

Note Pratiche di Legislazione per Personale Organismi di Controllo

Vino «Terre di Cosenza DOP»

CCIAA Cosenza

Cosenza

LUCA POLLINI

28 ottobre 2020

Normativa VINO - Riferimenti Giuridici

- **Regolamento UE n. 1308 2013 *OCM unica*:**
 - ✓ art. 80 (Pratiche Enologiche) - art. 81 e 82 (varietà di uve da vino) - Art. 93 (Definizioni DO e IG) - Artt. 117 ÷ 122 (Etichettatura) - Allegato II Parte IV e Allegato VII Parte II (Definizioni e Categorie settore vitivinicolo) e Appendice I (Zone Viticole) - Allegato VIII Pratiche Enologiche
- **Regolamento CE n. 934 2019 : *Applicazione Pratiche Enologiche***
 - ✓ Allegato I Parte A, Tabella 1: Elenco Pratiche Enologiche autorizzate ed eventuali limiti e restrizioni - Tabella 2: composti enologici autorizzati divisi in 11 categorie - Allegato I Parte B Limiti tenore SO₂ - Allegato I Parte C Limiti tenore acidità volatile - Allegato I Parte D Limiti e condizioni Dolcificazione vini - Allegato II Pratiche Enologiche e Restrizioni Vini Spumanti - Allegato III Pratiche Enologiche e Restrizioni Vini Liquorosi
- **Regolamento UE n. 33 2019 : *Applicazione Menzioni Tradizionali ed Etichettatura***
 - ✓ Elenco Menzioni Tradizionali (<http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus>) Etichettatura: Artt. 40 ÷ 55 e Allegato I (Termini Allergeni e lingue) - Allegato II (Termini in sostituzione Produttore) - Allegato III (Indicazione Tenore Zuccherino) Allegato IV (Elenco varietà ammesse e sinonimi) - Allegato V (Indicazione Fermentato/Invecchiato in legno/barrique/botte) - Allegato VI (Termini Azienda)
- **Regolamento UE 273 2018 : Integrazione Norme Autorizzazioni Impianti e Schedario Viticolo - Documenti di accomp.to (artt. 8 ÷ 27) e Registri (artt. 28 ÷ 30) - Dichiarazione Raccolta Uve e Produzione Vino + Giacenza (artt. 31 ÷ 33)**
- **Regolamento UE 274 2018 : Applicazione Autorizzazioni Impianti - Certificazione vini senza DOP e IGP (art. 12) - Registri (artt. 13 ÷ 21) - Dichiarazione Raccolta Uve e Produzione Vino + Giacenza (artt. 21 ÷ 25)**

Normativa VINO - Riferimenti Giuridici

- **Regolamento UE n. 1169 2011:** Norma orizzontale sulla Etichettatura dei prodotti agroalimentari (settore vitivinicolo interessato per altezza caratteri indicazioni obbligatorie Indicazione Allergeni - Disposizioni sugli imballaggi - Vendita diretta a privati vino sfuso)

Regolamento UE n. 1308 2013 (OCM unica) :

- Sono in **stati modificati** tutti i regolamenti applicativi della OCM del 2013, compresi quelli relativi al settore vitivinicolo
- il 28 febbraio 2018 sono stati pubblicati i regolamenti 273 e 274 che hanno modificato il sistema delle Autorizzazioni agli impianti (solo i criteri generali) e le norme sulle Dichiarazioni Obbligatorie, i Documenti di Accompagnamento e i Registri
È stato quindi abrogato il Regolamento CE 436 2009
- l'11 gennaio 2019 sono stati pubblicati i regolamenti 33 e 34 che hanno modificato le modalità per le domande di protezione e modifica delle DOP, IGP e Menzioni Tradizionali nonché per l'Etichettatura e presentazione dei Vini
È stato quindi abrogato il Regolamento CE 607 2009
- Il 7 giugno 2019 sono stati pubblicati i regolamenti 934 e 935 che hanno modificato le pratiche enologiche e i metodi di analisi usati nell'Unione (*nel 935 si parla solo del metodo di analisi da usare per la verifica dei limiti in ordine all'uso di isotiocianato di allile*)
È stato quindi abrogato il Regolamento CE 606 2009 (a partire dal 7 dicembre 2019)

Normativa VINO - Riferimenti Giuridici

➤ Legge 238 2016 Testo Unico del Vino :

- ✓ art. 3 (Definizioni)
- ✓ art. 8 (Schedario Viticolo)
- ✓ art. 9 (Planimetria di cantina)
- ✓ art. 10 (Periodo vendemmiale e Fermentazioni)
- ✓ art. 19 (Elaborazione Vini Frizzanti)
- ✓ art. 24 (Detenzione prodotti e Divieti)
- ✓ art. 25 (Limiti presenza alcune sostanze alla vendita)
- ✓ artt. 26÷ 31 (D.O. e I.G.: Definizioni, Classificazione, Menzioni)
- ✓ art. 36 (Disciplinare di Produzione)
- ✓ art. 37 (Rivendicazioni)
- ✓ art. 38 (Riclassificazioni, Declassamenti, Tagli)
- ✓ artt. 43 ÷ 45 (Etichettatura)
- ✓ art. 46 (Sistemi di Chiusura)
- ✓ art. 48 (Contenitori e Contrassegni Vini DOP)
- ✓ art. 58 (esonero Registri Produttori < 50 hl)
- ✓ artt. 61 ÷ 63 (Controlli)
- ✓ art. 64 (Controlli e Vigilanza Prodotti DO e IG)
- ✓ art. 65 (Analisi chimico fisica e Organolettica)
- ✓ art. 66 (Sistema controlli vini senza DOP e IGP)
- ✓ artt. 69 ÷ 85 (Sanzioni)

Normativa VINO - Riferimenti Giuridici

- **Legge 238 2016 Testo Unico del Vino - DECRETI APPLICATIVI emanati:**
- ✓ DM 10 agosto 2017 (Limiti alcuni componenti contenuti nel vino - Metalli pesanti, estratto non riduttore, ceneri)
 - ✓ DM 21 giugno 2017 (Divieto uso pezzi di legno di quercia nella elaborazione e/o affinamento dei vini DOP Italiani)
 - ✓ DM 19 dicembre 2018 (Deroga fermentazioni e rifermentazioni fuori periodo vendemmiale Fino al 30 giugno per i vini DOP e IGP con menzioni Passito, Vin Santo, Vendemmia Tardiva e per i vini da Uve stramature e ottenuti da uve Appassite)
 - ✓ DM 6 settembre 2017 (Detenzione mosti con gradazione inferiore a 8° da destinare a succo d'uva senza denaturazione)
 - ✓ DM 25 settembre 2017 (Denaturazione di alcuni prodotti vitivinicoli: Fecce di vino, Acqua di vegetazione ottenuta da concentrazione mosti, Mosti con gradazione < a 8° non destinati a succo, Vini con acidità volatile oltre limiti, Vini riferiti a superi fisici di cantina ingiustificati, Vini contenenti sostanze non consentite o presenti oltre i limiti)
 - ✓ DM 7 luglio 2017 (Tracciabilità stabilimenti promiscui ove si detengono uve da mensa)
 - ✓ DM 18 luglio 2018 (Sistema dei controlli per Vini Varietali e d'Annata)
 - ✓ DM 18 luglio 2018 (Disposizioni su costituzione e riconoscimento Consorzi)
 - ✓ DM 2 agosto 2018 (Sistema controlli e vigilanza sui vini DOP e IGP)
 - ✓ DM 12 marzo 2019 (Disciplina Esami analitici e organolettici sui vini DOP e IGP)
 - ✓ DM 18 luglio 2019 (Dichiarazioni di Vendemmia e Produzione vino)
 - ✓ *Applicazione artt. 8, 37 e 58 Schedario viticolo e rivendicazione : Solo bozza*

Normativa VINO - Riferimenti Giuridici

- **DM 11 novembre 2011 : Esami analitici e organolettici vini DOP e IGP**
Abrogato dal DM 12 marzo 2019 a partire dal 1° aprile 2019
- **DM 16 dicembre 2010 : Disciplina Schedario viticolo e Rivendicazione annuale produzioni**
 - ✓ Iscrizione Schedario Vigneti a DO (artt. 15 e 16) - Scelta vendemmiale (art. 18)
- **DM 26 ottobre 2015 : Dichiarazioni di Vendemmia e Produzione Vinicola**
Abrogato dal DM 18 luglio 2019 a partire dal 29 settembre 2019
- **DM 19 aprile 2011 : Disposizioni Contrassegni di Stato per vini a DOP (DOCG e DOC)**
- **DM 14 giugno 2012 : Approvazione Schema di Piano dei Controlli per vini DOP e IG**
Abrogato dal DM 2 agosto 2018 a partire dal 30 ottobre 2018
- **DM 13 agosto 2012 : Approvazione Disposizioni nazionali Menzioni Tradizionali ed Etichettatura vini**
 - ✓ Indicazioni Obbligatorie (artt. 2 ÷ 4) - Indicazioni Facoltative (artt. 5 ÷ 14)
Recipienti e Chiusure (artt. 15 e 16) - Indicazioni sui recipienti di cantina (art. 17)
- **DM 2 luglio 2013 : Disposizioni nazionali su Documenti di Accompagnamento**
- **DM 20 marzo 2015 : Disposizioni nazionali per la Tenuta in forma Dematerializzata dei Registri (1° proroga con DM 30.12.2015 - 2° proroga con DM 18.05.2016)**
- **Decreto Dipartimentale del 13 aprile 2018: Disposizioni per emissione Documento Elettronico MVV-E per trasporto prodotti vitivinicoli, in applicazione art. 16 DM 2.07.2013**
L'uso del MVV-E per il momento è facoltativo

Vini DOP - Certificazione - Il Sistema di Controllo

La Filiera vitivinicola è composta dalle seguenti categorie :

- *Viticoltori*
- *Vinificatori*
- *Imbottiglieri*
- *Etichettatori* (*coloro che procedono alla sola etichettatura del vino*)
- *Intermediari*
(aziende diverse dalle precedenti che operano acquisto e vendita di uve
o prodotti a monte del vino o vino atto a DO o vini a DO)

L'immissione nel *Sistema di controllo* è condizione necessaria per la certificazione
e la rivendicazione delle DO

Tutti i soggetti immessi nel sistema di controllo si ritengono iscritti negli *Elenchi*
dei soggetti della filiera vitivinicola (da cui viene operato il sorteggio per il
controllo) e, salvo comunicazione di disdetta, l'iscrizione è rinnovata
automaticamente per ogni anno

La notifica di iscrizione negli Elenchi avviene automaticamente con la dichiarazione
annuale di raccolta e/o produzione e con le comunicazioni di imbottigliamento e/o
di etichettatura e/o le richieste di certificazione

Normativa VINO - Vini DOP - Certificazione

L'acquisizione delle informazioni da parte dell'OdC avviene attraverso i servizi informatici disponibili sul SIAN

Per i **soggetti esonerati** si acquisiscono le informazioni dalle dichiarazioni di produzione e giacenza, dai Documenti di accompagnamento e da altra documentazione giustificativa

L'**operatore** deve aggiornare il **Registro Telematico** per il prodotto oggetto di richiesta di Certificazione per consentirne la Verifica

In caso di:

- **Cessione o Trasferimento** di mosti/VNAIF atti a DOP o di vini DOP sfusi, compresi vini sfusi commercializzati verso altri Paesi UE o Paesi terzi, l'operatore:
 - ✓ aggiorna il registro entro il terzo giorno lavorativo successivo a quello della cessione/trasferimento del prodotto oppure
 - ✓ invia all'**OdC** copia del D.D.A. o MVV o informazioni utili per la verifica del c/s entro gli stessi termini
- **Spedizione e/o vendita** di vini atti a IGP o DOP sfusi l'operatore deve inviare copia del D.D.A. (DA IT) o MVV all'Ufficio periferico dell'ICQRF entro il primo giorno lavorativo successivo alla partenza (non necessario in caso di convalida del documento mediante PEC)

Normativa VINO - Vini DOP - Certificazione

In caso di:

- **Operazioni di imbottigliamento**, l'operatore:
 - ✓ aggiorna il Registro Telematico non oltre sette giorni lavorativi dalla data di conclusione delle operazioni di confezionamento (fatti salvi termini più restrittivi previsti dalla norma) oppure
 - ✓ invia all'OdC comunicazione di avvenuto imbottigliamento
- **Vendita diretta al consumatore finale** di vino DOP già idoneo o IGP in recipienti di proprietà dell'acquirente (possibile per le IGT ma NON per la DOC Terre di Cosenza), l'operatore:
 - ✓ aggiorna mensilmente il Registro Telematico oppure
 - ✓ invia all'OdC comunicazione riepilogativa dei quantitativi venduti (per l'IGT Calabria l'OdC è Valoritalia)
- Gli Operatori possono quindi scegliere di inviare all'OdC le **Comunicazioni** indicate nel caso decidano di usufruire dei tempi e delle deroghe per l'aggiornamento del Registro previsti dal DM 293/2015
- **Non sono più Esonerate dalla eventuale comunicazione di imbottigliamento tutte le partite di vini DOCG o DOC che si avvalgono delle Fascette di Stato** (è stato richiesto un intervento di rettifica del DM 2.08.2018)

Vini DOP - Verifiche e Piano dei Controlli

1. Soggetto: VITICOLTORE

Acquisizione telematica dati Iscrizione Schedario e dichiarazioni obbligatorie (raccolta uva e/o produzione vino - giacenze) per gli utilizzatori

CONTROLLO ISPETTIVO sul 10% annuo a campione degli utilizzatori

Verifica persistenza delle condizioni per l'idoneità alla DO della superficie coltivata (piattaforma ampelografica, presenza vigneto...)

