



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Il vino garantito?

Vai sul sicuro

GUIDE AI DIRITTI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Il vino garantito?

Vai sul sicuro

Marzo 2025

Il presente volume è stato realizzato grazie alla collaborazione tra la Camera di commercio di Torino e il suo Laboratorio Chimico.

Tutti i diritti riservati. Vietata la riproduzione a terzi.

Coordinamento editoriale: Settore Regolazione del Mercato e Settore Comunicazione esterna e URP, Camera di commercio di Torino.

Indice

Introduzione.....	4
Capitolo primo	
Il vino come nasce.....	5
Capitolo secondo	
Classificazione e tipologie	9
2.1 Denominazione di origine protetta (DOP, DOC, DOCG).....	10
2.2 Indicazione geografica protetta (IGP, IGT)	12
2.3 Vini generici e vini varietali.....	13
2.4 Informazioni: dove trovarle?	13
Capitolo terzo	
Tutela della denominazione	15
3.1 Idoneità	16
3.2 Piani di controllo	16
3.3 Consorzi di tutela	17
3.4 Enti preposti al controllo	17
Capitolo quarto	
Come leggere l’etichetta.....	19
4.1 Indicazioni obbligatorie	19
4.2 Indicazioni facoltative	21
4.3 Esempi di etichette.....	22
Glossario	25
Bibliografia	26
Sitografia.....	27

Introduzione

Il vino è una bevanda che da secoli accompagna la storia dell'uomo. Nato probabilmente per caso, è frutto di un processo produttivo che unisce la capacità umana di utilizzare una sapiente tecnologia di trasformazione e una materia prima, l'uva, che può esprimere le sue gradevoli caratteristiche solo se trasformata con arte ed equilibrio. Se non intervenissero corrette pratiche enologiche, infatti, la bevanda che deriva dall'uva assomiglierebbe ad un intruglio acido e amaro per nulla amabile.

In Italia, l'importanza economica e sociale della produzione enologica risale al periodo degli Etruschi, tanto che il nostro Paese venne denominato *Enotria tellus*, cioè "terra del vino" in quanto qui veniva prodotto vino di buona qualità, in abbondanza e di diversi tipi. È indubbio che le pratiche agronomiche, le tecnologie produttive e la tenacia degli agricoltori-trasformatori hanno consentito di estendere la coltivazione della vite. La produzione di vino ha raggiunto così zone della penisola meno favorevoli dal punto di vista climatico, ottenendo livelli di eccellenza anche in aree pedemontane, come avviene ad esempio in Piemonte, in particolare in provincia di Torino.

Per valorizzare la produzione enologica occorre innanzitutto adottare modalità e procedure che garantiscano e salvaguardino i requisiti di qualità raggiunti e consentano di promuovere il vino attraverso una diffusa informazione. Risulta quindi importante tutelare il consumatore con interventi locali di verifica. Se da un lato il controllo della filiera garantisce la bottiglia di vino che acquistiamo, dall'altro le maggiori conoscenze, scientifiche e tecniche, consentono a chi acquista e consuma il vino di valutare le diverse tipologie di produzione ed apprezzare le caratteristiche tipiche di ogni produzione.

Si tratta di accostarsi al bere con un approccio più consapevole, senza rinunciare al piacere della convivialità che ne deriva. Sapere come viene prodotto il vino, quali possono essere gli aspetti degustativi da considerare e, soprattutto, possedere gli strumenti per apprezzare e distinguere la qualità del lavoro che è alla base della bevanda che assaporiamo aiutano e aumentano la condivisione e la trasmissione del sapere enologico.

Questa Guida unisce informazioni tecniche e indicazioni per orientarsi e, di conseguenza, per poter scegliere il vino da consumare in base alle caratteristiche specifiche e alle sensazioni che può evocare, con la moderazione che un assaggio richiede: il vino è cultura e trascina dietro di sé un insieme di conoscenze che val la pena di scoprire.

Capitolo I

Il vino: come nasce

La composizione chimica dell'uva è molto ricca e incide sulle caratteristiche del vino che ne deriva. Per capire come evolve il prodotto durante la vinificazione occorre conoscere i componenti presenti nel grappolo. Da questa materia prima nascerà il vino grazie all'uso di appropriate tecniche enologiche.

Nell'acino d'uva, oltre all'acqua, sono presenti i seguenti costituenti principali:

- glucidi o zuccheri, come il fruttosio e il glucosio
- sostanze proteiche
- sostanze minerali
- acidi organici come l'acido malico, l'acido tartarico, l'acido citrico
- composti polifenolici, che comprendono sostanze coloranti (come gli antociani) e sostanze tanniche che conferiscono al vino caratteristiche di astringenza
- composti aromatici.

Alcuni componenti come gli zuccheri e gli acidi influiscono sul momento della raccolta delle uve, in quanto la vendemmia inizia quando i frutti raggiungono la maturazione valutata in base all'equilibrio quantitativo di questi costituenti. Gli antociani, ad esempio, nei vini rossi sono le sostanze che determinano il colore del mosto e del vino che ne deriva.

Il vino è un alimento acido, caratteristica che, insieme alla presenza dell'alcol, aiuta nella conservazione.

La **vinificazione** è il processo di produzione del vino ed è una biotecnologia applicata all'uva. I componenti degli acini sono trasformati ad opera di microrganismi che utilizzano gli zuccheri presenti – in massima parte glucosio e fruttosio – e li convertono in altre sostanze, tra cui principalmente etanolo, detto anche alcol etilico. Questo processo si chiama fermentazione alcolica e i microrganismi interessati sono i lieviti¹.



Solo l'uva prodotta dalla vite europea, *Vitis vinifera*, può essere utilizzata nella produzione del vino. I grappoli, una volta vendemmiati, vengono sottoposti alla vinificazione, l'insieme cioè dei processi tecnologici adottati per ottenere il vino. Il momento della vendemmia varia a seconda delle condizioni climatiche dell'annata e della zona, del vitigno² e della produzione enologica che si desidera ottenere.

Esistono due tipologie di vinificazione:

- senza macerazione (o in bianco) per ottenere vini bianchi o rosati

¹ Vedi "Glossario" a pag. 25.

² Vedi "Glossario" a pag. 25.

- con macerazione (o in rosso) per produrre vini rosati o rossi, a seconda della durata del contatto tra vinacce e mosto.

Nel caso della **vinificazione in bianco** le uve intere o pigiate vengono pressate ed il mosto così ottenuto, previa una sfecciatura per allontanare il materiale solido (es. frammenti di buccia, semi, etc.) eventualmente ancora presente, viene avviato alla fermentazione alcolica.

Nella **vinificazione in rosso (con macerazione)** le uve vengono invece pigiate o pigiadirasbate e il pigiato ottenuto viene avviato alla fermentazione che avverrà quindi in presenza del materiale solido, costituito in genere da bucce e vinaccioli, per un tempo più o meno prolungato.

In entrambi i casi una leggera aggiunta di anidride solforosa al mosto o al pigiato consente un controllo della microflora presente ed un miglioramento qualitativo del prodotto. Per poter meglio controllare il processo di fermentazione alcolica, anziché utilizzare i lieviti autoctoni presenti naturalmente sulle uve, ma di potenzialità enologica non definita e che potrebbero determinare, soprattutto in annate non ottimali, risultati enologici scadenti, si aggiungono lieviti secchi³.

