



Imbottigliato da Mario Rossi – Frascati - Italia

750 ml **e** Prodotto in Italia 11 % vol
Contiene solfiti L 2014/35

Vino biologico

Bianco



Imbottigliato da Fattoria Belvedere s.s.

Orte – Italia

750 ml **e** Prodotto in Italia 11 % vol

Contiene solfiti

Vino biologico

Temperatura di servizio 10 ° C.
Si consiglia come aperitivo e per
accompagnare antipasti, carni bianche,
formaggi freschi



Organismo di controllo
autorizzato dal Mipaaf

Operatore
controllato

IT BIO XXX

XXX

Agricoltura ITALIA

L 2014/35



**2016 CABERNET
LAZIO**

Indicazione Geografica Tipica

BACCUSImbottigliato da VT/15150/IT per conto di Mario Rossi
Monterotondo -Italia

750 ml e Prodotto in Italia 13% vol

**LAZIO
CABERNET**
Indicazione Geografica Tipica

*Vini ottenuti da uve coltivate in vigneti
aziendali situati in zone collinari
Vino di buona struttura e profumo
intenso e vinoso.*

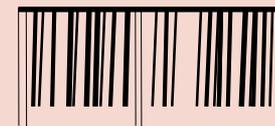
Invecchiato in barrique per 12 mesi .

*Si consiglia l'abbinamento con arrosti
di carne e selvaggina.*

Servire alla temperatura di 16-18° C.

L 14/257

Contiene solfiti



8 02564 044532

ETICHETTATURA VINO FRIZZANTE IGP

Lazio

Indicazione Geografica
Tipica

**VINO FRIZZANTE
2016**

Imbottigliato da
Poggio in fiore s.s. – Latina -Italia

750 ml **e** Prodotto italiano 10 % vol

Contiene solfiti L 2015/135

MANCA IGT

Lotto: bottiglia o capsula
Manca : indicazione
solfiti (>10mg/l)

Lazio

Superlazio

CABERNET

2011

frascatino

Imbottigliato da Grappolo d'oro®

FRASCATI - ITALIA

750 ml e 13 % vol

Lazio

Superiore

VIGNA "IL POGGETTO"

Prodotto sulle dolci colline nelle migliori esposizioni.
L'accurata selezione di uve Cabernet ha prodotto un
vino di buona struttura e dal colore rosso rubino con
profumi intensi.
Invecchiato in botti di rovere e affinato in bottiglia per 6
mesi.
L'abbinamento consigliato è con carni rosse
e formaggi stagionati.
Servire alla temperatura di 18-20° C.

**Manca l'indicazione
della provenienza**

ESEMPIO ETICHETTATURA DOCG (DOP)

2016

Frascati Superiore

Denominazione di origine
controllata e garantita



Imbottigliato all'origine dalla cantina
Fattoria Poggio Antico s.s.
Frascati - Italia

750 ml e

13 % vol

PRODOTTO IN ITALIA

Contiene Solfiti

L 2014/335

ESEMPIO ETICHETTATURA DOCG (DOP)

2013 Cesanese del Piglio D.O.C.G.

POGGIO IN FIORE



Cesanese del Piglio

**Denominazione di origine controllata e
garantita**

colore: rosso intenso tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: asciutto, caldo, un po' tannico, robusto, armonico,
persistente;
Si consiglia l'abbinamento con arrostiti e formaggi
stagionati

**Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine da
Azienda Agricola Poggio in Fiore s.a.s.**

Piglio - Italia

750 ml e Prodotto in Italia 14 % vol

Contiene solfiti

L 14/130

ESEMPIO ETICHETTATURA DOCG (DOP)

VIGNA BELVEDERE



Cesanese del Piglio
DOCG
Riserva
2015

Cesanese del Piglio

Denominazione di origine controllata e garantita

Riserva

2015

Integralmente prodotto e imbottigliato
all'origine da
Azienda Agricola Poggio in Fiore s.a.s.
Piglio - Italia