Verifica del rispetto delle disposizioni di tipo agronomico impartite dal disciplinare (densità impianto, sistema di allevamento, pratiche di forzatura...)

Nella percentuale del 10% annuo è compresa anche la verifica prima della vendemmia per accertare il rispetto della resa massima di uva/ha
(stima della resa: a esempio, calcolo ponderale della resa potenziale mediante identificazione di 3 o più piante rappresentative della particella e vendemmia totale delle medesime, con successivo calcolo della resa rapportato ai ceppi presenti in un ettaro di superficie)

Percentuali ridotte del 50% per le filiere a DO con numero operatori complessivo assoggettato al controllo nell'anno precedente inferiore a 20

Vini DOP - Verifiche e Piano dei Controlli

2. Soggetto: INTERMEDIARIO UVE destinate alla vinificazione

CONTROLLO DOCUMENTALE su tutti gli utilizzatori

Rispetto requisiti previsti dal DM 30-06-1995 e verifica rispondenza quantitativa movimentazioni di c/s delle uve atte alla DO (controllo DDA per trasporto uve)

CONTROLLO ISPETTIVO sul 10% annuo a campione degli utilizzatori

Verifica annuale c/o le aziende intermediatrici per accettare:

- *Corrispondenza quantitativa prodotto detenuto con riscontro ai relativi DDA trasporto uve e registri di cantina*
- *Rispondenza ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione*
- *Verifica requisiti ampelografici*

Percentuali ridotte del 50% per le filiere a DO con numero operatori complessivo assoggettato al controllo nell'anno precedente inferiore a 20

Stima Resa Uva/Ettaro

- **Calcolo Resa media in Uva di un terreno:** si prende a riferimento la **Produzione Media per Ceppo (PMC)** cioè i kg di uva prodotti per singola vite poiché indicatore più attendibile e realistico della produzione

➤ Epoca di intervento

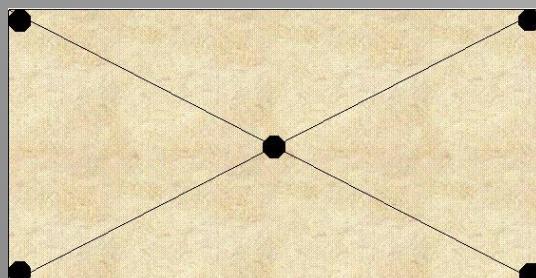
La misurazione della PMC deve essere fatta in un periodo compreso tra INVAIATURA e MATURAZIONE UVA (varia a seconda della localizzazione geografica del terreno - indicativamente compreso tra inizio luglio e metà settembre)

➤ Scelta del campione

I ceppi campionati devono provenire da zone omogenee dell'appezzamento rappresentative della morfologia del terreno dell'Unità Vitata (esposizione, struttura del terreno, giacitura, ecc.) evitando le bordure (ad esempio, prossimità delle capezzagne)

Il numero di ceppi campionato deve essere proporzionale all'ampiezza del terreno

Gli Ispettori, nel rispetto di questi criteri, possono adottare le modalità che ritengono più opportune e adeguate all'individuazione dei ceppi rappresentativi da cui prelevare i grappoli per il calcolo della resa uva/ha del vigneto, sempre in contraddizione con la parte



Esempio :

I Ceppi da campionare sono evidenziati con punto nero

Il numero di Viti da campionare è in funzione della dimensione del vigneto. Ad es, da 0 a 1500 mq: 4 viti - da 1501 a 3000 mq: 5 viti
da 3001 a 5000 mq: 6 viti - da 5001 a 10000 mq 8 viti.....

Stima Resa Uva/Ettaro

➤ Stima della Resa di Uva del terreno

Da un ceppo del campione devono essere recisi e pesati tutti i grappoli al fine di calcolare la sua produttività (PMC)

Si calcola poi la produttività dei rimanenti ceppi utilizzando le stesse modalità

Attenzione: per rilevare il peso dei grappoli si può decidere di:

- vendemmiare integralmente una pianta e pesare quanto ottenuto *oppure*
- pesare i singoli grappoli senza reciderli (se si dispone di una bilancia elettronica) *oppure*
- pesare un solo grappolo dopo averlo reciso (grappolo rappresentativo del ceppo) e moltiplicarlo per i grappoli presenti sul ceppo

La Produttività media dei ceppi (PMC) del terreno si ottiene sommando la produttività dei ceppi (PC) campionati e dividendo il valore ottenuto per il Numero di ceppi campionati (n):

$$\text{PMC campione} = \frac{(PC^1 + PC^2 + \dots)}{n}$$

La Resa in Uva del terreno sarà calcolata moltiplicando il valore così ottenuto per il N° di ceppi presenti nell'impianto e per un fattore di correzione (\dagger) derivante dalla valutazione della tolleranza ammessa (definita dall'ispettore caso per caso)

Vini DOP - Verifiche e Piano dei Controlli

3. Soggetto: VINIFICATORE

CONTROLLO DOCUMENTALE su tutti gli utilizzatori

- *Verifica corrispondenza quantitativa* (carichi) di:
 - *Vini a DOP e vini atti a DOP* con dichiarazione vendemmiale e/o dichiarazione di produzione
 - *Verifica resa di trasformazione uva/vino*
 - *Controllo della movimentazione e dei carichi dei vini a DOP e atti a DOP* (verifica documenti di accompagnamento inerenti le partite di vini atti a DOP commercializzati sfusi, verifica pratiche enologiche quali tagli, assemblaggi, riclassificazioni, declassamenti in grado di modificare i carichi, nonché le richieste di prelievo per l'utilizzo della DOP da confrontare con le disponibilità contabili effettive)
 - *Prelievo campioni da inoltrare alle Commissioni di degustazione e ad un Laboratorio di analisi autorizzato dal Mipaaf* (esami chimico-fisico e organolettico) e verifica rispondenza quantitativa e corretta gestione rintracciabilità dei prodotti da destinare alla DO (Ispettivo)

Documenti di Accompagnamento

- ❖ **Struttura del Documento: alcuni campi da valutare più attentamente**
- **Designazione del prodotto** (*ai sensi del Reg. CE 1308/2013 e del D.Lgs. 61/2010, comprese indicazioni facoltative se figureranno in etichetta - Casella 17p.*)
 - In particolare devono essere indicate queste informazioni:
 - ✓ **Definizioni o Categoria dei prodotti vitivinicoli** (*Uve fresche, Succo di uve, Fecce di vino, Vinaccia, Vino, VNAIF, VL, VS, VSQ, VSQA, VSG, VF, VFG, Mosto di uve, MPF, MPF ottenuto con uve appassite, MC, MCR, Vino ottenuto da uve appassite, Vino di uve stramature*)
 - ✓ **Per le uve, specificazione se uve da vino o da tavola e stato fisico in cui si trovano** (*fresche, appassite, diraspate, pigiadirspate, ammostate....*)
 - ✓ **Colore** (*bianco, rosso o rosato*); facoltativo se insito nel nome della DOP, IGP, Varietà
 - ✓ **Indicazione della Provenienza**; facoltativo per trasporti nazionali di prodotti confezionati e/o atti a IGP e DOP e/o vini IGP e DOP
 - ✓ **Per i vini senza origine**: *Vino senza DOP/IGP*; se designati col nome di varietà è possibile indicare il termine *Vino Varietale*
 - ✓ **Per i vini DOP e IGP**: *menzioni tradizionali* (*denominazione di origine controllata, indicazione geografica tipica, ...*) e/o corrispondenti *espressioni UE* (*denominazione di origine protetta, indicazione geografica protetta*) e/o *rispettivi acronimi* (*DOC, IGT, DOP, IGP*)
 - ✓ **Per i vini DOP e IGP**: *il nome, per esteso, della DOP e IGP*
 - ✓ **Per i vini biologici**: *termine Biologico*

Documenti di Accompagnamento

..... e ancora

- ✓ Per i prodotti a monte dei vini DOP e IGP (compresi i vini DOP non ancora certificati):
locuzione Atto a dare, completata dal nome per esteso della DOP/IGP
- ✓ Per i prodotti atti a IGP e per i vini IGP, se costituiti da taglio e/o assemblaggio con partite di diversa origine :
% della frazione della IGP riportata sul documento
- ✓ Per i prodotti atti a IGP e DOP, per i vini IGP e DOP, per i vini atti/vini con annata e varietali, se costituiti da taglio e/o assemblaggio con partite di diversa annata e/o varietà :
% della varietà e/o dell'annata riportata sul documento
- ✓ Per i vini confezionati, anche senza etichetta : *volume nominale del recipiente*
- ✓ Per i vini confezionati ma non etichettati :
anche il N° di Lotto e tutte le indicazioni obbligatorie previste in etichetta
- ✓ Per i prodotti non conformi : *la destinazione* (ad es, vino con acidità volatile > ai limiti di legge destinato all'acetificio)
- ✓ Per i prodotti denaturati: *l'indicazione Denaturato seguita dal tipo di denaturante usato*
- ✓ Per Vino Spumante, VSQ, VSQA, VSG : *indicazione tenore di zucchero residuo*

Documenti di Accompagnamento

- **Altre informazioni** (relative alla qualità dei prodotti o alle analisi fatte o alla etichettatura, in particolare agli allergeni, se richieste dal Paese di destinazione - **Casella 17 2d**)
- **Descrizione dei colli** (n° di identificazione e n° di colli, n° di imballaggi all'interno dei colli; per documenti diversi da e-AD può proseguire in una lista dei colli allegata - **Casella 17.1**)
- **Altre indicazioni obbligatorie per prodotti sfusi** (compresi prodotti confezionati in recipienti di capacità < 60 litri ma non etichettati - **Casella 17 g ed o**):
 - ✓ **titolo alcolometrico** volumico effettivo espresso in % vol e in decimi di % vol (per i vini) o totale (per VNAIF e MPF, e per vini con tenore di zucchero residuo > 4 g/l, in aggiunta all'indicazione del titolo alcolometrico effettivo) Facoltativo per *Vinacce e Fecce* - Tolleranza: $\pm 0,2\%$ vol
 - ✓ **indice rifrattometrico** (espresso dal titolo alc. potenziale in % vol) o **massa volumica** (per i prodotti non fermentati, come i mosti di uva e i mosti concentrati anche rettificati: per questi ultimi due è necessaria anche l'indicazione del tenore di zucchero espresso dal tenore, in g/l e per kg, di zuccheri totali) Tolleranza: MV $\pm 0,0006$; tenore zucchero 3% \pm
- **Quantità netta** (indicazione del quantitativo effettuata in numeri; in caso di compilazione manuale, anche in lettere - **Casella 17d, e ed f, e 17.1**). Si esprime in:
 - ✓ **kg o t** per uve, mosti d'uva concentrati, MCR, succhi d'uva concentrati, vinacce e fecce
 - ✓ **in l o hl** per tutti gli altri prodotti
 - ✓ per **prodotti confezionati**, anche non etichettati, **n° recipienti** che contengono il prodotto
 - ✓ per trasporto nazionale uve possibile indicare dicitura **Pesa Pubblica**, se diretto alla pesa pubblica più vicina sita in stesso Comune o limitrofo (allegare ricevuta peso)

Tolleranza per prodotti sfusi dell'1,5% in \pm della quantità netta totale

Documenti di Accompagnamento

➤ **Codice delle operazioni vitivinicole, solo per i prodotti sfusi (*Casella 17.2.1a*)**

Operazioni di cui il prodotto è stato oggetto, tramite cifre messe tra parentesi:

- ✓ (0) : il prodotto non è stato oggetto di alcuna delle operazioni sotto indicate
- ✓ (1) : il prodotto è stato arricchito
- ✓ (2) : il prodotto è stato acidificato
- ✓ (3) : il prodotto è stato disacidificato
- ✓ (4) : il prodotto è stato dolcificato
- ✓ (5) : il prodotto è stato oggetto di un'aggiunta di alcole
- ✓ (6) : al prodotto è stato aggiunto un prodotto originario di un'unità geografica diversa da quella indicata nella designazione
- ✓ (7) : al prodotto è stato aggiunto un prodotto proveniente da una varietà di vite diversa da quella indicata nella designazione
- ✓ (8) : al prodotto è stato aggiunto un prodotto raccolto nel corso di un anno diverso da quello indicato nella designazione
- ✓ (9) : il prodotto è stato elaborato utilizzando pezzi di legno di quercia
- ✓ (10) : il prodotto è stato elaborato con l'impiego sperimentale di una nuova pratica enologica
- ✓ (11) : il tenore alcolico del prodotto è stato corretto
- ✓ (12) : altre, da precisare

➤ **Data di inizio del trasporto e Ora di partenza** (facendo precedere dallo 0 i numeri relativi a giorno, mese, ora - *Casella 18*)