Sia nella vinificazione in bianco sia in quella in rosso, occorre controllare e monitorare il processo: il tempo di permanenza nel tino di fermentazione, ad esempio, dipenderà dalla materia prima e quindi dal grado di maturazione nonché dalle condizioni di fermentazione e dal tipo di vino che si desidera ottenere.

Ultimati i processi fermentativi si procede alla **svinatura**, con lo scarico delle vinacce nella vinificazione in rosso e la loro pressatura al fine di recuperare tutto il vino trattenuto dalle vinacce stesse. Nel caso della vinificazione in bianco la svinatura consiste in un semplice travaso al fine di liberare il vino dalle fecce che si sono formate durante la fermentazione alcolica.

In entrambe le tipologie di vini, ma è praticamente utilizzata solo nei vini rossi e in funzione della loro acidità e del tipo di prodotto che si desidera ottenere, è possibile diminuire l'acidità presente favorendo la fermentazione malolattica. Anche in questo caso si assiste ad un processo microbiologico in cui batteri lattici naturalmente presenti trasformano l'acido malico in acido lattico, che ha caratteristiche meno "acide". Questa fermentazione richiede temperature superiori ai 20°C, pertanto, in inverno viene indotta scaldando l'ambiente di cantina o direttamente il vino con modalità diverse, oppure avviene naturalmente in primavera.

Terminate le fasi fermentative, il vino viene avviato alla conservazione con relativi travasi al fine di mantenere sempre il vino in contenitori privi di fecce o depositi e preservarne, quindi, la qualità. Durante questa fase di conservazione e prima dell'imbottigliamento è possibile anche filtrare il vino al fine di eliminare le impurità ancora in sospensione.

Alcune tipologie di vino possono subire un processo d'invecchiamento in botti di legno di varia capacità. Di particolare interesse le *barriques*, con volume di 225 L, in quanto presentano la capacità, in relazione all'elevato rapporto superficie/volume, di conferire al vino particolari aromi di legno e di tostato, nonché una riduzione dell'astringenza dovuta alla polimerizzazione⁴ dei tannini.

Queste botti sono costruite in genere con particolari legni di quercia, benché sia possibile ancora ritrovare botti costruite con altri legni quali castagno, ciliegio o

³ Vedi "Glossario" a pag. 25.

⁴ Vedi "Glossario" a pag. 25.

robinia. Il periodo trascorso nelle botti dipende dal vino e dal tipo di prodotto che si vuole ottenere. Nel caso di alcuni vini a Denominazione di Origine (DOP) le modalità e i tempi di permanenza sono fissati dal disciplinare di produzione.



Proprio dalla *barrique* deriva il termine "barricato" che fa riferimento a vini affinati per un periodo più o meno lungo in queste particolari botti e che ha assunto aromi di legno e di vaniglia.

I **vini passiti** sono caratterizzati in genere da un elevato contenuto alcolico a cui si associa un altrettanto elevato residuo di zuccheri non fermentati. Al fine di ottenere questi valori è necessaria una fase di concentrazione degli zuccheri nell'uva che può avvenire in vari modi, fra cui l'appassimento in vigneto prima della raccolta (se le condizioni ambientali lo consentono) o in cantina dopo la vendemmia. In questo caso le uve vengono raccolte e i grappoli sono collocati ancora interi in locali areati al riparo dagli eventi atmosferici. Qui subiscono un appassimento naturale che concentra le sostanze per evaporazione dell'acqua. Raggiunto un contenuto zuccherino sufficientemente elevato, si avvia la vinificazione e il successivo affinamento, di solito in botte. Siccome la quantità di zuccheri è molto elevata anche il tasso alcolico finale è elevato, così come il residuo zuccherino non fermentato.

Per ottenere il **vino spumante** occorre procedere con un'altra tipologia di vinificazione - la spumantizzazione - ossia l'inglobamento di anidride carbonica nel vino che si libererà al momento del consumo dando origine alla caratteristica schiuma e al *perlage*. La spumantizzazione si effettua sia con uve aromatiche, ottenendo in genere spumanti dolci, sia con uve a sapore semplice.

Esistono due sistemi per la spumantizzazione:

- rifermentazione in bottiglia secondo il metodo Champenois o Metodo Classico, come avviene ad esempio per l'Erbaluce di Caluso Spumante
- rifermentazione in autoclave o metodo Charmat, come avviene ad esempio per l'Asti Spumante.

A proposito dei vini a Denominazione di Origine va segnalato che le uve devono provenire da vigneti iscritti e soggetti alle regole prescritte nello specifico disciplinare inerente quel particolare vino, come ad esempio la collocazione territoriale, il sesto di impianto⁵ e in generale la conduzione agronomica della vigna. In questo modo viene anche stabilita la resa massima di uva in vino, limite produttivo massimo che garantisce la qualità del prodotto e limita l'offerta quantitativa globale della produzione della specifica DOP per quell'annata.

Qualora il vino sia prodotto con l'uva proveniente da un unico vigneto è consentito indicare, per alcune DO e a specifiche condizioni, il termine "vigna" seguito dal nome specifico d'identificazione. È un procedimento simile al francese per la dicitura "cru". Nato a Bordeaux nel 1855 per classificare le migliori produzioni, con questo termine si indicano i vigneti o le produzioni che rispondono a certe caratteristiche superiori e a regole più rigorose.

Con il termine **vermouth**, infine, si intende un vino aromatizzato particolare originario del torinese e per il quale è stata riconosciuta l'Indicazione Geografica (IG) Vermouth di Torino. Per la sua produzione si utilizza come base un vino bianco o rosso a cui viene aggiunto zucchero, alcol ed estratti vegetali ottenuti o per

⁵ Vedi "Glossario" pag. 25.

macerazione in soluzione alcolica o per distillazione. Il prodotto prima dell'imbottigliamento subisce quindi una stabilizzazione per migliorarne la conservazione.

Camera di commercio di Torino

Capitolo II

Classificazione e tipologie

Il processo di produzione enologica richiede passaggi comuni a tutte le tipologie di vino. Che cosa differenzia, allora, un vino da un altro? Rispondere a questa domanda significa parlare delle diversità dovute ai vitigni di provenienza, ai tipi di vinificazioni, alle capacità del vinificatore e consente di addentrarsi nel mondo del vino, così da capire che cosa si nasconde dietro a quanto riportato sulle etichette poste sulle bottiglie. Significa, in sintesi, possedere gli strumenti per valutare i prodotti e operare le scelte.

Innanzitutto, occorre precisare che non tutte le produzioni di vino sono soggette a vincoli quantitativi e a disposizioni legate alla qualità, mentre esistono regole commerciali e sanitarie che sono obbligatorie per tutti i vini. Esiste quindi una classificazione per differenziare qualitativamente il vino e, di conseguenza, il consumatore ha gli strumenti per effettuare scelte consapevoli ed essere tutelato.

La normativa comunitaria (Reg. UE 1308/2013) definisce vino *"il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o no, o di mosti di uve"*; qualora non avvenga la fermentazione alcolica, cioè la trasformazione degli zuccheri in alcol operata dai microrganismi, il prodotto liquido non fermentato ma comunque fermentescibile⁶ non può definirsi vino, ma si chiama succo d'uva. In questo caso non è possibile far riferimento nella designazione e nell'etichetta a denominazioni di origine o a indicazioni geografiche ed è soggetto, ad esempio, alle disposizioni definite per i succhi di frutta.