750 ml e

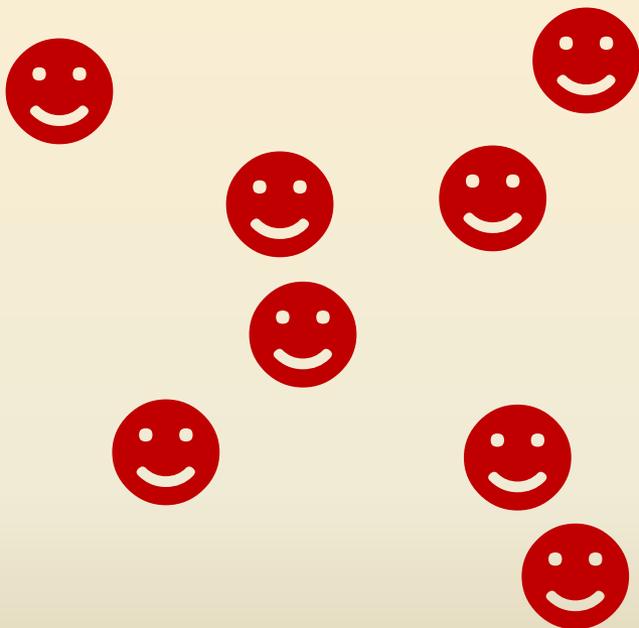
Prodotto in Italia 14 % vol

Contiene solfiti

L 14/250

CESANESE DEL PIGLIO

Riserva



VIGNA BELVEDERE

2013

CESANESE DEL PIGLIO

Denominazione di origine controllata e garantita

Riserva

2013

Vino asciutto robusto dal colore rosso intenso con riflessi granati. Invecchiato 24 mesi in botti di legno e affinato 6 mesi in bottiglia. Si consiglia l'abbinamento con arrosti e formaggi stagionati

Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine da
Azienda Agricola Poggio in Fiore s.a.s.
Piglio - Italia

750 ml e Prodotto in Italia 14,00 % vol

Contiene solfiti

L 14/100

ETICHETTATURA VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

VINO SPUMANTE di QUALITÀ'

PINOT

BRUT

METODO CLASSICO



PRODOTTO DA ROSSI MARIO SRL

Orte – ITALIA

750 ml **e** Prodotto in Italia 12 % vol

Contiene solfiti

Contains sulphites

L 2011

ETICHETTATURA VINO FRIZZANTE GASSIFICATO

Vino Frizzante Gassificato
Ottenuto mediante aggiunta di
anidride carbonica

Rosato

Imbottigliato da ROSSI SRL
Orte – ITALIA

750 ml e Prodotto in Italia 10 % vol

Contiene solfiti

L 2015/15

ETICHETTATURA VINO SPUMANTE

**E' ammesso riportare il nome di
una o più varietà di vite**

VINO SPUMANTE

PINOT

DOLCE

Prodotto da

ROSSI MARIO SRL

Orte – ITALIA

750 ml **e** Prodotto in Italia 11,5 % vol

Contiene solfiti

L 2013/55

I prodotti commercializzati nella Comunità europea e nei paesi terzi devono essere conformi alla normativa del Reg. (CE) 607/09

LE DEROGHE ALLE NORME SULL'ETICHETTATURA SONO PREVISTE ESCLUSIVAMENTE PER I PRODOTTI DESTINATI A PAESI TERZI E LIMITATAMENTE ALLE INDICAZIONI RICHIESTE DALLA NORMATIVA DEL PAESE TERZO DI DESTINAZIONE

L'AZIENDA DEVE CONSERVARE LA DOCUMENTAZIONE CHE ATTESTI LE SPECIFICITÀ OBBLIGATORIE RICHIESTE NEL PAESE TERZO

I recipienti utilizzati per il magazzinaggio devono essere identificati (con numeri o lettere) e deve essere indicata la capacità

I prodotti devono essere identificati tramite cartello visibile e leggibile sul quale in caratteri indelebili siano riportate obbligatoriamente

- **La denominazione completa del prodotto**
- **Il nome dello Stato membro UE**
- **Il colore**
- **Le indicazioni obbligatorie per tipologie di prodotti (annata, vitigno)**
- **Tutte le altre indicazioni facoltative che figurano nei registri, nei documenti accompagnatori e nei dispositivi di etichettatura con cui saranno commercializzati**
- **il riferimento ai dati identificativi della certificazione per i vini DOP**

Le stesse indicazioni sono riportate in un cartello riferito a partite formate da recipienti di capacità inferiore a 10 ettolitri

MAGAZZINAGGIO: indicazioni

E' assolto l'obbligo di identificazione dei prodotti detenuti **se le cantine sono dotate di terminali video aggiornati mediante elaboratore centrale, presenti in corrispondenza dei recipienti di cantina**

I video terminali recano le indicazioni o codici corrispondenti e il numero del recipiente.