➤ **Convalida, ai sensi dell'art. 10, par. 3 del Reg. UE 273/2018** (*Casella 18 e se del caso Retro documento*)

Esonero da Documenti di Accompagnamento

Previsto per alcuni **trasporti** di prodotti vitivinicoli, come ad esempio :

- **trasporto di uve, pigiate o meno, o di mosti di uve**, dal vigneto ai locali di vinificazione se la distanza da percorrere su strada **non è superiore a 70 km**
- **trasporto di prodotti vitivinicoli tra due locali della stessa impresa** o tra i locali appartenenti a un gruppo di produttori, senza cambiamento di proprietario e se la distanza da percorrere su strada **non è superiore a 70 km**, e a condizione che il trasporto sia effettuato a scopo di vinificazione, trasformazione, magazzinaggio o imbottigliamento

Questo significa che il **trasporto di uve** effettuato dal viticoltore o da un soggetto diverso, dal vigneto alla cantina di vinificazione, fino ad una distanza di 70 km, gode dell'esonero del DDA

Anche il **trasporto di prodotti vitivinicoli movimentati per conto terzi** e sempre entro 70 km, gode dell'esonero del DDA

- **trasporto prodotti contenuti in recipienti di capacità pari o inferiore a 10 litri**, etichettati e muniti di un sistema di chiusura a perdere
A condizione che il quantitativo di prodotto trasportato non superi complessivamente:
 - ✓ 5 litri (MC/MCR) o 5 kg (MCRs) oppure
 - ✓ 100 litri per tutti gli altri prodotti (ad es, 133 bottiglie da 0,75 litri - 11 cartoni da 12 bott.)
- **trasporto effettuato da privati di vini e mosti parzialmente fermentati, destinati al consumo familiare del destinatario**, se il quantitativo trasportato non supera 30 litri (ad esempio, il trasporto di un canestro da 30 litri, oppure di 3 damette da 10 litri cadasuna, oppure di un canestro da 20 litri e di due da 10 litri)

Vini DOP - Verifiche e Piano dei Controlli

3. Soggetto: VINIFICATORE (segue)

CONTROLLO ISPETTIVO sul 10% annuo a campione degli utilizzatori

➤ *Verifica per accettare :*

corrispondenza quantitativa prodotto a DOP e atto a DOP detenuto con quanto annotato sui registri di carico e scarico e con quanto risulta sui relativi documenti di accompagnamento (giacenze fisiche e contabili delle singole tipologie a DOP)

conformità delle operazioni tecnologiche effettuate sui prodotti (pratiche enologiche e manipolazioni) alle disposizioni impartite dal disciplinare

Percentuali ridotte del 50% per le filiere a DO con numero operatori complessivo assoggettato al controllo nell'anno precedente inferiore a 20

Attenzione : In caso di mancata tracciabilità del prodotto (che costituisce una NC Grave) è prevista la **Denaturazione del prodotto**

La stessa prescrizione vale per le **Schede** relative all'**Intermediario Vino e Imbottigliatore**

Planimetria di Cantina

- I produttori con una produzione media inferiore, nelle ultime 5 campagne, a 1.000 hl di vino (cosiddetti «piccoli produttori»), **devono trasmettere all'Ufficio periferico dell'ICQRF la Planimetria dei locali di cantina**
- Se il produttore **superà** la media di 1.000 hl vino/anno è obbligato a richiedere alla Agenzia delle Dogane l'apertura di un **Deposito Fiscale**, ricevendo un Codice Accisa: In questo caso la **Planimetria** è allegata alla richiesta di apertura Deposito Fiscale e non deve essere inviata all'Ufficio periferico dell'ICQRF

Nella **Planimetria** deve essere specificata (articolo 9 legge 238/2016):

- la **collocazione** di tutti i **recipienti** di capacità superiore a 10 ettolitri
- la **legenda** riportante il **numero** (Codice Alfanumerico identificativo) e la **capacità** di ciascun recipiente
- Non è obbligatorio evidenziare: vasche o botti, comprese le barriques e i caratelli, di capacità inferiore a 10 ettolitri (*è consigliabile, eventualmente, indicare la loro capacità complessiva in legenda*)
- Ogni variazione intervenuta successivamente (acquisto di nuovi serbatoi, distruzione o vendita di altri, ampliamento dei locali della cantina e ristrutturazione) deve essere immediatamente comunicata all'Ufficio periferico dell'ICQRF o all'Agenzia delle Dogane (per chi ha Deposito fiscale), a mezzo fax, telegramma, mail, raccomandata o consegna diretta, mentre gli spostamenti dei vasi vinari in cantina sono sempre consentiti

Cartelli sui Recipienti di cantina

- Su tutti i recipienti di cantina **deve essere presente un cartello**, fissato in modo da renderne impossibile la rimozione accidentale, ben visibile e leggibile, contenente, oltre al **numero** e alla **capacità** del recipiente, l'indicazione, in caratteri chiari e non equivoci, anche a mezzo di codici (da riportare, però, anche sul registro di c/s), di tutto quello che è indispensabile per identificare il prodotto, **comprese le indicazioni facoltative** che si ha intenzione di inserire in etichetta :
- **categoria** del prodotto e **denominazione** di vendita (vino, IGP, DOP, ecc.)
- per i prodotti DOP e IGP, il **nome geografico** (ad es, «Terre di Cosenza»)
- **eventuali altre indicazioni**, quali «annata», «nome del vitigno», «colore», «sottozona», «vigna col toponimo», menzioni tradizionali o particolari, quali «Passito», «Novello», ecc., termini indicanti il tenore di zucchero, provenienza
- per i vini DOP: riferimento ai **dati identificativi della Certificazione** rilasciata dall'OdC
- ❖ Le partite formate dai recipienti di **capacità inferiore a 10 hl**, riempiti dello stesso prodotto e immagazzinati in modo da essere chiaramente separati dagli altri, possono essere identificati con un unico cartello
- ❖ Il vino imbottigliato in corso di **affinamento/invecchiamento presso il produttore**, o quello comunque contenuto in recipienti fino a 60 litri in corso di elaborazione, lavorazione, confezionamento o destinato al consumo familiare del produttore deve essere ben distinta dalle altre e su di essa deve essere presente un **cartello** che spieghi la sua **destinazione** e il **lotto** di appartenenza

Registri Dematerializzati - Informazioni generali

- La tenuta dei **REGISTRI** è obbligatoria per chiunque possieda un prodotto vitivinicolo, a prescindere dai quantitativi detenuti e/o movimenti e/o prodotti
- Per i titolari di Stabilimenti o di Depositi che **effettuano operazioni per conto di terzi** :
le registrazioni devono essere fatte nel **proprio** registro telematico, **distintamente per ciascun committente**, indicando i vasi vinari utilizzati
- **DEFINIZIONI**
 - **Stabilimento**: dove si trasformano o manipolano prodotti vitivinici
 - **Deposito**: dove si detengono prodotti vitivinici **senza** trasformazione o manipolazione
 - **Prodotto Vitivinicolo Confezionato**:
 - ✓ Vino contenuto in recipienti di capacità fino a 60 litri - MC e MCR fino a 5 litri (5 kg MCRs)
 - ✓ Etichettato
 - ✓ Munito di chiusura di garanzia

Registri Dematerializzati - Soggetti Esonerati

- La tenuta dei **REGISTRI** è obbligatoria per chiunque possieda un prodotto vitivinicolo, a prescindere dai quantitativi detenuti e/o movimentati e/o prodotti

Soggetti esonerati :

- ✓ **Titolari di stabilimenti enologici di Capacità (e Produzione) complessiva inferiore a 50 HL con annesse attività di vendita diretta o ristorazione** (la tenuta dei registri è assolta con la presentazione della Dichiarazione di produzione e quella di giacenza - Sono ammesse anche vendite ad altri soggetti anche esteri ma la vendita diretta o ristorazione sono condizioni indispensabili)
- ✓ **rivenditori al minuto** (è il caso delle rivendite di vino "sfuso", cioè locali dove viene venduto il vino direttamente al consumatore privato in recipienti di capacità fino a 60 litri con riempimento dei recipienti in presenza del cliente, con cessioni singole non superiori a 300 litri)
- ✓ **rivenditori di bevande** da consumare esclusivamente sul posto
- ✓ **commercianti all'ingrosso** di prodotti confezionati che non effettuano alcuna trasformazione o manipolazione
- ✓ **viticoltori non vinificatori**, compresi quelli che vinificano uve di propria produzione senza procedere, però, all'acquisto di altri prodotti, e a condizione che non effettuino pratiche come arricchimento, dolcificazione, acidificazione e disacidificazione, imbottigliamento, taglio, ed elaborazione di prodotti quali vini frizzanti, spumanti, liquorosi, per i quali i registri sono sostituiti dal verso delle dichiarazioni annuali di raccolta uve e di produzione vino e/o mosti
- ✓ Coloro che detengono in luoghi diversi da Stabilimenti/Depositi prodotti vitivinici tal quali senza effettuare alcuna manipolazione/trasformazione, **per usarli come ingredienti nella preparazione di alimenti e bevande** diversi dal Vino, dai Prodotti Aromatizzati e dalle Bevande spiritose
- ✓ **Vettori o Spedizionieri** che detengono nei propri locali prodotti vitivinici confezionati
- ✓ **Soggetti che effettuano attività di Ricerca e Sperimentazione**

Registri Dematerializzati - Dati e Operazioni

- N° progressivo e Data operazione effettuata
- Quantitativo entrato/uscito oppure impiegato, e di prodotto ottenuto a seguito di operazioni di cantina
- Identificazione Fornitori e/o Destinatari prodotti Sfusi
- Natura e stato del prodotto (Sfuso/Confezionato) e sua designazione
- Riferimento al documento che scorta o ha scortato il prodotto
- Designazione dei prodotti prima e dopo l'operazione
- Per la vinificazione: Quantità e tipo sottoprodotti ottenuti compresi i Raspi
 - ✓ Uve diraspare: registrate tenendo conto dei raspi stimati/dichiarati
 - ✓ Uve appassite in pianta: registrate con indicazione Peso stimato/dichiarato di uve fresche da cui derivano
- Marcatura dei recipienti ove i prodotti sono contenuti prima e dopo l'operazione
- per **Imbottigliamento** : n° bottiglie riempite e loro capacità - n° Lotto
- per **Imbottigliamento conto terzi** : nome e indirizzo dell'imbottigliatore
- per i vini **DOC/DOCG**: N° e Data certificato di idoneità relativo a ciascuna partita certificata o porzione della stessa
- per i vini **DOCG** o **DOC** (in caso di scelta del contrassegno e non del Lotto) : riferimento a N° e Serie dei **contrassegni** relativo a ciascuna partita certificata o porzione della stessa

Registri Dematerializzati - Dati e Operazioni

- per i vini DOP che prevedono **invecchiamento in recipienti di legno** : date di inizio e fine del periodo di maturazione in legno per verifica rispondenza disciplinare
Prevista anche nel caso in cui in **etichetta** si faccia riferimento alla fermentazione o invecchiamento o maturazione in **recipienti di legno**
- per le Uve e i Prodotti ottenuti :
 - ✓ **Provenienza** (non obbligatoria per Prodotti confezionati e/o prodotti atti a DOP/IGP ITA)
 - ✓ **Colore** (non obbligatoria per prodotti il cui colore è insito nel nome DOP/IGP o nella varietà)
 - ✓ **Zona Viticola (CI, CII, CIIIb)** - **Operazioni enologiche** effettuate : solo prodotti Sfusi
 - ✓ **Indicazioni Obbligatorie e Facoltative** per Designazione prodotto da porre in commercio
- per i Prodotti DOP o IGP o Varietali e/o d'Annata : **Codici** delle DOP/IGP
- Per i Prodotti a monte dei vini DOP/IGP e per quelli che non hanno ancora acquisito i requisiti : Dicitura «Atto a Dare»
- Per ogni prodotto «Atto a Dare» Vino DOP/IGP e per i vini DOP/IGP sfusi se Non costituiti interamente da stessa Varietà/Annata :
 - ✓ Specificazione della **Percentuale** della stessa Varietà/Annata
- Per i Prodotti Biologici : il termine «Biologico»
- Per i prodotti Denaturati : il tipo di Denaturante
- Per i Prodotti sottoposti a Pratiche enologiche Sperimentali :
 - ✓ Indicazione «Nota Mipaaf prot. N. xxxxxxxx del gg/mm/aaaa»

Registri Dematerializzati - Dati e Operazioni

- **Operazioni Riclassificazione e Declassamento** specificando che :
 - **Riclassificazione** partite di prodotti atti a DOP e/o IGP : comprende tutte le mancate classificazioni di un prodotto, per cui anche la rinuncia alla DO di un vino detenuto nei registri come "atto a divenire" o il passaggio da una IGT a un'altra o da una DOP a un'altra
 - **Declassamento** si realizza solo quando un prodotto già classificato e certificato a DO o IG perde la relativa classificazione - Per i vini IGP è sufficiente la rivendicazione in dichiarazione di produzione - i vini DOP devono essere certificati idonei - Necessaria comunicazione a OdC e ICQRF ove indicare:
 - ✓ quantitativo, ubicazione, eventuale lotto
 - ✓ certificato analisi chimica e/o organolettica attestante presenza di difetti (ma solo se si dichiara la perdita dei requisiti chimico/fisici e/o organolettici)