Oltre al grado alcolico il vino, per definirsi tale, deve sottostare a disposizioni specifiche che riguardano certi parametri generali. Per l'Italia:

- titolo alcolometrico effettivo > 9% vol. (salvo deroghe)
- acidità totale espressa in acido tartarico > 3,5 g/L
- titolo alcolometrico totale < 15% vol. (salvo deroghe).

Occorre sottolineare che esistono disposizioni nello specifico che non rispettano queste linee generali, come nel caso dei vini dolci, ad esempio il Moscato d'Asti, il Malvasia di Casorzo o il Brachetto d'Acqui, in cui il grado alcolico effettivo è fissato a livelli caratteristici inferiori a 9 % vol.

Esistono inoltre limiti massimi per l'acidità volatile, che può essere considerato un parametro indicatore – se presente a livelli elevati – di alterazione, e per il quantitativo di anidride solforosa totale, additivo comunemente utilizzato in enologia, con valori massimi differenti a seconda della tipologia di vino, che non devono essere superati.

Per qualificare il prodotto sono state introdotte delle tipologie che, se rivendicate, obbligano l'osservanza di regole definite per garantire caratteristiche specifiche. Ciò

⁶ Vedi "Glossario" pag. 25.

consente di valorizzare il vino, fermo restando l'importanza delle capacità professionali di ciascun operatore.

2.1 Denominazione di origine protetta (DOP, DOC, DOCG)

Per denominazione di origine protetta si intende un nome che serve a designare un vino ottenuto in una specifica zona geografica, le cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani. Questo significa che un vino a denominazione d'origine deve avere un legame con il territorio e le sue caratteristiche sono dovute in tutto o in parte all'ambiente naturale e dai fattori umani del territorio stesso, quali la tradizione di coltivazione o di vinificazione.

Lo stesso vitigno coltivato in zone diverse, tutte ugualmente adatte a produrre vino di qualità, fornirà vini diversi con caratteristiche specifiche e tra loro differenti: alcune peculiarità derivanti dal vitigno saranno riconoscibili, ma non saremo in presenza del medesimo vino. Ad esempio il vitigno Barbera a seconda della zona di produzione può dare origine al Barbera d'Asti, al Barbera d'Alba, al Collina Torinese Barbera, al Pinerolese Barbera, al Canavese Barbera, al Colline Novaresi Barbera e ad altre tipologie; in alcuni casi è previsto che questo vitigno venga utilizzato insieme ad altri per comporre i cosiddetti uvaggi, come ad esempio nel 'Valsusa' dove è possibile utilizzarlo insieme a Dolcetto e/o Avanà e/o Neretta cuneese e miscelarlo con altri vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati per la provincia di Torino.

Anche il legame con la tradizione, con la storia di ciascun luogo rende differente un vino dall'altro, facendone uno dei prodotti agroalimentari che meglio rappresenta la cultura agricola nazionale.

La denominazione di origine può anche essere riconducibile ad alcuni termini tradizionali, come ad esempio nel caso del Vin Santo, menzione tradizionale italiana per vini prodotti con una tecnica particolare in Toscana, Marche, Umbria, Emilia-Romagna, Veneto e Trentino-Alto Adige; tale termine viene utilizzato in alcuni disciplinari di produzione delle denominazioni d'origine che prevedono questa tipologia di vino.

Le denominazioni di origine (DO) non sono legate a un produttore o a un gruppo di produttori, ma in generale sono utilizzabili da chi rientra nelle caratteristiche richieste e precisate dalla normativa. Le regole specifiche sono indicate nei disciplinari di produzione, oltre a norme più generali che regolamentano le attività produttive legate alla DO. Questo procedimento ha lo scopo di salvaguardare sia chi produce sia il consumatore, consentendo la trasparenza al mercato e in generale una corretta informazione.

Il **disciplinare di produzione** riporta le indicazioni necessarie per qualificare il prodotto, cioè per mantenere il livello di qualità della denominazione e precisamente vengono fornite le seguenti indicazioni:

- la denominazione a cui si riferisce
- le categorie dei prodotti vitivinicoli
- la delimitazione della zona di produzione
- le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del vino
- la resa massima per ettaro

- il vitigno o i vitigni da cui è consentito ottenere il vino
- l'evidenza dei legami con il territorio.

Possono inoltre essere stabiliti criteri per l'irrigazione, deroghe per la zona di vinificazione, un periodo minimo di invecchiamento in botti di legno (o altro materiale) o di affinamento in bottiglia, disposizioni riguardanti i recipienti di commercializzazione come volumi e forme e altre relative ai sistemi di chiusura, o ancora l'imbottigliamento in una zona delimitata.

In Italia per indicare le DOP, denominazione comunitaria, si possono utilizzare le menzioni specifiche tradizionali DOC (denominazione di origine controllata) e DOCG (denominazione di origine controllata e garantita), le diciture adottate a livello nazionale per designare i prodotti vitivinicoli di origine soggetti a riconoscimento e tutela. In etichetta i termini "Denominazione di origine controllata" o "Denominazione di origine controllata e garantita" possono comparire da sole o insieme al termine comunitario "Denominazione di origine protetta" o da questo sostituite.



Nel nostro Paese esistono alcune aree in cui è presente il bilinguismo: in questi casi è possibile adottare menzioni in altra lingua, come ad esempio in Valle d'Aosta le diciture "Appellation d'origine contrôlée" e "Appellation d'origine contrôlée et garantie".

Esistono inoltre alcune specificazioni e menzioni, cioè indicazioni di particolare significato che possono essere adottate solo se previste e regolamentate nei singoli disciplinari di produzione:

- **classico**: per i vini non spumanti, è riservata ai vini della zona di produzione più antica
- **storico**: per i vini spumanti prodotti nella zona di produzione più antica
- **riserva**: attribuita a vini sottoposti ad un periodo d'invecchiamento di due anni per i vini rossi, un anno per i vini bianchi, un anno per i vini spumanti ottenuti con fermentazione in autoclave con il metodo Martinetti/Charmat, tre anni per i vini spumanti ottenuti con rifermentazione naturale in bottiglia
- **superiore**: designa caratteristiche qualitative di maggior pregio, che derivano da una minor resa di uva alla vendemmia e da un grado alcolico più elevato; in genere nei disciplinari vengono specificate le modalità e i limiti per i parametri chimico-fisici e organolettici
- **gran selezione**: attribuita soltanto ai vini DOCG che rispondono a specifiche caratteristiche
- **novello**: si applica al vino appena prodotto e segue precise disposizioni, legate:
 - al periodo di commercializzazione, previsto a partire dal 30 ottobre salvo disposizioni specifiche presenti nei disciplinari di produzione
 - al periodo di confezionamento, che deve essere effettuato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve (cioè della vendemmia)
 - alla presenza di almeno il 40% di vino prodotto con la macerazione carbonica
 - al titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11% vol.
 - al contenuto massimo di zuccheri residui di 10 g/L

- **passito o vino passito**: si ottiene dalla fermentazione di uve raccolte e fatte appassire naturalmente o in condizioni controllate, a seconda di quanto prescritto nel disciplinare di produzione

Qualora il vino provenga da uve tutte vendemmiate in una particolare area, designata e riconoscibile per un suo nome tradizionale o toponimo specifico, e vinificate separatamente dalle uve della medesima denominazione ottenute in altri vigneti dell'azienda, è consentito designare il vino con il termine "**vigna**" seguito dal nome della zona, purché tale nome sia stato inserito in un elenco a livello regionale gestito dall'Assessorato all'agricoltura e sia rivendicata nella denuncia annuale di produzione delle uve.