E' assolto l'obbligo qualora nella documentazione ufficiale siano riportate le indicazioni atte a far individuare i recipienti ove ciascun prodotto vitivinicolo è detenuto

MAGAZZINAGGIO: indicazioni

I prodotti imbottigliati ed etichettati nonché imballati **qualora non siano posti in vendita per il consumo devono essere ben individuati da un cartello** recante un indicazione quale

PRODOTTO NON IN VENDITA

PRODOTTO IN AFFINAMENTO

PRODOTTO IN LAVORAZIONE

PRODOTTO DESTINATO AL CONSUMO FAMILIARE

SISTEMI di CHIUSURA

Il sistema di chiusura dei **recipienti inferiori a 60 litri**
DEVE RIPORTARE

Il **codice ICQRF** dello stabilimento di imbottigliamento, oppure
il **nome o la ragione sociale** dell'imbottigliatore, oppure
il **marchio** dell'imbottigliatore

TIPOLOGIA, MATERIALI e COLORE dei RECIPIENTI

Vini DOCG e DOC sono ammesse bottiglie o altri recipienti tradizionali fino a 6 litri in vetro, terraglia, ceramica, porcellana e legno senza vincoli colorimetri, salvo diverse prescrizioni del disciplinare

Vini DOC (senza sottozona, menzioni tradizionali e vigna) sono ammessi contenitori di capacità compresa tra 2 e 6 litri di altri materiali idonei per alimenti, purché previsto nei disciplinari

Vini spumanti solo bottiglie di vetro per spumante

Vini IGT non ci sono restrizioni, salvo le disposizioni previste dal disciplinare di produzione

CAPACITÀ CONTENITORI

I vini a **DOCG** devono essere immessi al consumo in bottiglia o in altri recipienti di capacità **non superiore a 6 litri**, fatte salve disposizioni diverse dei disciplinari di produzione

Per i vini **DOC** e **IGT** sono ammessi recipienti di **capacità fino a 60 litri** salvo restrizioni previste dai disciplinari di produzione

CAPACITÀ CONTENITORI

Se non espressamente vietato dal disciplinare, per finalità promozionali e non commerciali è **consentito il confezionamento dei vini a DOP in recipienti di capacità diversa**, purché nel campo visivo delle indicazioni obbligatorie, sia riportata la dicitura «**prodotto non posto in commercio**»

Per i DOP deve essere comunque **riportato il lotto della partita** certificata, ma non il contrassegno, e deve essere inoltrata apposita comunicazione all'Organismo di controllo autorizzato

CAPACITÀ CONTENITORI

Il D. Lgs. 25 gennaio 2010 ha recepito la direttiva comunitaria 2007/45, ridefinendo le **gamme volumetriche** soggette a tutela entro determinati intervalli

Vini tranquilli *0,100 - 0,187- 0,25 - 0,375 - 0,5 - 0,75 - 1 - 1,5*
salvo specifiche disposizioni più restrittive contenute nei disciplinari dei vini a DOP e IGP

Vini frizzanti e spumanti *0,125 - 0,2 - 0,375 - 0,75 - 1,5*

Vini liquorosi e aromatizzati *0,1 - 0,2 - 0,375 - 0,5 - 0,75 - 1 - 1,5*

SISTEMI di CHIUSURA

Vini DOP e IGP

- vari dispositivi di chiusura ammessi dalla normativa nazionale, salvo indicazioni e restrizioni previste dai disciplinari

L'uso del tappo raso bocca di sughero o di altri materiali tradizionali è assimilato al tappo a T fatto salvo che la parte esterna al collo della bottiglia del tappo a T possa essere costituita da altri materiali

Sono vietate capsule e lamine contenenti piombo

SISTEMI di CHIUSURA

Vini spumanti, spumanti di qualità e spumanti di tipo aromatico



- tappo a fungo, in sughero o altre sostanze ammesse per gli alimenti, trattenuto da fermaglio, coperto eventualmente da una capsula e rivestito da una lamina che ricopra tutto il tappo e interamente o parzialmente il collo della bottiglia
- qualsiasi dispositivo di chiusura fino a 0,2 litri

Vini frizzanti DOP e IGP

Possibilità di utilizzo del tappo a fungo purché previsto dal disciplinare e a condizione che:

- La capsula di copertura non superi i 7 cm
- Il termine “frizzante” sia scritto in caratteri di almeno 5 mm

CONTENITORI e CHIUSURE

Recipienti particolari riconosciuti

La norma comunitaria tutela determinati tipi di bottiglia riservandone l'uso a determinati vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta



Flûte d'Alsace



Clavelin



Bocksbeutel o Cantil



Tokaj

La norma italiana tutela determinati tipi di bottiglia riservandone l'uso a determinati vini



Pulcianella

Fiasco toscano



Champagnotta



Marsala





Grazie dell'attenzione