Per Riclassificazione e Declassamento necessario indicare:

- ✓ Data Operazione e Descrizione
- ✓ Quantità e designazione prodotto oggetto dell'operazione
- ✓ Quantità e Designazione prodotto ottenuto dall'operazione
- **Taglio e Miscelazione** tra partite di vini a IG oppure a DO (*taglio varietale, taglio di annata*) o tra partite di vini varietali o di annata o di vini senza DOP e IGP
- **Perdite** o **Cali** a carico di vini atti a IG o DO oppure di vini a IG o DO o di altri vini
- **Vino a DOP sottoposto a prelievo per Esame chimico-fisico e organolettico :**
 - ✓ **Indicazione n° vasca nella quale Vino DOP era contenuto prima e dopo spostamento**

Registri Dematerializzati - Dati e Operazioni

- **Assemblaggio di partite di vino già certificate idonee** con la DOP e appartenenti o meno alla stessa annata (entro 3 giorni lavorativi dalla data di effettuazione dell'assemblaggio) - Per la partita coacervata i detentori devono produrre anche *autocertificazione* sottoscritta dall'enologo responsabile del processo di assemblaggio che attesti la conformità della partita assemblata ai parametri chimico-fisici stabiliti dal disciplinare di produzione - Stessa procedura per **Dolcificazione** post certificazione
- **Trattamento con Ferrocianuro di potassio :**
 - Data carico e Quantità Ferrocianuro introdotto
 - Riferimento al Documento acquisto
 - Data scarico e Quantità Ferrocianuro usato
- **Denaturazione :**
 - ✓ Data e Descrizione operazione
 - ✓ Quantità e Designazione prodotto oggetto operazione
 - ✓ Quantità e Designazione prodotto ottenuto dopo operazione (indicare denaturante usato)
- **Elaborazione VS e VF :**
 - ✓ Indicazione n° Autoclavi ove avviene elaborazione cuvée
- **Produzione Bevande spiritose e Prodotti vitivinicoli aromatizzati :**
 - ✓ Data operazione
 - ✓ Quantità e Designazione prodotto vitivinicolo oggetto trasformazione
 - ✓ Natura e Quantità sostanze usate nell'elaborazione
- **Produzione di VL e Vini Alcolizzati - Impiego chips**
- **Indicazioni Facoltative** che si intende utilizzare in Etichetta

Registri Dematerializzati - Termini registrazione

- Per le entrate : **entro il primo giorno lavorativo successivo a quello di ricezione**
- Per le uscite : **entro il terzo giorno lavorativo successivo a quello della spedizione**
- Per *dolcificazione, acidificazione, taglio, imbottigliamento, trattamento con carbone, demetallizzazione, riduzione tenore alcolico vini, impiego di chips, aggiunta DMDC ai vini, trattamento vini con Elettrodialisi o mediante scambio di cationi per stabilizzazione tartarica/acidificazione, trattamento elettromembranario per acidificazione/disacidificazione - Vinificazione - Elaborazione di VS, VF, VL, Vino Aromatizzato, MC, MCR :*
 - ✓ **entro il primo giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione**
- Per arricchimento con comunicazione preventiva per ogni operazione : **immediatamente dopo operazione**
- Per arricchimento con comunicazione valida per più operazioni : **prima dell'operazione**
- Per utilizzo *saccarosio, MC, MCR, prodotti per acidificazione e disacidificazione, alcolie acquavite di vino :*
 - ✓ per le uscite, **entro il 1° giorno lavorativo successivo**
 - ✓ per le utilizzazioni, **il giorno stesso**
- Per spedizioni di uno stesso prodotto vitivinicolo confezionato in recipienti fino a 10 litri: **con periodicità mensile**
- Iscrizione relativa al consumo familiare del produttore : **potrà essere fatta annualmente**

Registri Dematerializzati - Deroghe Termini registrazione

➤ **Registrazioni possono essere fatte entro 30 giorni qualora Contabilità sia Informatizzata**

Fatta eccezione per:

- ✓ termini previsti per registrazioni dei Carichi e degli Scarichi di **Saccarosio**
- ✓ operazioni di **Arricchimento**
- ✓ operazioni aventi per oggetto Produzione, Detenzione di mosti e/o vini con titolo alc. totale **inferiore a 8°** non denaturati (registrazione entro il **giorno successivo** ottenimento prodotto)

e a condizione che:

- ✓ la contabilità sia in grado di giustificare a richiesta dell'OdC le operazioni e le giacenze non ancora registrate sul registro telematico
- ✓ per le operazioni di Arricchimento siano state presentate le dichiarazioni preventive
- ✓ le suddette operazioni/giacenze possano essere controllate in qualsiasi momento sulla base di altri documenti giustificativi attendibili - In particolare:
 - Documenti accompagnamento e Documenti commerciali
 - Dichiarazioni preventive
 - Cartelli apposti alle vasche/recipienti e sui prodotti imbottigliati (se previsto)
 - Comunicazioni relative al ritiro sotto controllo sottoprodotti della vinificazione
 - Bollette introduzione uve emesse da Cantine Coop per uve conferite dai Soci
 - Dati presenti nello Schedario viticolo
 - Documenti di registrazione provvisoria approvati dall'ICQ/OdC a Imprese specializzate
- I documenti giustificati attendibili devono essere presenti c/o lo Stabilimento o Deposito
- Sequenza registrazioni deve essere congruente con l'effettiva **cronologia** delle operazioni
- Esclusa responsabilità operatore per ritardi dovuti a **malfunzionamento** sistema telematico

Registri Dematerializzati - Deroghe Termini registrazione

- **Registrazioni possono essere fatte entro 30 giorni per Aziende Vitivinicole che producono meno di 1.000 HL vino/anno prevalentemente con uve di produzione aziendale**

Fatta eccezione per:

- ✓ termini previsti per registrazioni dei Carichi e degli Scarichi di **Saccarosio**
- ✓ **Arricchimento** per le quali è stata presentata dichiarazione valida per più operazioni
- ✓ operazioni riferite a Produzione, Detenzione di mosti e/o vini con titolo alc. totale < 8° e a condizione che:
 - ✓ per le operazioni di Arricchimento siano state presentate le dichiarazioni preventive
 - ✓ le operazioni/giacenze possano essere controllate in qualsiasi momento sulla base di documenti giustificativi attendibili - In particolare:
 - Documenti accompagnamento e Documenti commerciali
 - Dichiarazioni preventive
 - Cartelli apposti alle vasche/recipienti e sui prodotti imbottigliati (se previsto)
 - Comunicazioni relative al ritiro sotto controllo sottoprodotti della vinificazione
 - Dati presenti nello Schedario viticolo
 - Documenti di registrazione provvisoria approvati dall'ICQ/OdC a Imprese specializzate
 - I documenti giustificati attendibili devono essere **presenti** c/o lo Stabilimento o Deposito
 - Sequenza registrazioni deve essere congruente con l'effettiva **cronologia** delle operazioni
 - Esclusa responsabilità operatore per ritardi dovuti a **malfunzionamento** sistema telematico
 - **Nel periodo Vendemmiale** è possibile registrare introduzione in cantina di Uve/Prodotti a monte del vino di propria produzione in forma **Riepilogativa** entro 30 giorni dalle introduzioni rispettando la **cronologia delle operazioni** - Deroga non più valida in caso di acquisto anche di una sola partita di uve/mostri

Registri Dematerializzati - Operazioni particolari

- ❖ Le **Perdite**, i **Superi** e i **Cali** dovuti a lavorazioni, trasformazioni o giacenze devono essere annotati nel Registro Telematico **al momento** in cui vengono ultimate le operazioni che li hanno determinati o evidenziati
- Ammessi Perdite, Superi e Cali che in una Campagna vitivinicola risultino **uguali o inferiori a 1,5%**, ragguagliati ad anno e rapportati al complesso delle singole quantità detenute, anche se cedute
- Nella percentuale dell'**1,5% non** rientrano le Quantità di **Prodotti distrutti o persi per causa di forza maggiore** :
 - ✓ Perdita/distruzione deve essere immediatamente comunicata all'Ufficio ICQRF e annotata sul Registro Telematico
- Eventuali **Superi** riscontrati nel limite della percentuale ammessa devono essere annotati esclusivamente come Prodotti vitivinicoli **generici senza** alcuna Indicazione Facoltativa
- Prodotti vitivinicoli maturati o invecchiati in contenitori di **legno** :
 - ✓ ammessi **Cali e Perdite fino al 4%**

Bilancio Annuo

- Ai fini della redazione del Bilancio Annuo il Registro Telematico è chiuso alla data del **31 luglio** di ogni anno
- Devono essere riportati i **Saldi contabili** di tutti i prodotti aventi la medesima designazione
- I Saldi contabili evidenziano distintamente i prodotti allo stato **Sfuso e Confezionato**
- Il sistema effettua automaticamente la **chiusura dei conti** il **31 agosto**, riferita al 31 luglio, e predisponde il **Bilancio di Cantina** calcolando la Giacenza contabile
- Operatori obbligati a effettuare il riscontro della **Giacenza contabile** con quella effettiva :
 - ✓ Devono essere indicate nel Registro le eventuali **Differenze** al più tardi **entro la Data di presentazione della Dichiarazione di Giacenza**

Registri Dematerializzati - Vendita Consumatore Privato

Attenzione: non è ammessa per i vini della DOP «Terre di Cosenza»

La vendita diretta a privato consumatore si realizza quando :

- il **recipiente** è di proprietà del cliente e il riempimento è effettuato *in sua presenza*
- il **cliente** è un *consumatore finale (privato)*
- la **singola cessione** non supera complessivamente **300 litri**
- nello stesso **esercizio** non si **detengono** quantità > 50 h/di vino, a esclusione dei vini confezionati in recipienti fino a 5 litri (valido solo per i *Rivenditori al minuto, cosiddetti Spacci*)
- sulla **vasca** dalla quale è prelevato il vino per il riempimento è **presente un cartello** recante le seguenti diciture, apposte in modo ben visibile:
 - ✓ Natura e qualità del vino
 - ✓ Gradazione alcolica
 - ✓ Indicazione Allergeni (contiene solfiti - eventuale contenuto in derivati del latte e/o uovo)

In questo caso si tratta di **una vendita allo stato sfuso** (art. 16 D.Lgs 109/1992), perciò :

- il **recipiente** di capacità fino a 60 litri può non essere etichettato e munito della *chiusura di garanzia*
- l'operazione non è considerata imbottigliamento, per cui:
 - ✓ se l'operatore effettua esclusivamente tali operazioni, **non è obbligato** alla tenuta del **Registro Telematico** (caso delle Rivendite di vino sfuso al minuto)
 - ✓ se l'operatore è un'azienda che effettua anche operazioni di imbottigliamento diverse, per le operazioni di vendita di vino sfuso al cliente privato registra esclusivamente il **totale degli scarichi giornalieri**

Vini DOP - Verifiche e Piano dei Controlli

4. Soggetto: INTERMEDIARIO di vini sfusi destinati alla DO

CONTROLLO DOCUMENTALE su tutti gli utilizzatori

- Verifica rispondenza quantitativa movimentazioni di c/s dei vini a DOP e dei vini atti a DOP
(controllo DDA per trasporto vini commercializzati sfusi)*
- Prelievo campioni da inoltrare alle Commissioni di degustazione e a un Laboratorio di analisi autorizzato dal Mipaaf (esami chimico-fisico e organolettico) e verifica rispondenza quantitativa e corretta gestione rintracciabilità dei prodotti da destinare alla DOP (Ispettivo)*

CONTROLLO ISPETTIVO sul 10% annuo a campione degli utilizzatori

Verifica annuale c/o le aziende intermediarie per accertare:

- Corrispondenza quantitativa prodotto detenuto con riscontro ai relativi DDA trasporto vino e registri di cantina*
- Verifica requisiti di processo rispetto a quanto previsto dal disciplinare*

Percentuali ridotte del 50% per le filiere a DO con numero operatori complessivo assoggettato al controllo nell'anno precedente inferiore a 20

Vini DOP - Verifiche e Piano dei Controlli

5. Soggetto: IMBOTTIGLIATORE o ETICHETTATORE

CONTROLLO DOCUMENTALE su tutti gli utilizzatori

- *Verifica corrispondenza quantitativa (carichi) delle partite di vino a DOP da imbottigliare*
 - mediante **confronto** tra il carico complessivo del vino DOP disponibile, anche tenendo in considerazione eventuali partite di vino DOP commercializzato sfuso, e quanto comunicato a consuntivo dall'imbottigliatore relativamente alla partita che intende confezionare
 - controllo comunicazioni all'OdC (se esistenti) relative alle operazioni imbottigliamento
- *Prelievo campioni vini imbottigliati atti alla DOP da inoltrare alle Commissioni di degustazione e a un Laboratorio di analisi autorizzato dal Mipaaf (esami chimico-fisico e organolettico) e verifica rispondenza quantitativa e corretta gestione rintracciabilità dei prodotti da destinare alla DO (Ispettivo)*