La designazione DOCG è riservata a vini già riconosciuti DOC da almeno sette anni e che presentano caratteristiche qualitative rilevanti e riconosciute anche a livello commerciale e internazionale, oltre ad aver una diffusione di produzione almeno pari al sessantasei per cento della superficie vitata ammessa.

Tutta la produzione di vini DOC e DOCG è sottoposta a controlli analitici e organolettici. I campioni prelevati ufficialmente vengono analizzati in laboratori autorizzati a tal scopo dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) per verificare la rispondenza a quanto prescritto nei singoli disciplinari e nella legislazione applicabile, e degustati da apposite Commissioni di degustazione specifiche per ogni tipologia, che ne controllano le caratteristiche organolettiche legate al colore, alla limpidezza, all'odore e al sapore.

Per la legislazione italiana per tutti i vini DOC e DOCG l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria, tranne nel caso di vini liquorosi, spumanti non etichettati come millesimati e di vini frizzanti.

2.2 Indicazione geografica protetta (IGP, IGT)

I vini IGP (indicazione geografica protetta) in Italia sono indicati come IGT, cioè indicazione geografica tipica. Con il termine geografico della zona si designa il prodotto che ne deriva e che presenta caratteristiche proprie dell'area interessata. Sono vini con caratteristiche qualitative che dipendono dalla zona geografica in cui sono prodotte le uve o la cui notorietà è attribuibile all'origine geografica. Devono essere prodotti per almeno l'85% con uve provenienti dalla zona geografica indicata.

La normativa comunitaria prevede anche nel caso di IGP che la vinificazione avvenga in zona di origine, salvo deroghe particolari previste dal disciplinare di produzione circa la possibilità di operare in una zona posta nella stessa unità amministrativa o in una vicina. Anche in questo caso i riconoscimenti specifici devono essere autorizzati e deve essere emesso un disciplinare di produzione. Inoltre, in Italia anche in questo caso è prevista l'uso di un'altra lingua, limitatamente alle produzioni delle zone a bilinguismo, come ad esempio in Valle d'Aosta si può utilizzare la menzione "Vin de pays" o in Alto Adige il termine "Landwein".

Il termine italiano "indicazione geografica tipica" può essere accompagnato da quello europeo "indicazione geografica protetta".

In modo analogo ai vini DOC e DOCG, sono previste alcune specificazioni anche per i vini IGT, che per poter essere adottate devono essere previste nei rispettivi disciplinari:

- **novello**: si applica al vino appena prodotto e segue precise disposizioni, legate:
 - al periodo di commercializzazione, previsto a partire dal 30 ottobre salvo disposizioni specifiche presenti nei disciplinari di produzione
 - al periodo di confezionamento, che deve essere effettuato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve (cioè della vendemmia)
 - alla presenza di almeno il 40% di vino prodotto con la macerazione carbonica
 - al titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11% vol.
 - al contenuto massimo di zuccheri residui di 10 g/L
- **passito o vino passito**: si ottengono dalla fermentazione di uve raccolte e fatte appassire naturalmente o in condizioni controllate
- **vino passito liquoroso**: questa menzione è riservata ai vini IGT, sempre che non sia prevista nei singoli disciplinari di produzione dei vini a DO.

I vini IGT sono sottoposti a campione a controlli analitici in laboratori autorizzati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

2.3 Vini generici e vini varietali

Esistono vini che non rientrano nelle precedenti categorie e che non riportano alcun tipo di menzione geografica. In precedenza, venivano designati come "vino da tavola", ma tale nome non è oggi più utilizzabile.

Questi vini non sono quindi prodotti in una particolare zona né hanno un legame territoriale o culturale e non possono avere indicazioni geografiche, ma sono comunque produzioni che devono sottostare ai principi di sicurezza alimentare e alle disposizioni legislative sui prodotti enologici.

Esiste la possibilità di accompagnare in etichetta la designazione generica "vino" con alcune indicazioni. Ad esempio, è possibile riportare a determinate condizioni l'annata e il vitigno o i vitigni di uve da vino. Occorre che nel vino varietale sia presente almeno l'85 % del vitigno indicato. Inoltre, possono figurare solo le varietà Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, Cabernet, Chardonnay, Merlot, Sauvignon, Syrah.

2.4 Informazioni: dove trovarle?

EAmbrosia è una banca dati elettronica, consultabile sul sito www.ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographicalindications-register/, che l'Unione Europea ha istituito per i prodotti tutelati a livello europeo, tra i quali, figura il vino.

Le informazioni contenute riguardano tutte le indicazioni geografiche registrate, compresi gli strumenti giuridici di protezione e i disciplinari di produzione. Sono inoltre raggiungibili anche le sezioni specifiche dedicate alle Specialità Tradizionali Garantite (STG) e alle Menzioni tradizionali per il vino protette nell'Unione europea.

Anche a livello piemontese è possibile consultare l'elenco dei vitigni autorizzati alla coltivazione in Piemonte, curato dall'Assessorato dell'Agricoltura della Regione Piemonte all'indirizzo:
www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura/viticultura-enologia/vitigni-piemonte

Camera di commercio di Torino

Capitolo III

Tutela della denominazione

Come tutelare il vino prodotto con una particolare denominazione? La domanda presenta risvolti importanti per chi produce e per chi consuma.

Attualmente esistono diversi livelli di controllo e diversi Enti che si occupano dell'organizzazione del sistema e delle verifiche, con compiti e prerogative stabiliti.

Nell'Unione Europea, e di conseguenza anche in Italia, la garanzia del libero scambio ha reso indispensabile stabilire regole comuni da adattare alle realtà di ciascun Paese membro. Stabilito quindi l'obiettivo di una organizzazione comune del mercato del vino (OCM vino), nel 2008 si sono poste alcune condizioni per proteggere i prodotti in virtù della loro tipicità e qualità legata ai territori di origine e si sono intraprese azioni volte a limitare e indirizzare la produzione con l'intento di mantenere livelli qualitativi elevati.

In alcuni Paesi membri, tra cui il nostro, misure di tutela e di controllo erano già in atto per DOC e DOCG; in questo modo dal 2009 la protezione è stata estesa e resa maggiormente incisiva. In Italia, le precedenti DOC e DOCG sono state trasformate in DOP e le IGT in IGP. Per le richieste di riconoscimento di nuove denominazioni di origine o di indicazione geografica occorre ora percorrere l'iter previsto per le DOP e le IGP. La domanda di denominazione, una volta terminata la fase nazionale della procedura di registrazione, viene esaminata da un'apposita Commissione europea che emetterà il suo giudizio. Alcune modifiche dei disciplinari di produzione definite minori, come quelle che non si riferiscono alla zona di produzione o a specifiche del vino, possono tuttavia essere apportate dal singolo Stato membro senza l'obbligo del passaggio in sede europea.



È importante sottolineare che la protezione non si estende a elementi generici, ma solo a ciò che è distintivo, come un nome geografico: nella denominazione Freisa di Chieri è protetto il nome Chieri.

Il percorso che un produttore di vino segue per poter indicare in etichetta la denominazione di origine parte dal vigneto e si sviluppa nei diversi ambiti della filiera. Occorre che ciascun vigneto in cui si produce uva atta a divenire vino DOC o DOCG, sia censito e iscritto in un apposito Schedario Viticolo, gestito dalla Regione di competenza. Per ogni DOP deve essere stabilita la zona di produzione e devono essere indicati quali vitigni possono essere utilizzati. Per garantire la qualità occorre che sia stabilita una resa massima di quintali di uva per ettaro, in modo che l'uva vendemmiata contenga opportuni livelli di concentrazione delle sostanze caratteristiche che conferiscono, se equilibrate, la specificità al vino prodotto.

Esistono poi regole specifiche sui volumi di vino che possono essere ottenuti dall'uva vendemmiata, con rese massime volte a garantire la qualità finale del prodotto, in generale stabilito nel 70%.

Il processo di vinificazione segue le indicazioni previste dalle disposizioni specifiche del disciplinare oppure da norme più generali. Se è previsto un invecchiamento, occorre che siano specificate le modalità e i tempi di attuazione. A titolo di esempio si può citare il caso del Freisa di Chieri in cui la tipologia superiore prevista dal

disciplinare è riservata alle produzioni che presentano una gradazione alcolica minima naturale di 11,5% vol., con un invecchiamento sino al 1° novembre dell'anno successivo a quello vendemmiale.

Infine, il vino prodotto deve presentare le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche specificate per la particolare denominazione, verificate con analisi chimiche e organolettiche descritte più avanti.

Il processo del controllo deve garantire tutti questi passaggi, oltre a verificare che il vino sia rispondente alle prescrizioni di legge per quanto riguarda l'etichettatura, i residui di additivi, i contaminanti e le pratiche enologiche adottate. Possiamo sicuramente concludere che pochi alimenti largamente diffusi vengono sottoposti a così numerosi controlli prima di poter essere gustati dal consumatore.

3.1 Idoneità

Quando il vino, seguite le procedure previste dal disciplinare, viene ritenuto pronto per il consumo, il produttore chiede che si proceda al prelievo di sei campioni, a cui viene assegnato un codice per renderli anonimi e non riconducibili alla cantina di produzione. Un campione viene sottoposto a controlli chimico-fisici in un laboratorio accreditato autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf).

Se questo esame conferma le caratteristiche previste nel disciplinare di produzione e dalla normativa generale, si procede con l'analisi sensoriale, effettuata da una Commissione di Degustazione composta da esperti.

Se anche questo esame viene superato, il vino riceve l'Attestato di Idoneità che sancisce in modo definitivo la conformità. Qualora si verificasse la non rispondenza al disciplinare o per non conformità ai limiti chimici o per la presenza di difetti in fase di esame organolettico e il vino venisse giudicato non idoneo o rivedibile, è possibile ricorrere al giudizio e riproporre il vino seguendo l'apposita procedura.

Al momento dell'imbottigliamento occorrerà comunicare l'operazione all'Organismo di controllo preposto, e si procederà con l'acquisto delle fascette, contrassegni di stato che riportano un numero identificativo per ogni bottiglia e che devono essere posti su ogni bottiglia obbligatoriamente in alcune regioni, quale ad esempio il Piemonte, fermo restando tale obbligo per tutte le DOCG presenti sul territorio nazionale.



3.2 Piani di controllo

Con l'introduzione nella nostra legislazione dei Piani di Controllo, l'Italia ha preceduto le indicazioni successivamente emanate a livello comunitario. Queste prevedono, con possibilità di scelta tra alcune modalità, una verifica a campione durante il processo di produzione del vino. I controlli devono essere eseguiti da enti indipendenti, che possono essere enti pubblici con un sistema di gestione regolamentato o enti terzi certificati secondo la norma UNI CEI EN ISO IEC 17065 riguardante la certificazione di prodotti/servizi.

I Piani di Controllo interessano la filiera produttiva nel suo complesso, dalla vigna alla fase di imbottigliamento e commercializzazione. Viene autorizzato un Organismo di Controllo dal Masaf, su proposta della Regione che a sua volta accoglie e avvalle le scelte operate dal mondo produttivo. Questo iter si attua per ciascuna DOC o DOCG e l'Organismo di Controllo, che deve possedere i necessari requisiti di terzietà citati prima, procede a diversi tipi di verifica nelle tre fasi di produzione: viticoltore, vinificatore, imbottigliatore. Sono contemplati controlli documentali sulla totalità della produzione, dal controllo della corrispondenza dei volumi produttivi alla verifica della compatibilità tra superficie vitata e denuncia delle uve prodotte.

Si effettuano poi a campione delle verifiche ispettive che vengono svolte:

- in vigneto, per controllare superfici, rese in uva, corrispondenza tra vitigni denunciati e presenti mediante un esame morfologico-ampelografico⁷
- presso il vinificatore per visionare i volumi, presenti in cantina, di vino atto a divenire DO (cioè rivendicato come tale ma non ancora pronto per la conformità) e controllare il grado alcolico minimo
- presso gli imbottiglieri, dove si svolgono verifiche relative alle bottiglie, sia come quantitativi, sia come corrispondenza del prodotto a quello precedentemente reso idoneo, sia come presentazione nell'etichetta.

3.3 Consorzi di tutela

I Consorzi di tutela nascono per promuovere il prodotto e per tutelarlo. Sono costituiti da produttori di vini a denominazione di origine e hanno lo scopo di promuovere e valorizzare, vigilando contro contraffazioni o concorrenza sleale nei confronti del prodotto stesso. Sono riconosciuti dal Ministero e possono essere costituiti per ciascuna DOP o IGP.

Non esiste l'obbligo per i produttori della DO di aderire al Consorzio preposto per poter produrre il vino a denominazione d'origine, come non tutte le DO hanno un Consorzio. Tuttavia, il ruolo svolto dai Consorzi spesso necessariamente è di rappresentanza di una categoria e in taluni casi previsti dalla legge operano per conto di tutti i soggetti aderenti alla DO.

3.4 Enti preposti al controllo

Sul territorio esistono organismi che, mediante verifiche e controlli, svolgono compiti specifici volti a tutelare le produzioni agroalimentari e i consumatori e aiutando il mondo produttivo ad agire nel rispetto delle disposizioni e ad interagire con gli organismi nazionali o comunitari.

Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF)

Dipende dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e nel caso delle DOP ha il compito di vigilare sulle produzioni di qualità registrate a livello comunitario e nazionale. Controlla quindi che le produzioni vinicole DO siano conformi a quanto stabilito dalla legislazione e che le procedure di verifica della filiera con i piani di controllo siano attuate secondo quanto stabilito. Dispone di uffici periferici che operano sul territorio secondo le zone di competenza.

⁷ Vedi "Glossario" a pag. 25.

Comando unità forestali, ambientali e agroalimentari

Sempre alle dipendenze del Masaf, agisce come forza di polizia specializzata nella difesa del patrimonio agroforestale. Ha compiti di polizia giudiziaria e vigila sull'osservanza della normativa vigente concernente la salvaguardia delle risorse agroambientali, ma anche in ambito di sicurezza alimentare.

Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS)

I militari del reparto agiscono come Ispettori Sanitari dove vi è produzione, somministrazione, vendita o stoccaggio di prodotti alimentari. Gli organi operativi sono i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità (NAS) che possono compiere prelievi e controlli di vino o di prodotti enologici qualora vengano sospettati o ravvisati pericoli per la salute o infrazioni relativamente a pratiche enologiche autorizzate.