Attenzione : In caso di non rispondenza dei contenitori o di etichettatura su Lotti già oggetto, anche parzialmente, di vendita o distribuzione a Terzi (costituisce una NC Grave) è previsto il **Richiamo prodotto dal mercato** (se già commercializzato)

Vini DOP - Verifiche e Piano dei Controlli

5. Soggetto: IMBOTTIGLIATORE (segue)

CONTROLLO ISPETTIVO sul 15% annuo a campione degli utilizzatori

Verifica per accertare :

- *corrispondenza quantitativa prodotto a DO e atto a DO detenuto con quanto annotato sul Registro Telematico e con quanto risulta sui relativi documenti di accompagnamento (giacenze fisiche e contabili delle singole tipologie a DOP)*
- *corretta gestione della rintracciabilità delle partite destinate a DO*
- *corretto uso della denominazione* (vedi scheda successiva)

CONTROLLO ISPETTIVO ANALITICO sul 5% annuo delle aziende già sorteggiate per verifica presso aziende imbottigliatrici

- *Prelievi a campione da effettuarsi sul vino a DOP già confezionato non oltre i 3 mesi successivi alla data di imbottigliamento per verificare la corrispondenza del vino imbottigliato destinato al consumo con la certificazione di idoneità (riferita all'esame chimico-fisico eseguito da un Laboratorio autorizzato e all'esame organolettico eseguito dalla Commissione di degustazione)*
*Da valutare solo le differenze a carico di **alcol totale**, **zuccheri totali** ed **estratto secco** derivanti anche da eventuali pratiche enologiche comunicate*

Vini DOP - Verifiche e Piano dei Controlli

5. Soggetto: IMBOTTIGLIATORE (segue)

- *Verifica corretto uso della denominazione.* In particolare:

Mancato rispetto della normativa in ordine ai vini a DOP

Mancato rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

(ad esempio, invecchiamento o affinamento inferiore a quanto stabilito; uso di recipienti diversi da quelli previsti per l'affinamento; immissione al consumo senza il rispetto del periodo minimo previsto,)

Utilizzo di qualificazioni e menzioni non espressamente previste dal disciplinare (ad esempio, qualifiche Riserva o Superiore; menzione Vigna)

Utilizzo di indicazioni geografiche o toponomastiche non previste dal disciplinare (ad esempio, utilizzo di sottozone, aree o macroaree non previste in modo specifico, in apposito elenco allegato al disciplinare)

Utilizzo di recipienti non previsti dal disciplinare (ad esempio, uso di bottiglie di forma renana quando il disciplinare prevede solo bottiglie bordolesi; uso di materiali diversi dal vetro,)

Utilizzo di chiusure non previste dal disciplinare di produzione (ad esempio, uso di tappo in silicone o tappo a vite quando il disciplinare prevede solo tappo in sughero,)

Vini DOP - Verifiche e Piano dei Controlli

5. Soggetto: IMBOTTIGLIATORE (segue)

L'**OdC** dove individuare i criteri e le modalità per identificazione del campione di Operatori e delle Partite da sottoporre a:

- *Controlli Analitici*
- *Controlli Organolettici*

Per le DOP con produzione annuale certificata inferiore a:

- 10.000 ettolitri

In ogni caso il campione di Operatori da sottoporre a Verifica (valutazione conformità parametri chimico-fisici e organolettici previsti dal disciplinare) non può essere inferiore al 30% degli Operatori che movimentano o commercializzano il prodotto a DO

Vini DOP - PdC: Principali Non Conformità

1. Soggetto: VITICOLTORE

- *Non rispondenza alle prescrizioni agronomiche previste dal Disciplinare*
(Sesto di impianto differente, Densità di impianto non corrispondente, Varietà diverse da quelle indicate a Schedario, Sistemi di allevamento non previsti, Pratiche di forzatura agronomica non consentite)
- *Supero Resa Massima prevista dal disciplinare*

Le NC sono generalmente classificate tutte come Lievi

Trattamento: Aggiornamento Schedario viticolo - Adeguamento della produzione

Diventano NC Gravi se non risolte con azioni correttive

Attenzione: la presenza nel vigneto di Varietà di vite non idonee alla coltivazione costituisce sempre una NC Grave

Vini DOP - PdC: Principali Non Conformità

2. Soggetto: VINIFICATORE

- *Errori formali relativi alla documentazione di carico*
(Documenti di accompagnamento non compilati correttamente, Registri non compilati correttamente, Supero contabile sul registro) **NC Lievi**
- *Mancata gestione della tracciabilità delle partite di uva da vino destinate DO*
(**NC Grave**: Denaturazione del prodotto/Declassamento o Riclassificazione)
- *Trattamenti enologici non consentiti dal Disciplinare*
(**NC Grave**: Declassamento o Riclassificazione oppure, nei casi più gravi, Denaturazione)

Le **NC Lievi** diventano **NC Gravi** se non risolte con azioni correttive

Vini DOP - PdC: Principali Non Conformità

3. Soggetto: IMBOTTIGLIATORE

- *Errori formali relativi alla documentazione di carico*
(Documenti di accompagnamento non compilati correttamente, Registri non compilati correttamente, Supero contabile sul registro) NC **Lievi**
- *Mancata gestione della tracciabilità delle partite di uva e vino destinate DO*
(NC **Grave**: Denaturazione del prodotto/Declassamento)
- *Utilizzo non corretto dei contenitori, delle chiusure e delle etichette previste dal Disciplinare*
 - ✓ La NC è **Lieve** solo se accertata su lotti di confezionamento non oggetto di vendita/distribuzione a terzi
 - ✓ La NC è **Grave**, ad esempio, in questi casi: Contenitori e Chiusure diversi da quelli previsti dal Disciplinare - Qualsiasi errore su Etichette di vini già destinati al consumo
 - ✓ Trattamento NC **Grave**: Richiamo prodotto dal mercato se già commercializzato)

Le NC **Lievi** diventano NC **Gravi** se non risolte con azioni correttive

Gestione iter Certificazione partite vini atti a DOP

1. Acquisizione Richiesta di Prelievo del vino atto

2. Invio Ispettore c/o azienda richiedente per verificare:

- **corrispondenza quantitativa** prodotto detenuto di cui è richiesta la certificazione, riscontro al registro telematico e ai relativi documenti giustificativi
- **corretta gestione della rintracciabilità** della partita di vino destinata a DO di cui è richiesta la certificazione
- **Prelievo del vino** se procedura è corretta:
 - n° 6 esemplari in recipienti di capacità tra 0,375 e 1 litro, chiusi ermeticamente con sigillo cartaceo - Il **Sigillo** deve recare la dicitura:
 - «vino DOC Terre di Cosenza - campione di controllo esente da documento di accompagnamento ai sensi della vigente normativa»
 - Sul sigillo deve essere inoltre presente un'ala staccabile con queste indicazioni:
 - ✓ N° e Data prelievo
 - ✓ Quantitativo partita
 - ✓ Firma Prelevatore e Firma della Parte
 - Necessaria Redazione **Verbale di Prelievo** in duplice copia

Gestione iter Certificazione partite vini atti a DOP

3. Inoltro delle aliquote ad uno dei Laboratori autorizzati dal MiPAAF per analisi chimico-fisica

Il procedimento si **conclude**, con il rilascio dell'idoneità chimico-fisica, **entro 5 giorni** lavorativi a decorrere dalla data di presa in carico del campione stesso da parte del laboratorio

Attenzione: Esito Negativo analisi chimica preclude iter certificazione

- Entro **3 giorni** da ricezione attestazione analisi va comunicato esito alla parte e va iscritto nel registro telematico
- Entro **7 giorni** da ricezione esito sfavorevole analisi la parte può:
 - Chiedere un *nuovo Prelievo*
 - La parte, sempre entro 7 giorni da ricezione esito può **presentare ricorso** e in questo caso l'analisi è effettuata su una delle altre aliquote in giacenza ma da un Laboratorio diverso
 - Se l'analisi è nuovamente non conforme il campione **non è idoneo** e la comunicazione alla parte va fatta **entro 3 giorni**

Gestione iter Certificazione partite vini atti a DOP

4. Se analisi chimico-fisica è rispondente ai parametri di cui all'art. 6 del disciplinare, invio aliquote alla Commissione di degustazione

L'intero procedimento di esame chimico e organolettico si conclude, con il rilascio dell'idoneità, **entro 15 giorni** lavorativi o **12 per i vini Novelli**, a decorrere dalla data di ricevimento della richiesta di prelievo

In caso di giudizio di «**rivedibilità**» o di «**non idoneità**» la comunicazione a mezzo PEC alla parte dall'OdC va effettuata **entro 5 giorni** da emanazione giudizio e deve contenere le motivazioni tecniche del giudizio

Se campione risulta «**rivedibile**» la parte può richiedere (previa effettuazione delle pratiche enologiche ammesse) una nuova campionatura per il definitivo giudizio entro il termine massimo di **60 giorni** dalla comunicazione e va ripetuta anche analisi chimico-fisica

Se trascorrono 60 giorni senza richieste il campione è «**Non Idoneo**» e l'OdC lo comunica alla parte **entro 5 giorni** e iscrive il giudizio sul registro telematico

Se campione è «**Non Idoneo**» la parte può presentare **ricorso alla Commissione di Appello** entro 30 giorni da ricevimento comunicazione

In caso di mancato ricorso o di conferma giudizio di «**non idoneità**» da parte della Commissione di Appello, la parte provvede alla Riclassificazione della partita di vino

Attenzione: il rilascio dell'idoneità può essere fatto esclusivamente previa Delibera del Comitato di Certificazione, **prima** dell'invio dell'attestato al richiedente

Etichettatura dei Vini - Regole generali

Fanno parte dell'etichettatura:

- ✓ termini
- ✓ diciture
- ✓ marchi di fabbrica o di commercio
- ✓ immagini o simboli

figuranti su qualsiasi imballaggio, documento, cartello, etichetta, nastro o fascetta che accompagnano un dato prodotto o che ad esso si riferiscono

Tutte le indicazioni figurano in una o più **lingue ufficiali** della Comunità, tuttavia il nome di una DOP o IGP non è traducibile

❖ Indicazioni obbligatorie

Devono essere riportate sul recipiente :

- ✓ *in caratteri indelebili e chiaramente distinguibili* dal testo e dai disegni che le circondano
- ✓ *nello stesso campo visivo*, in modo che possano essere lette contemporaneamente senza necessità di ruotare il recipiente

Possono essere fuori dello stesso campo visivo :

- numero di *lotto*
- contiene solfiti e altre *indicazioni allergeni*
- indicazione *importatore*

Etichettatura dei Vini - Regole generali

❖ Indicazioni Facoltative

Le norme in materia di etichettatura nel settore vitivinicolo sono ora complementari alle norme previste dalla normativa «orizzontale» sugli alimenti e, in particolare, da :

- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (*a partire dal 13 dicembre 2014*)
- ✓ Tali norme si applicano trasversalmente per tutti i settori
- ✓ Consentono di riportare informazioni aggiuntive purché siano rispettate determinate condizioni ed eccezioni circa la **veridicità** delle indicazioni riportate in etichetta e il relativo controllo, nonché il **rischio di confusione per i consumatori**
Inoltre, devono essere **dimostrabili**

Le **informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria** soddisfano i seguenti requisiti:

- a) non inducono in errore il consumatore
- b) non sono ambigue né confuse per il consumatore, e
- c) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti

Etichettatura dei Vini - Regole generali

❖ Indicazioni Facoltative

L'Etichetta di un prodotto alimentare, quindi, non deve :

a) *essere tale da indurre in errore l'acquirente*, specialmente:

- ✓ per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto e in particolare natura, identità, qualità, composizione, quantità, conservazione, origine o provenienza, modo di fabbricazione o di ottenimento
 - ✓ attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede
 - ✓ suggerendo che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti analoghi possiedono caratteristiche identiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive
- b) *attribuire* al prodotto proprietà atte a *prevenire, curare o guarire una malattia* umana né *accennare* a tali proprietà

Tali prescrizioni si applicano anche :

- alla pubblicità
- alla **presentazione degli alimenti**, in particolare forma, aspetto o imballaggio, materiale d'imballaggio utilizzato, modo in cui sono disposti o contesto nel quale sono esposti

Etichettatura dei Vini - Indicazioni Obbligatorie

L'etichettatura del Vino («senza origine», DOP, IGP, Varietale), e delle altre categorie VS, VSQ, VF, VL, Vino da uve appassite e Vino da uve stramature, contiene le seguenti indicazioni obbligatorie:

- *designazione della categoria* (può essere omessa per i vini che si fregiano di una DOP o IGP)
 - per i vini DOP
 - espressione « *denominazione di origine protetta* » oppure sigle D.O.C. o D.O.C.G. o DOP, anche per esteso oppure entrambe (sia l'espressione UE che quella italiana)
 - *nome della denominazione di origine protetta*
 - per i vini IGP
 - espressione « *indicazione geografica protetta* » oppure la sigla IGT, anche per esteso oppure entrambe
 - *nome della indicazione geografica protetta*
- *titolo alcol. volumico effettivo* : in unità o mezze unità percentuali con la cifra seguita da % vol
Altezza minima caratteri: dal **14.01.2019** l'altezza minima è la stessa prevista per le altre informazioni obbligatorie, ovvero **1,2 mm**
Tolleranza analitica rispetto a valore in etichetta: **0,5%** vol in più o in meno (0,8% per vini DOP e IGP conservati in bottiglia per più di 3 anni, e per VS, VSQ, VF, VL, Vini da Uve Stramature)
- *volume nominale recipiente* : Altezza minima caratteri : 2 mm (per capacità = 0 < 5 cl) - 3 mm (per capacità tra 5 e 20 cl) - 4 mm (per capacità tra 20 e 100 cl) - 6 mm (per capacità > 100 cl)
Può essere indicata la *lettera minuscola «e»* - Altezza minima caratteri : 3 mm

Etichettatura dei Vini - Indicazioni Obbligatorie

- *indicazione dell'imbottigliatore* (per VS, VSQ, VSQA: nome del **produttore o venditore**) :
Nome o Ragione sociale indicata per esteso (in alternativa anche in forma abbreviata, ma a condizione che risulti da Atto costitutivo o da Statuto e sia riportata nella voce «denominazione» nel Registro Imprese della CCIAA) + **Comune e Stato membro**
Preceduti dai termini «*Imbottigliato da*» («*Confezionato da*» se recipienti diversi dalle bottiglie - «*Elaborato da*» o «*Spumantizzato da*» per VS/VSQ) - Ammessi termini come:
✓ «*Imbottigliato all'origine*» per vini IGP/DOP se imbottigliati nell'azienda del produttore
✓ «*Imbottigliato nella Fattoria*», «*Imbottigliato nell'Azienda Agricola*» o equivalenti anche per vini senza DOP e IGP, sempre se imbottigliati nell'azienda del produttore
✓ «*Integralmente prodotto*» per vino ottenuto solo da uve raccolte e vinificate nell'azienda

Consentito usare, al posto dell'imbottigliatore: **Codice ICQRF** completato dalla Sigla **IT** e dai riferimenti ad altro soggetto che partecipa al circuito commerciale (Nome + Comune e Stato membro)

Imbottigliamento conto terzi : si utilizzano termini come «*Imbottigliato per conto di*»
Se è indicato anche il Nome + il Comune e Stato membro della persona che ha effettuato l'imbottigliamento per conto terzi, si usano i termini «*Imbottigliato da (...) per conto di (...)*»
È possibile utilizzare il Codice ICQRF

Attenzione: dal 14.01.2019 (cfr. art. 46, par. 1, lettera f) - «indirizzo») è possibile indicare il nome del **Comune** (e dello Stato membro) in cui sono situati i locali di imbottigliamento oppure il **Comune** ove l'imbottigliatore ha la sede sociale, a scelta dell'imbottigliatore

Se il Nome dell'Imbottigliatore (o del Produttore o Importatore o Venditore) o il Comune ove ha la sede contiene o è costituito da una DOP o IGP, il nome o comune è indicato sull'etichetta :

- Con la **minimizzazione** dei caratteri oppure
➤ Con il Codice **Istat** del comune o il Codice **ICQRF** dell'imbottigliatore

Etichettatura dei Vini - Indicazioni Obbligatorie

- **indicazione della provenienza** - Per vini senza DO o IG con termini quali:
 - ✓ «Vino di ...» o «Prodotto in» (se le uve sono raccolte e vinificate in quel territorio)
 - ✓ «Vino della Comunità Europea» (se il vino è ottenuto da una miscela di vini di diversi Paesi UE)Per vini DOP/IGP con termini quali:
 - ✓ «Vino di» o «Prodotto in» (completati dalla indicazione dello Stato membro dove le uve sono state raccolte e vinificate)
- **indicazione dell'importatore** (per i vini importati)
- **indicazione del tenore di zucchero** (obbligatorio solo per VS, VSQ, VSQA)
Ammessa l'indicazione anche mediante uso Menzioni: «brut nature» o «pas dosè» - «extra brut» «brut» - «extra dry» - «dry», «secco» o «asciutto» - «abboccato» o «demi-sec» - «dolce»
- **numero del lotto** della partita
- **indicazione allergeni** - eventuale presenza indicata facendola precedere da termine «contiene» :
 - ✓ «solfiti» o «anidride solforosa» se il contenuto in solfiti è superiore a 10 mg/l
 - ✓ «uovo», «proteina dell'uovo», «derivati dell'uovo», «lisozima da uovo» o «ovoalbumina»
 - ✓ «latte», «derivati del latte», «caseina del latte» o «proteina del latte»
quando la presenza di tali sostanze possa essere individuata nel prodotto finale in base ai metodi d'analisi e, comunque, quando la presenza è superiore a 0,25 mg/l
(obbligo attivo per i prodotti ottenuti dalla vendemmia 2012/2013)

Necessaria l'indicazione in altre lingue comunitarie se il vino è destinato ad altri Paesi UE

Etichettatura dei VS - Indicazioni Obbligatorie

➤ **Tenore di zuccheri residui** - Si usano le menzioni:

- ✓ «*brut nature* » o «*pas dosè* » se tenore zucchero è massimo 3 g/l - termine utilizzabile solo per gli Spumanti che non hanno subito aggiunta di zuccheri dopo la fermentazione secondaria
- ✓ «*extra brut* » se tenore zucchero è compreso tra 0 e 6 g/l
- ✓ «*brut* » se tenore zucchero è inferiore a 12 g/l
- ✓ «*extra dry* » se tenore zucchero è compreso tra 12 e 17 g/l
- ✓ «*secco* » o «*dry* » se tenore zucchero è compreso tra 17 e 32 g/l
- ✓ «*demi sec* » o «*abboccato* » se tenore zucchero è compreso tra 32 e 50 g/l
- ✓ «*dolce* » se tenore zucchero è superiore a 50 g/l

Etichettatura dei Vini

Indicazione allergeni - PITTOGRAMMI FACOLTATIVI

Nella indicazione di tutti gli allergeni :

- *Solfiti*
- *Derivati del latte*
- *Derivati dell'uovo*

i termini possono essere accompagnati da uno dei pittogrammi previsti :



Etichettatura dei Vini - Indicazioni Facoltative

Le principali riguardano :

- **Annata** - a condizione che almeno l'85% del vino sia ottenuto da uve raccolte nell'annata indicata
- **Nome di una o più varietà di vite** o loro **sinonimi ufficiali** - a condizione che il vino sia ottenuto per almeno l'85% da uve provenienti dalla varietà stessa

Se sono indicate 2 o più varietà, la loro presenza deve essere al 100% e vanno riportate in **ordine decrescente** e con **caratteri delle stesse dimensioni**

La varietà può essere indicata :

- ✓ per i vini **DOP e IGP** (in funzione del disciplinare di produzione - varietà Montepulciano consentita solo nelle etichette dei vini DOP «Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane» e «Montepulciano d'Abruzzo»)
- ✓ per i vini **senza DOP e IGP** (**Vini Varietali** - in Italia sono consentite solo 6 varietà : Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah - Chardonnay, Sauvignon)

Se l'indicazione dei **nomi delle varietà** è riferita a **tipologie di vino ottenute da uvaggio e/o assemblaggio** (ad es. tipologie di «base» Rosso, Bianco o Rosato), devono essere riportate:

- **fuori dal campo visivo** dove figurano le indicazioni obbligatorie e nel contesto della **descrizione** degli elementi **storico-tradizionali e/o tecnico culturali** e/o delle **caratteristiche del prodotto**
- con **caratteri** delle stesse dimensioni e colore rispetto a quelli usati per la "descrizione" e in caratteri di dimensione non > a 3 mm di altezza e 2 mm di larghezza e, comunque, in caratteri non > a $\frac{1}{4}$ rispetto a quelli usati per la DOP o IGP

Inoltre, deve essere assicurata la **rintracciabilità** del prodotto (Schedario viticolo - Registri)

Etichettatura dei Vini - Indicazioni Facoltative

- **Tenore di zuccheri residui** (per i vini diversi dai VS, VSQ, VSQA) - Si usano le menzioni:
 - ✓ «secco» o «asciutto» se tenore 4 g/l massimo oppure 9 g/l purchè il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo
 - ✓ «abboccato» se tenore compreso tra 4 e 12 g/l oppure tra 4 e 18 g/l purchè il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 10 grammi al tenore di zucchero residuo
 - ✓ «amabile» se tenore compreso tra 12 e 45 g/l
 - ✓ «dolce» se tenore = o > 45 g/l
- **Simbolo Comunitario** per i vini DOP e IGP (simboli grafici conformi al Reg. CE n. 628/2008)
- **Menzioni tradizionali** per i vini DOP e IGP (se previsti dal disciplinare di produzione; ad esempio, *Passito*, *Stravecchio*, *Superiore*, *Riserva*, *Chiaretto*, *Ambra*,))
- **Nome dell'Azienda** (diversa dall'indicazione del nome dell'imbottigliatore, del produttore o del venditore) - riservata ai vini DOP e IGP - Si fa mediante l'uso di termini precisi (e relative illustrazioni) riferiti allo stabilimento dell'azienda viticola, presenti in una lista positiva :
 - ✓ *Abbazia - Castello - Torre - Rocca - Villa - Abtei - Ansitz - Burg - Kloster - Schloß - Stift* a condizione che :
 - vino ottenuto esclusivamente da uve vendemmiate in vigneti coltivati dall'azienda
 - vinificazione effettuata nell'azienda
 - nomi entità storico tradizionali e toponimi abbinabili non devono contenere, in tutto o in parte, un nome geografico riservato a DOP e IGP diverseSono fatti salvi i Marchi commerciali registrati

Etichettatura dei Vini - Indicazioni Facoltative

- **Termini** che si riferiscono a *metodi di produzione* :
 - «fermentato *in barrique*», «*invecchiato o maturato in botte*», ecc.
 - «fermentato *in bottiglia*» per i VS a DOP o per i VSQ **con fermentazione in bottiglia e :** durata processo di **elaborazione**, compreso affinamento nell'azienda di produzione, non inferiore a 9 mesi - durata processo di **fermentazione** destinato a rendere spumante la partita e permanenza partita sulle fecce di almeno 90 giorni - **separazione delle fecce mediante filtraggio** secondo il metodo del travaso oppure **sboccatura**
 - «fermentazione *in bottiglia secondo il metodo tradizionale*» o «*metodo classico*» o «*metodo tradizionale*» o «*metodo classico tradizionale*» per i VS a DOP o per i VSQ **con fermentazione in bottiglia e :** permanenza senza interruzione sulle fecce nella stessa azienda per almeno 9 mesi - **separazione delle fecce mediante sboccatura**
 - «*Crémant*» per i VSQ bianchi o rosè DOP ottenuti da uve vendemmiate a mano, con mosto ottenuto da pressatura di grappoli interi o diraspati in quantità non > a 100 litri/150 kg di uva, elaborato coi criteri del metodo classico, e con: contenuto SO₂ < 150 mg/l e contenuto zucchero residuo < 50 g/l
 - riferimento al metodo di *produzione biologica* (**Vino Biologico**)
- **Nome di una unità geografica più piccola o più grande** per i vini DOP, a condizione che la delimitazione sia ben definita, che sia prevista una lista positiva nel disciplinare e sia riferita a :
 - una **località** o gruppo di località
 - un **comune** o una **frazione**
 - una **sottozona** (sottoregione viticola o parte di essa)
 - una **zona** amministrativa

Etichettatura dei Vini

PRESCRIZIONI GENERALI INDICAZIONI OBBLIGATORIE

VINO oppure
CALABRIA IGT oppure
TERRE DI COSENZA DOC (1)

Imbottigliato da Mario Bianchi (2)
Altomonte - Italia (3)

Prodotto in Italia (4)

contiene solfiti (5)

L19 085 (6)

A partire dal 13 dicembre 2014, le seguenti indicazioni obbligatorie dovranno essere riportate in etichetta con caratteri di Altezza Minima, nella parte mediana, pari a 1,2 mm

- 1. Categoria del Prodotto* (costituisce la « Denominazione dell'alimento »)
- 2. Nome* oppure *Ragione sociale* dell'imbottigliatore
- 3. Comune e Stato membro* in cui l'*imbottigliatore* ha la propria sede principale
- 4. Indicazione di provenienza*
- 5. Indicazione allergeni*, che deve essere apposta in una qualsiasi delle etichette del recipiente o direttamente sul contenitore di tutti i vini con contenuto in solfiti > a 10 mg/l. Eventualmente anche derivati del latte/uovo
- 6. Numero di Lotto* di appartenenza del vino (indicazione a discrezione dell'imbottigliatore o del confezionatore)

E inoltre :

- 1. Nome Importatore* (per i *Vini Importati*)
- 2. Tenore Zucchero* (per i *Vini Spumanti*)

Etichettatura dei Vini

SCHEMA DI ETICHETTA DI UN VINO SENZA DOP o IGP

In rosso Indicazioni Facoltative

VINO (1)

ROSSO (2)

SAN PINTINO (3)

Confezionato da MB (4)
Diamante - Italia (5)

10 litri e (6) 12% vol (7)

Vino della Comunità Europea (8)

contiene solfiti (9)

L20 281 (10)



(11)