Assessorato Agricoltura Regione Piemonte

Il compito dell'assessorato regionale è di selezionare e valutare le istanze del territorio, promuovendo la crescita e lo sviluppo delle attività produttive in armonia con le disposizioni di legge e con gli obiettivi politici condivisi. Inoltre, assolve ai compiti assegnati dalla normativa, mediante un ruolo di mediazione tra le parti interessate, di supporto negli iter di riconoscimento delle DOP e tutela delle produzioni. Svolge in pratica un basilare ruolo di coordinamento delle attività produttive, supportato dall'ausilio di strumenti utili per la gestione, come nel caso dell'utilizzo del portale nazionale Sistema Informativo Agricolo Nazionale (SIAN).

È inoltre assegnato alle Regioni il compito di disciplinare, su proposta dei Consorzi di tutela e consultate le organizzazioni di categoria, l'iscrizione dei vigneti allo Schedario viticolo, ossia l'archivio con le informazioni relative alle superfici coltivate a vite. Lo scopo è di gestire, sospendendo e regolamentando le iscrizioni, la produzione viticola ed enologica per conseguire un equilibrio di mercato e salvaguardare la qualità.

Capitolo IV

Come leggere l'etichetta

L'etichetta posta sulla bottiglia ha l'importante compito di fornire informazioni utili; è la presentazione del vino e segue precise modalità di compilazione. Le indicazioni si dividono in obbligatorie e in facoltative (regolamentate e libere).

In alcuni casi sono presenti norme specifiche legate a particolari tipologie di vini, come ad esempio nel caso degli spumanti.

Quanto deve comparire in etichetta segue poi regole precise, sia come modalità di lettura sia come dimensione dei caratteri: le indicazioni devono poter essere lette simultaneamente tutte a colpo d'occhio, con l'eccezione del lotto, della segnalazione della presenza di sostanze allergizzanti o che provocano intolleranze (es. solfiti) quando non è presente l'elenco degli ingredienti e dei riferimenti all'importatore nel caso di vino importato. È necessario quindi che le informazioni figurino nel medesimo campo visivo, inteso come etichetta, ma anche come controetichetta, e comprendendo il collarino.

4.1 Informazioni obbligatorie

Categoria o denominazione commerciale

La designazione commerciale del prodotto rientra tra le informazioni obbligatorie da fornire, e consente di capire di quale prodotto si tratta, se vino o vino liquoroso o vino spumante, ecc.

Si può omettere se si è in presenza di una DOP o di una IGP. In questi casi è necessario però sempre indicare il nome specifico della DO, accompagnato dal termine "denominazione di origine protetta" o il tradizionale italiano - "denominazione d'origine controllata" o "denominazione di origine controllata e garantita" -, oppure da entrambe le diciture comunitaria e nazionale; è stato precisato che il produttore può scegliere tra queste alternative. Analogamente si procede per l'IGP. Si può accompagnare l'indicazione con il simbolo comunitario.



In alcuni casi è possibile, anche in presenza di DOC o DOCG, non indicare tale menzione riportando solo il nome della denominazione, come ad esempio nel caso dei seguenti vini: Asti, Marsala e Franciacorta in Italia, Champagne in Francia, Port o Porto e Madeira o Madère in Portogallo.

Titolo alcolometrico effettivo

La quantità di alcol presente e riscontrabile nel vino commercializzato rappresenta il titolo alcolometrico effettivo. Sulle etichette compare in unità o mezze unità percentuali, ad esempio 12 o 12,5, ed è seguito dal simbolo "% vol". In caso di controllo, il valore trovato all'analisi chimica ha una tolleranza di più o meno 0,5 %

vol. rispetto al dichiarato, tranne quando si tratta di vini DOP o IGP imbottigliati da più di tre anni (art. 44 Reg. UE 33/2019), di vini spumanti nelle varie tipologie, di vini frizzanti, di vini liquorosi e di vini di uve stramature: in questi casi la discrepanza accettata viene portata a 0,8% vol.

Partita o Lotto

È una sigla normalmente numerica che consente la rintracciabilità del vino, cioè di poter percorrere a ritroso il percorso produttivo. In genere, il numero di lotto viene assegnato al momento dell'imbottigliamento ed è associato a quella produzione. In questo modo si può conoscere il momento del confezionamento.

Indicazione provenienza

Il nome dello Stato membro corrisponde al Paese in cui sono state raccolte e vinificate le uve; nel caso dei vini italiani deve quindi comparire l'indicazione ad es. "Prodotto in Italia".

Indicazione imbottigliatore, produttore, importatore, venditore

Deve comparire il nome e l'indirizzo, inteso obbligatoriamente come Comune, dell'imbottigliatore.

In particolari condizioni si riporta il produttore, l'importatore o il venditore. La legge contempla diversi casi e dà indicazioni anche relativamente alla dimensione dei caratteri da adottare. Ad esempio, se il nome dell'azienda o il Comune in cui è situata riporta termini riferiti a una DOP o IGP, nell'etichetta queste indicazioni devono essere riportate con caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli usati per la denominazione del prodotto oppure attraverso un codice normato.

Volume nominale del recipiente

Il volume del vino posto in bottiglia viene obbligatoriamente riportato ed è soggetto a verifiche in fase di imbottigliamento. È l'ultimo anello dei controlli sui volumi produttivi nel caso delle denominazioni di origine.

Allergeni

È obbligatorio indicare la presenza di allergeni o di sostanze che possono provocare intolleranze, quali i derivati del latte e delle uova o l'anidride solforosa. L'uso in enologia di questi composti è consentito ma occorre informare i consumatori, soprattutto i soggetti a rischio, circa la presenza dell'allergene. Esistono elenchi di "sostanze allergizzanti" ed esiste l'obbligo di indicarle sull'etichetta nell'elenco degli ingredienti, con evidenza grafica, oppure, se l'elenco non è riportato sull'etichetta, con il termine "contiene ...".

Nel caso dell'anidride solforosa, usata nella comune pratica enologica, occorre evidenziarne l'eventuale presenza per valori superiori a 10 mg/L.

È possibile accompagnare l'indicazione con il pittogramma codificato.



I derivati di latte e uova vengono utilizzati principalmente per migliorare il vino, magari per renderlo più limpido o per conseguire un affinamento dell'aroma. Non è accertato che nel vino confezionato sia possibile riscontrare questi allergeni, ma

esiste l'obbligo di porre in allerta il consumatore a rischio ed è possibile accompagnare volontariamente l'indicazione con i pittogrammi specifici.

Elenco degli ingredienti

A partire dal 8 dicembre 2023 è obbligatorio riportare tale informazione, elencando in ordine di peso decrescente tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione del vino. Può essere fornito direttamente sull'imballaggio/etichetta apposta ad esso oppure per via elettronica (es. QR Code).

Se l'elenco è riportato sulla bottiglia, all'interno di esso devono essere evidenziate le sostanze allergeniche.

Dichiarazione nutrizionale

A partire dall'8 dicembre 2023 è obbligatorio riportare tale informazione al fine di fornire al consumatore utili indicazioni sui valori nutrizionali del prodotto, rapportati a 100 ml. La dichiarazione nutrizionale può essere riportata, in forma completa, direttamente sull'imballaggio/etichetta a esso apposta oppure può essere limitata al valore energetico, espresso mediante il simbolo "E" per l'energia. In tal caso, la dichiarazione nutrizionale completa deve comunque essere fornita per via elettronica (es. QR Code).