1. *Categoria del Prodotto*
2. *Colore del vino*
3. *Marchio*
4. *Nome oppure Ragione sociale dell'imbottigliatore* («*Confezionato da*» per i recipienti diversi dalla bottiglia). In alternativa al nome o ragione sociale per esteso, è possibile indicare la **forma abbreviata** a condizione che essa risulti dall'atto costitutivo o dallo statuto e sia documentata come tale presso l'ufficio Registro Imprese sotto la voce «denominazione»
5. *Comune e Stato membro* in cui l'*imbottigliatore* ha la propria sede principale o lo stabilimento
6. *Volume nominale* del recipiente (*altezza carattere min. 6 mm*)
Lettera minuscola «e» se recipiente conforme a norma UE
(altezza minima caratteri: *sempre 3 mm*)
7. *Titolo alcolometrico volumico effettivo* (*altezza carattere min. 1,2 mm*)
8. *Indicazione di provenienza* (in questo caso il vino è ottenuto da una miscela di vini provenienti da due o più Paesi della UE)
9. *Indicazione allergeni*
10. *Numero di Lotto* di appartenenza del vino (in questo caso indica che il vino è stato imbottigliato il 281esimo giorno del 2020, cioè il 7.10.2020)
11. *Indicazione Ecologica* (facoltativa)
12. *Der Grüne Punkt* (indicazione facoltativa) - Necessaria per commercializzazione in Germania, segnala l'adesione a un sistema di recupero degli imballaggi)

Etichettatura dei Vini

SCHEMA DI ETICHETTA DI UN VINO SENZA DOP o IGP

In rosso Indicazioni Facoltative

VINO VARIETALE
D'ITALIA (1)

MERLOT e CABERNET (2)

2018 (3)

Imbottigliato da Azienda Agricola
Mario Verdi (4)
Pietrafitta - Italia (5)

750 ml e (6) 12% vol (7)

contiene solfiti contains sulphites
bevat sulfieten enthält sulfite
vsebuje sulfit tartalmaz szulfitok
innehåller sulfiter zawiera siarczyny
contiene sulfitos contient sulfites (8)

L 02 2020 (9)

1. **Categoria del Prodotto** (VINO VARIETALE) e **Indicazione di Provenienza** (ammessa in abbinamento al termine «Vino Varietale» e al nome della/delle varietà di vite, sostituisce termini quali «Prodotto in Italia»)
2. **Nome di 2 varietà di vite**, consentita anche per i vini senza DOP e IGP: *Merlot* e *Cabernet* (sinonimo di *Cabernet Sauvignon* e *Cabernet franc*) possono essere indicate, in ordine decrescente di impiego e con gli stessi caratteri, a condizione che il 100% del vino provenga dalle 2 varietà e che ciò sia dimostrabile
3. **Annata di raccolta** delle uve
4. **Nome** oppure **Ragione sociale** dell'**imbottigliatore**. È consentito anche il termine «*Azienda Agricola*», se imbottigliamento avviene nell'azienda del produttore (ammesso il principio di prevalenza)
5. **Comune e Stato membro** in cui l'**imbottigliatore** ha la propria sede principale o lo stabilimento
6. **Volume nominale** del recipiente (*altezza carattere min. 4 mm*)
Lettera minuscola «e» se il recipiente è conforme a norma UE
(altezza minima carattere: *sempre 3 mm*)
7. **Titolo alcolometrico** volumico **effettivo** (*altezza carattere min. 1,2 mm*)
8. **Indicazione allergeni**. In questo caso l'indicazione è corretta anche per altri Paesi UE (UK, Olanda, Germania, Slovenia, Ungheria, Belgio, Austria, Irlanda, Lussemburgo, Malta, Svezia, Danimarca, Finlandia, Polonia, Spagna, Francia). Eventualmente anche derivati del latte/uovo
9. **Numero di Lotto** di appartenenza del vino (in questo caso indica che trattasi del secondo imbottigliamento del 2020 - vedi Registro Imbottigliamento per la Tracciabilità)

Etichettatura dei Vini

SCHEMA DI ETICHETTA DI UN VINO IGP (IGT)

In rosso Indicazioni Facoltative

Calabria (1)

Indicazione geografica tipica (2)

GRECO (3)

2019 (4)



(5)

Imbottigliato da Giulio Rossi (6)
nello stabilimento di Dipignano - Italia (7)

Prodotto d'Italia (8)

L20 117 (9)

750 ml e (10) 12% vol (11)

contiene solfiti (12)
contiene ovoalbumina

1. **Nome della Denominazione**
2. **Menzione** che accompagna l'unità geografica italiana (può essere anche in sigla «IGT»), che sostituisce l'espressione IGP
3. **Nome di una varietà** di vite: in questo caso il vino è ottenuto con almeno l'85% della varietà Greco. Fino al 15% può concorrere vino bianco (o uve/Mosti/Vnaif) prodotto in Italia
4. **Annata di raccolta** delle uve
5. **Simbolo Comunitario** che contraddistingue la IGP, riportato secondo quanto previsto dall'Allegato X del Reg. UE n. 1151/2012 e dal Reg. UE n. 664/14 (F)
6. **Nome** oppure **Ragione sociale** dell'**imbottigliatore**. A particolari condizioni, è anche possibile utilizzare termini quali «*imbottigliato dal viticoltore*» o «*imbottigliato all'origine*» oppure «*imbottigliato dalla Azienda agricola*», ma in tale caso il vino in causa deve essere imbottigliato nell'azienda del produttore (ammesso il principio di prevalenza)
7. **Comune e Stato membro** in cui l'**imbottigliatore** ha effettuato le operazioni di imbottigliamento (potrebbe anche non coincidere con il Comune ove ha la propria sede legale)
8. **Indicazione di Provenienza**
9. **Numero di Lotto di appartenenza del vino** (in questo caso sta a indicare che il vino è stato imbottigliato il 26.04.2020)
10. **Volume nominale** del recipiente (*altezza carattere min. 4 mm*)
Lettera minuscola «e» se il recipiente è conforme a norma UE
(altezza minima carattere: sempre 3 mm)
11. **Titolo alcolometrico volumico effettivo** (*altezza carattere min. 1,2 mm*)
12. **Indicazione allergeni**

Etichettatura dei Vini

SCHEMA DI ETICHETTA DI UN VINO IGP (IGT)

In rosso Indicazioni Facoltative



1. **Nome della Denominazione**
2. **Menzione** che accompagna l'unità geografica italiana (in questo caso è indicata l'espressione comunitaria «*indicazione geografica protetta*»)
3. **Nome di una varietà** di vite: in questo caso il vino è ottenuto con almeno l'85% della varietà Nocera
4. **Annata di raccolta** delle uve
5. **Logo Biologico** (Reg. UE n. 271/2010 modalità applicazione Reg. CE n. 834/2007)
6. **Indicazione Biologico** (in alternativa alla indicazione «agricoltura UE» è possibile indicare «agricoltura ITALIA» se prodotto è 100% Italiano). Va posta in prossimità del logo e con stessi caratteri (colore, dimensione) della denominazione di vendita (Calabria). Comprende anche Codice Identificativo Operatore (3 cifre) e Codice Organismo di Controllo BIO
7. **Nome** oppure **Ragione sociale** dell'**imbottigliatore**. È indicato il termine «*imbottigliato dal viticoltore*»: in tal caso il vino deve essere imbottigliato nell'azienda del produttore (ammesso principio di prevalenza)
8. **Comune e Stato membro** in cui l'**imbottigliatore** ha propria sede principale (potrebbe coincidere con lo stabilimento di confezionamento)
9. **Indicazione di Provenienza**
10. **Numero di Lotto** di appartenenza del vino
11. **Volume nominale** del recipiente (*altezza carattere min. 6 mm*) **Lettera minuscola «e»** se il recipiente è conforme a norma UE
12. **Titolo alcolometrico vol effettivo** (*altezza carattere min. 1,2 mm*): la cifra può essere anticipata dal termine «*alc*»
13. **Informazione volontaria allergeni.** Consentita ai sensi della Circ. Mipaaf del 13.02.2015 a condizione che il tenore dei solfiti presenti sia pari o inferiore a 10 mg/l in termini di SO₂ totale e che il vino contenga solo solfiti formatisi naturalmente a seguito della fermentazione

Etichettatura dei Vini

SCHEMA DI ETICHETTA DI UN VINO DOP (DOC)

In rosso Indicazioni Facoltative

Terre di Cosenza (1)
Denominazione di Origine Controllata (2)

BIANCO (3)

2019 (4)

Prodotto e Imbottigliato da Luca Rossi (5)
nello stabilimento di Tarsia - Italia (6)

Prodotto d'Italia (7)

L20 157 (8)

750 ml e (9) 12% vol (10)

contiene solfiti (11)
contiene ovoalbumina

1. **Nome della Denominazione**
2. **Menzione** che accompagna l'unità geografica italiana (può essere anche in sigla «DOC»), che sostituisce l'espressione DOP
3. **Tipologia** : in questo caso il vino è ottenuto da uve Greco bianco e/o Guarnaccia bianca e/o Pecorello bianco e/o Montonico bianco minimo 60%, con eventuale aggiunta di altre a bacca bianca idonee in Calabria max 40%
4. **Annata di raccolta** delle uve
5. **Nome** oppure **Ragione sociale** dell'**imbottigliatore**. In questo caso, essendo utilizzato il termine «Prodotto», il vino potrebbe essere stato ottenuto da mosti o vini nuovi ancora in fermentazione acquistati dall'imbottigliatore, trasformati in vino e imbottigliati (ai sensi dell'articolo 46, par. 1, lettera c) del regolamento 33/2019 definizione di «Produttore»)
6. **Comune e Stato membro** in cui l'**imbottigliatore** ha effettuato le operazioni di imbottigliamento (potrebbe anche non coincidere con il Comune ove ha la propria sede legale)
7. **Indicazione di Provenienza**
8. **Numero di Lotto** di appartenenza del vino (in questo caso sta a indicare che il vino è stato imbottigliato il 5.06.2020)
9. **Volume nominale** del recipiente (*altezza carattere min. 4 mm*)
Lettera minuscola «e» se il recipiente è conforme a norma UE (*altezza minima carattere: sempre 3 mm*)
10. **Titolo alcolometrico** volumico **effettivo** (*altezza carattere min. 1,2 mm*)
11. **Indicazione allergeni**

Etichettatura dei Vini

SCHEMA DI ETICHETTA DI UN VINO DOP (DOC)

In rosso Indicazioni Facoltative

TERRE DI COSENZA (1)
Denominazione di Origine Protetta (2)

ROSATO (3)

2019 (4)

Imbottigliato **all'origine** da
Rocca di Evandro S.p.A. (5)
in Grisolia - Italia (6)

Prodotto in Italia (7)

L20 255 (8)

750 ml e (9) 12% vol (10)

contiene solfiti (11)

Questo vino è ottenuto da uve Greco nero,
Magliocco e Aglianico coltivate nei vigneti
aziendali ubicati su rilievi di bassa collina. Si
sposa perfettamente con i piatti della cucina di
mare. Servire fresco. (12)

1. **Nome della Denominazione**
2. **Menzione** che accompagna l'unità geografica italiana
3. **Tipologia** : in questo caso il vino è ottenuto da uve Greco nero e/o Magliocco e/o Gaglioppo e/o Aglianico e/o Calabrese minimo 60%, con eventuale aggiunta di altre uve idonee in Calabria max 40%
4. **Annata di raccolta** delle uve
5. **Nome** oppure **Ragione sociale** dell'**imbottigliatore**. È indicato il termine «**imbottigliato all'origine**» : in tale caso il vino deve essere imbottigliato nell'azienda del produttore (Imprenditore agricolo ai sensi dell'art. 2135 del CC - Ammesso principio di prevalenza)
6. **Comune e Stato membro** in cui l'**imbottigliatore** ha effettuato le operazioni di imbottigliamento (poiché ha utilizzato la dicitura «**imbottigliato in Grisolia**»)
7. **Indicazione di Provenienza**
8. **Numero di Lotto** di appartenenza del vino
9. **Volume nominale** del recipiente
10. **Titolo alcolometrico vol effettivo**
11. **Indicazione allergeni**
12. **Altre Indicazioni veritieri e documentabili**: rientrano tra queste anche i nomi di varietà di vite utilizzate per produrre le tipologie di «base», a condizione che siano riportate nel contesto della descrizione degli elementi storico-tradizionali e/o delle caratteristiche del prodotto; siano nettamente separate dalle indicazioni obbligatorie; siano con caratteri di stesse dimensioni e colore di quelli usati per il resto della frase (non > 3 mm altezza x 2 mm larghezza e, comunque, non > $\frac{1}{4}$ dei caratteri usati per la DO Terre di Cosenza)

Etichettatura dei Vini

SCHEMA DI ETICHETTA DI UN VINO DOP (DOC)

In rosso Indicazioni Facoltative

TERRE DI COSENZA (1)

Denominazione di Origine Controllata (2)

ROSSO (3)

2016 (4)

Imbottigliato **all'origine nella zona di produzione** dalla Tenuta Rossi S.S. (5)
Orsomarso - **Calabria** - Italia (6)

Vino Italiano (7)

L19 360 (8)

750 ml e (9) 12% vol (10)

contiene solfiti (11)