Tenore di zucchero

Tale informazione è obbligatoria nel caso di vini spumanti, vini spumanti gassificati, vini spumanti di qualità, vini spumanti aromatici, utilizzando i termini specifici previsti dalla normativa (es. "brut", "extra brut", etc.).

Annata produzione uve (vini DOC e DOCG)

Sull'etichetta deve comparire obbligatoriamente l'anno della vendemmia per i vini DOC e DOCG. In questo modo si consente di risalire in maniera immediata all'annata, che spesso determina con l'andamento climatico le caratteristiche del vino prodotto. La disposizione riguarda i vini "tranquilli" (o fermi) e sono esclusi da questo obbligo i vini spumanti non etichettati come millesimati, i vini liquorosi e i vini frizzanti in quanto soggetti a pratiche enologiche che incidono profondamente sulla qualità del vino: le uve deputate a queste produzioni sono sempre scelte e selezionate in virtù delle lavorazioni a cui sono sottoposte e pertanto sono meno soggette alle variabilità dell'annata di produzione delle uve stesse. Nel caso degli spumanti è possibile riportare l'annata nel caso del millesimato, cioè di vino proveniente dal medesimo anno di vendemmia.

Negli IGT l'annata di produzione delle uve può essere indicata, mentre per riportarla nel vino generico occorre poter dimostrare con opportuna documentazione quanto indicato e individuare un organismo di controllo tra quelli autorizzati dal Ministero e comunicare tale scelta alla Regione e all'ICQRF.

Informazioni per lo smaltimento degli imballaggi

Sono obbligatorie dal 1° gennaio 2023 per tutti gli imballaggi immessi al consumo in Italia e forniscono al consumatore le indicazioni per smaltire correttamente gli imballaggi in raccolta differenziata. Le informazioni possono essere fornite attraverso strumenti digitali (es. QR Code).

4.2 Indicazioni facoltative

Specificazioni vini DOP

Nei vini DOC e DOCG è possibile indicare, sempre che questo non dia informazioni fuorvianti per il consumatore, menzioni tradizionali, riferimenti a particolari tecniche

di vinificazione e qualificazioni specifiche del prodotto. È il caso dello spumante in cui può essere riportata la modalità di spumantizzazione.

Vino biologico

Nell'Unione Europea è prevista la possibilità di utilizzare un logo per identificare il prodotto biologico. Per farlo occorre attenersi alle disposizioni specifiche relative alle autorizzazioni e riportare le indicazioni previste: i riferimenti all'organismo di controllo deputato e autorizzato dal Ministero, il logo biologico UE e il luogo di coltivazione delle materie prime (es. "Agricoltura: Italia").

Fanno parte di **indicazioni facoltative libere** i suggerimenti sugli abbinamenti gastronomici, la modalità di conservazione o di consumo.

4.3 Esempi di etichette

Con l'ausilio di alcuni fac-simile di etichette sarà possibile prendere in esame gli elementi da valutare.

Consideriamo ad esempio l'etichetta di un vino a denominazione di origine dal nome di fantasia: "Superga" (vedi Figura n. 1). Il nome ha quindi un preciso riferimento geografico e una tradizione di produzione legata al territorio. Ciò ha consentito di procedere nell'iter di riconoscimento e nella pubblicazione di un disciplinare di produzione, dove sono indicate le zone di coltivazione, quali vitigni possono essere utilizzati, le modalità di conduzione del vigneto, la resa per superficie dell'uva e del vino dall'uva prodotta, mentre non sono fornite indicazioni specifiche riguardanti la vinificazione e pertanto il riferimento diventano le pratiche enologiche autorizzate.

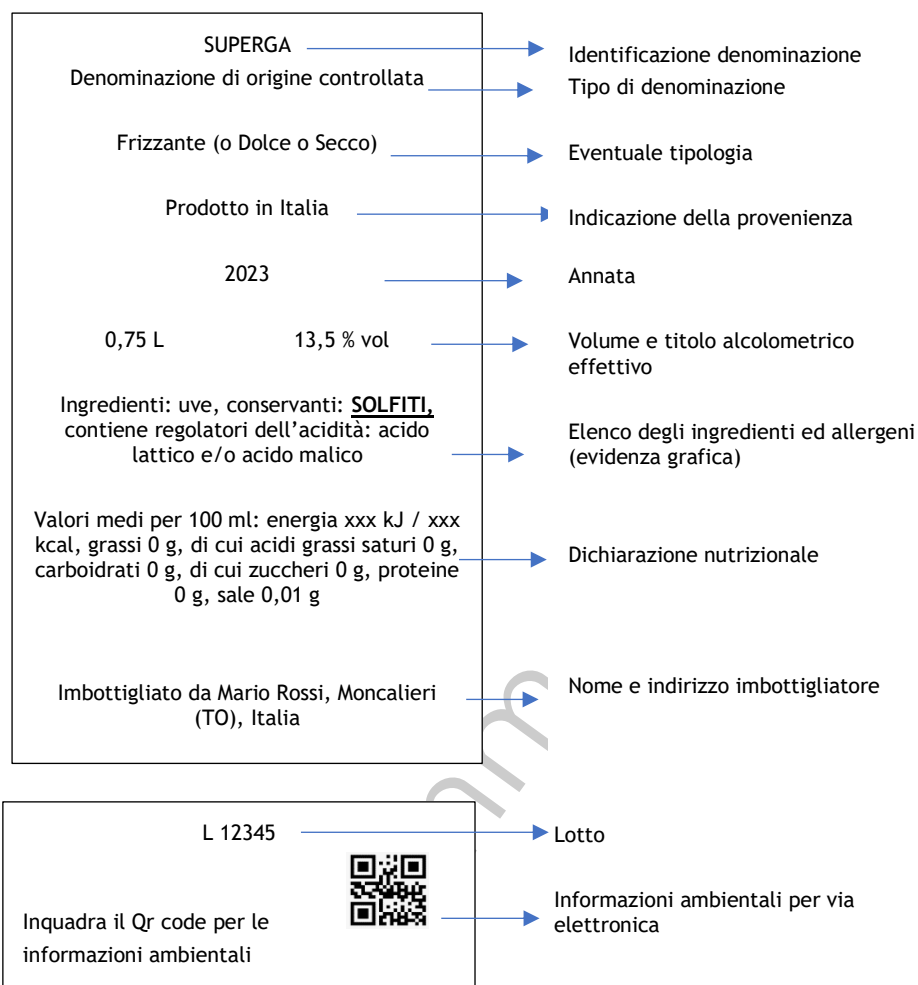
Le operazioni di imbottigliamento sono consentite nella provincia di Torino. Sono inoltre previste tre tipologie - frizzante, dolce o secco - e per ognuna sono stabiliti parametri di controllo chimico-fisici, nonché le caratteristiche organolettiche. Per quanto riguarda la presentazione del prodotto in bottiglia, nel disciplinare viene specificato che può essere commercializzato in bottiglie dalla capacità di 0,375 L, 0,500 L e 0,750 L, con tappo di sughero, e che deve essere indicata l'annata di produzione delle uve. In pratica, le disposizioni generali valide per tutti i vini devono essere applicate e in più vengono inserite particolari requisiti che devono essere rispettati se si aderisce alla DOC.

Quando siamo in presenza della bottiglia che riporta le indicazioni obbligatorie, compresa la disposizione sull'etichetta, per legge o per disciplinare sappiamo che tutto il processo ha subito le verifiche e i controlli contemplati per produrre il vino che acquistiamo.

Dalla lettura dell'etichetta sappiamo che si tratta del vino DOC Superga, prodotto con uve vendemmiate nel 2023 e della tipologia indicata. Il vino è prodotto in Italia, ha una gradazione alcolica effettiva di 12.5 % vol. (con tolleranza di più o meno 0.5 % vol.) e contiene solfiti al di sopra del limite di 10 mg/L. L'imbottigliamento è avvenuto a Moncalieri, provincia di Torino, ad opera di Mario Rossi. Il lotto è stato codificato dalla ditta ed è riportato in tutta la documentazione che segue la storia produttiva del vino.

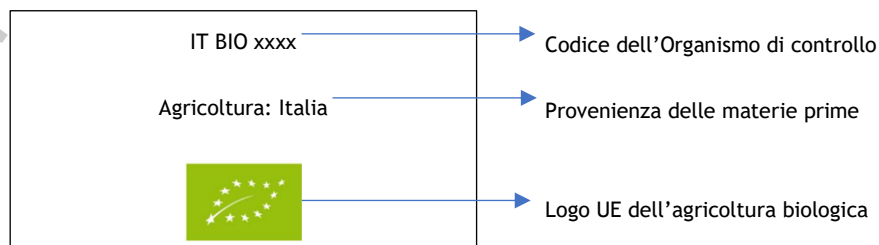
Ovviamente l'azienda produttrice può aggiungere altre informazioni facoltative e personalizzare l'etichetta con disegni o grafica particolare, con l'obbligo di non ingannare il consumatore.

Figura 1. Indicazioni obbligatorie per DOC e DOCG (o DOP), IGT (o IGP)- vino "Superga"



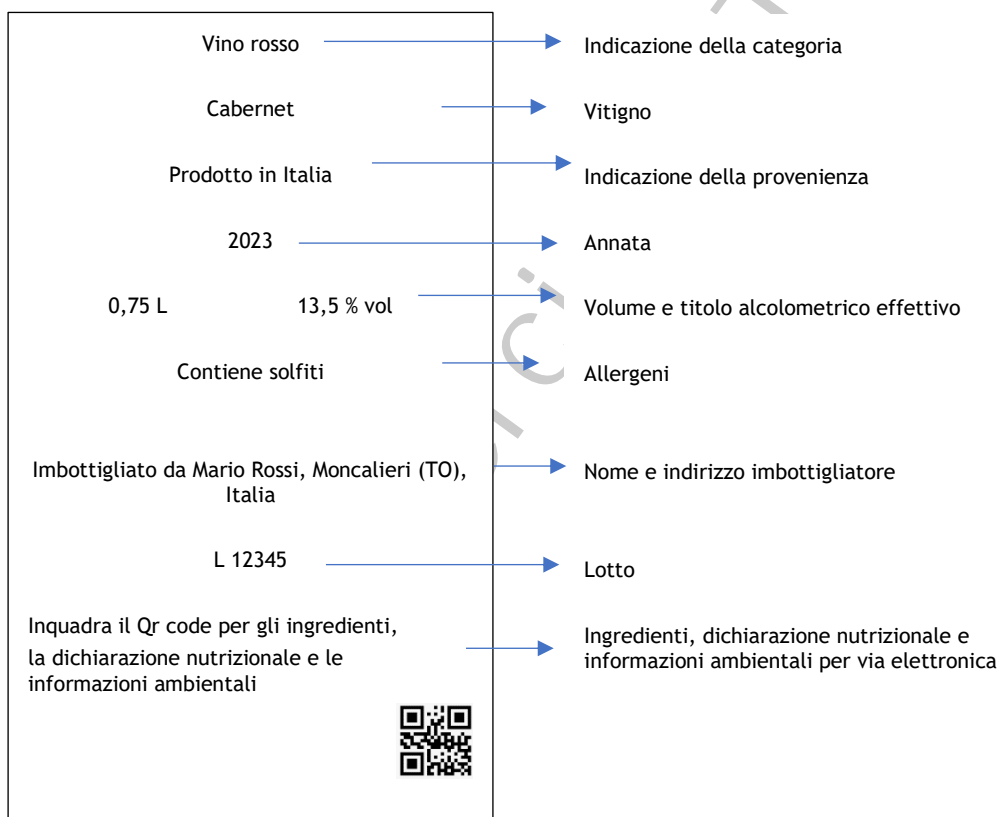
Nel caso il vino sia stato prodotto utilizzando tecniche di produzione biologica e sottoposto al controllo da parte di un Organismo autorizzato dal Masaf, in etichetta comparirà anche il riferimento specifico.

Figura 2. Indicazioni obbligatorie per DOC e DOCG (o DOP), IGT (o IGP) - vino biologico



Nel caso del vino varietale, oltre alle indicazioni obbligatorie per tutte tipologie di vino generico, in etichetta è possibile riportare il vitigno e l'annata di produzione delle uve, se rispettate le condizioni per l'apposizione. In questo esempio, il vitigno utilizzato almeno all'85 % è il Cabernet e le uve sono state vendemmiate nel 2023. Tutte le altre indicazioni sono quelle obbligatorie anche per i vini generici.

Figura 3. Indicazioni obbligatorie per DOC e DOCG (o DOP), IGT (o IGP) – vino varietale



Glossario

Ampelografia. È la scienza che studia e descrive in modo sistematico i caratteri identificativi dei singoli vitigni, precisando, nelle diverse fasi produttive, la forma o l'aspetto delle foglie, del grappolo e di tutti gli organi della vite.

Fermentescibile. Una sostanza che può andare incontro a fermentazione.

Lieviti. Funghi unicellulari, composti cioè da un'unica cellula e che hanno una dimensione di circa 10 micron (μm), ossia circa un centesimo di millimetro. I lieviti di interesse enologico si trovano naturalmente sugli acini d'uva.

Lieviti secchi selezionati. Sono lieviti isolati in natura da uve e vini di buona qualità e preparati per l'utilizzo in enologia. Hanno prerogative interessanti in quanto producono minime quantità di sostanze indesiderate, come i composti solforati, e hanno un'elevata resa in etanolo.

Polimerizzazione. È la reazione chimica che parte da molecole semplici, dette "monomeri", che si uniscono in sequenza per formare una catena polimerica.

Sesto d'impianto. In viticoltura si definisce così la quantità di viti per unità di superficie e la loro disposizione nel vigneto.

Vitigno. Si intende una varietà di vite ad elevata uniformità genetica con proprie caratteristiche agro-ecologiche, morfologiche (o ampelografiche) e con produzione di uva di specifica composizione.

Bibliografia

Decreto legislativo 3 settembre 2020, n. 116 "Attuazione della direttiva (UE) 2018/851 che modifica la direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti e attuazione della direttiva (UE) 2018/852 che modifica la direttiva 1994/62/CE sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio"

Legge 12 dicembre 2016, n. 238 "Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino"

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio

Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio

Regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione

Regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione

Sitografia

www.carabinieri.it/chi-siamo/oggi/organizzazione/mobile-e-speciale/comando-carabinieri-per-la-tutela-della-salute

www.carabinieri.it/chi-siamo/oggi/organizzazione/tutela-forestale-ambientale-e-agroalimentare

www.eur-lex.europa.eu

www.data.europa.eu

www.ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register

www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/394

www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura

Camera di Commercio di Torino