Questo vino è ottenuto da uve **Magliocco, Greco nero e Sangiovese** coltivate nei vigneti aziendali ubicati in Provincia di Cosenza che si affacciano sulle sponde del Fiume Crati, nella Piana Molino. Si sposa perfettamente con i piatti di carme. (12)

1. **Nome della Denominazione**
2. **Menzione** che accompagna l'unità geografica italiana
3. **Tipologia** : questa tipologia deve essere ottenuta da uve Magliocco minimo 60%, altre a bacca nera idonee in Calabria 0-40%
4. **Annata di raccolta** delle uve
5. **Nome** oppure **Ragione sociale** dell'**imbottigliatore**. È indicato il termine «**imbottigliato all'origine**» e «**nella zona di produzione**» : in tale caso il vino deve essere imbottigliato nell'azienda del produttore e nella zona di produzione della DOP Terre di Cosenza
6. **Comune e Stato membro** in cui l'**imbottigliatore** ha la propria sede o lo stabilimento. Ai sensi dell'art. 44 c. 4 del Testo Unico è necessaria la minimizzazione dei caratteri come punto 12 ma la dimensione non deve essere $> \frac{1}{2}$ dei caratteri impiegati per scrivere «Terre di Cosenza»
7. **Indicazione di Provenienza**
8. **Numero di Lotto** di appartenenza del vino
9. **Volume nominale** del recipiente (altezza minima caratteri **4 mm**)
10. **Titolo alcolometrico vol. effettivo** (altezza minima caratteri **1,2 mm**)
11. **Indicazione allergeni**
12. **Altre Indicazioni veritieri e documentabili** - tra queste anche: nomi di varietà di vite usate per produrre le tipologie di «base» e, ai sensi delle Circc. 93871 del 31.12.2014 e 30793 del 29.04.2015, **nomi geografici più ampi** (Provincia/Regione) e **nomi geografici** veritieri, a condizione che siano riportate nel contesto della descrizione degli elementi storico-tradizionali e/o delle caratteristiche del prodotto; siano nettamente separate dalle indicazioni obbligatorie; siano con caratteri di stesse dimensione e colore di quelli usati per il resto della frase (non > 3 mm altezza \times 2 mm larghezza e, comunque, non $> \frac{1}{4}$ dei caratteri usati per la DO *Terre di Cosenza*)

Etichettatura dei Vini

SCHEMA DI ETICHETTA DI UN VINO DOP (DOC)

In rosso Indicazioni Facoltative

TERRE DI COSENZA (1)	
Denominazione di Origine Protetta (2)	
VERBICARO (3)	
ROSSO (4)	
2015 (5)	
ROCCA SAN FAUSTINO (6)	
Imbottigliato per conto di Azienda Agricola Franco Verdi	
Verbicaro - Italia (7)	
da CS/123/IT (8)	
L18 335 (9)	
11 e (10) 13,5 % vol (11)	
Vino Italiano (12)	
contiene solfiti (13)	

1. *Nome della Denominazione* da cui proviene il vino
2. *Espressione Comunitaria* (possibile sia per esteso che in sigla DOP)
In alternativa o aggiunta è possibile indicare anche la menzione tradizionale italiana DOC
3. *Sottozona*
4. *Colore del vino*
5. *Annata di raccolta delle uve*
6. *Marchio commerciale del vino.* Può contenere anche una delle menzioni tipo «Villa» o «Rocca» se inserita in un marchio preesistente registrato prima del 4 maggio 2002 (il Marchio + menzione può essere inserito anche nel nome o ragione sociale dell'imbottigliatore, ma in tal caso i caratteri vanno minimizzati)
7. *Nome oppure Ragione sociale + Comune e Stato membro* di chi ha ordinato l'imbottigliamento (*imbottigliamento conto terzi*) - Imbottigliatore Giuridico
8. *Imbottigliatore conto terzi* (imbottigliatore Fisico) indicato tramite *Codice ICQRF* seguito dalla sigla **IT**
* In alternativa l'**Imbottigliatore per conto terzi** può essere indicato, se la sede dell'imbottigliatore fisico e di quello giuridico si trovano in comuni diversi non limitrofi:
Imbottigliato per conto di Azienda Agricola Franco Verdi, Verbicaro, Italia nello stabilimento di Altomonte
9. *Numero di Lotto di appartenenza del vino*
10. *Volume nominale del recipiente* (altezza minima caratteri 6 mm)
11. *Titolo alcolometrico vol. effettivo* (alt. min. caratteri 1,2 mm)
12. *Indicazione di Provenienza*
13. *Indicazione allergeni*

Etichettatura dei Vini

SCHEMA DI ETICHETTA DI UN VINO DOP (DOC)

In rosso Indicazioni Facoltative

TERRE DI COSENZA (1)
Denominazione di Origine Controllata (2)

POLLINO (3)

ROSSO
SUPERIORE (4)

2015 (5)

VIGNA BRUNETTA (6)

Imbottigliato **all'origine nella zona di produzione e integralmente prodotto**
dalla Azienda Agricola Sergio Bianchi (7)
Castruvilli - Italia (8)

L20 041 (9)
750 ml e (10) 12,5% vol (11)

Vino Italiano (12)

contiene solfiti (13)
bottiglia n. 2036 di 3000 (14)

1. **Nome della Denominazione** da cui proviene il vino
2. **Menzione tradizionale** (possibile sia per esteso che in sigla **DOC**), che sostituisce l'espressione **DOP**
3. **Sottozona** prevista dal disciplinare di produzione, che può essere indicata in caratteri di dimensione doppia rispetto a quelli usati per la denominazione *Terre di Cosenza*
4. **Menzione tradizionale**, che deve essere specificamente prevista dal relativo disciplinare di produzione (è prevista solo per la sottozona *Pollino*, tipologia *Rosso*)
5. **Annata di raccolta delle uve**
6. **Menzione «vigna»** seguita dal "toponimo", cioè dal nome del luogo che non sia geografico (deve figurare nell'apposito elenco regionale)
7. **Nome oppure Ragione sociale dell'imbottigliatore**. È possibile utilizzare i termini "*imbottigliato nella zona di produzione*" e "*imbottigliato all'origine dalla Azienda agricola*" (a condizione che l'*imbottigliamento* avvenga nell'azienda del produttore), eventualmente integrati dalla dicitura "**integralmente prodotto**"
8. **Comune e Stato membro** in cui l'**imbottigliatore** ha la propria sede principale o lo stabilimento
9. **Numero di Lotto** di appartenenza del vino
10. **Volume nominale del recipiente** (altezza minima caratteri 4 mm)
11. **Titolo alcolometrico volumico effettivo** (altezza minima caratteri 1,2 mm)
12. **Indicazione di Provenienza**
13. **Indicazione allergeni**
14. **Numero del recipiente**, un'indicazione possibile senza particolari prescrizioni (ma deve essere dimostrabile e va provata, a richiesta degli organismi di controllo, la sua esattezza)

Etichettatura dei Vini

SCHEMA DI ETICHETTA DI UN VINO DOP (DOC)

In rosso Indicazioni Facoltative

TERRE DI COSENZA (1)
DOP (2)

ROSSO PASSITO (3)

2015 (4)

Vigna Massetto (5)

Imbottigliato da Viticola Mansi SpA
Roma - Italia (6)
nello stabilimento di Rende - Italia (7)

L19 259 (8)

0,75 l e (9) 14,50 % vol (10)

Prodotto in Italia (11)

contiene solfiti (12)

1. **Nome della Denominazione** da cui proviene il vino
2. **Espressione Comunitaria** (possibile sia per esteso che in sigla DOP); in alternativa o aggiunta è possibile indicare anche la menzione tradizionale italiana DOC
3. **Tipologia e Colore del vino** (da uve sottoposte ad appassimento all'aria o in locali idonei fino a raggiungere un titolo alc. vol. min. naturale non inferiore a 16% vol)
4. **Annata di raccolta delle uve**
5. **Menzione Vigna** obbligatoriamente seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale (deve figurare nell'apposito elenco regionale)
6. **Nome oppure Ragione sociale + Comune e Stato membro dell'imbottigliatore** (sede sociale diversa dal luogo effettivo ove è avvenuto l'imbottigliamento)
7. **Stabilimento di imbottigliamento** (l'imbottigliatore ha deciso di indicare sia il comune ove ha la propria sede legale, sia il comune ove si trova lo stabilimento di confezionamento). Può essere omesso se l'imbottigliamento avviene in comune confinante con quello dove si trova la sede sociale. Può utilizzare anche questa dicitura: «Imbottigliato da Viticola Mansi SpA Roma - Italia nello stabilimento di Rende»
8. **Numero di Lotto** di appartenenza del vino
9. **Volume nominale recipiente** (altezza carattere min. 4 mm)
Lettera minuscola «e» (altezza minima carattere: 3 mm)
10. **Titolo alc. vol. effettivo** (altezza carattere min. 1,2 mm)
11. **Indicazione di Provenienza**
12. **Indicazione allergeni**

Etichettatura dei Vini

SCHEMA DI ETICHETTA DI UN VINO DOP (DOC)

In rosso Indicazioni Facoltative

TERRE DI COSENZA (1)
DOC (2)

DONNICI MAGLIOCCO (3)

2018 (4)

Imbottigliato da CS/155/IT (5)
per Ristorante Arlecchino
Cosenza - Italia (6)

L20 161 (7)

750 ml e (8) 13,5% vol (9)

Vino Italiano (10)

contiene solfiti (11)

bottiglia n. 1036 di 3000 (12)

1. **Nome della Denominazione** da cui proviene il vino
2. **Menzione tradizionale** (possibile sia per esteso che in sigla **DOC**), che sostituisce l'espressione **DOP**
3. **Sottozona e Tipologia** (la sottozona **Donnici** è prevista dal disciplinare di produzione, e può essere indicata in caratteri di dimensione doppia rispetto a quelli usati per la denominazione **Terre di Cosenza**; la **Tipologia Magliocco** deve essere ottenuta da uve **Magliocco** per almeno l'85%, con eventuale aggiunta di **Greco nero** e/o **Gaglioppo** e/o **Aglianico** e/o **Calabrese** massimo 15%)
4. **Annata di raccolta delle uve**
5. **Nome oppure Ragione sociale dell'imbottigliatore** : Imbottigliatore Fisico può essere indicato tramite Codice ICQRF seguito dalla sigla IT, a condizione che sia riportato per esteso il nome e l'indirizzo di una persona fisica o giuridica intervenuta nel circuito commerciale del prodotto, diversa dall'imbottigliatore, dall'elaboratore di VS, dall'importatore o dal venditore di VS indicati in codice.
6. **Nome e Comune e Stato membro della persona intervenuta nel circuito commerciale** (tale «status» deve essere provato da una documentazione commerciale, quali MVV, DDT, Fatture...)
7. **Numero di Lotto di appartenenza del vino**
8. **Volume nominale del recipiente**
9. **Titolo alcolometrico volumico effettivo**
10. **Indicazione di Provenienza**
11. **Indicazione allergeni**
12. **Numero del recipiente**, un'indicazione possibile senza particolari prescrizioni (ma deve essere dimostrabile e va provata, a richiesta degli organismi di controllo, la sua esattezza)

Etichettatura dei Vini

SCHEMA DI ETICHETTA DI UN VINO SPUMANTE DI QUALITA'

In rosso Indicazioni Facoltative

VINO SPUMANTE DI QUALITA' (1)

2018 (2)

BRUT (3)

Elaborato da Mario Rossi (4)
San Michele all'Adige - Italia (5)

L18 355 (6)

750 ml e (7) 11,5% vol (8)

Prodotto d'Italia (9)

contiene solfiti (10)

1. *Categoria del prodotto da cui proviene il vino*
2. *Annata di raccolta delle uve*
3. *Menzione relativa all'indicazione del tenore di zucchero (obbligatoria nei VS).* Il termine Brut indica che il tenore di zuccheri residui è inferiore a 12 g/l
4. *Nome oppure Ragione sociale del produttore (o del venditore).*
In alternativa:
* il produttore (o elaboratore o spumantizzatore) può essere indicato col codice ICRF, integrato dal nome del venditore
(Elaborato da 123/TN/IT)
Venduto da Giorgio Bianchi, Cosenza, Italia;
* si può indicare solo il venditore in sostituzione del nome del produttore, ma in questo caso si deve riportare la sede dello stabilimento del produttore
(Venduto da Giorgio Bianchi, Cosenza, Italia)
elaborato nello stabilimento di San Michele all'Adige, Italia)
5. *Comune e Stato membro in cui il produttore ha la propria sede principale*
6. *Numero di Lotto di appartenenza del vino*
7. *Volume nominale del recipiente*
8. *Titolo alcolometrico volumico effettivo*
9. *Indicazione di Provenienza*
10. *Indicazione allergeni*

Etichettatura dei Vini

SCHEMA DI ETICHETTA DI UN VINO SPUMANTE DI QUALITA' DOP

In rosso Indicazioni Facoltative

TERRE DI COSENZA (1)

Denominazione di origine protetta (2)

GRECO BIANCO SPUMANTE (3)

METODO CLASSICO (3)

2017 (4)

EXTRA BRUT (5)

Prodotto **e imbottigliato all'origine**

nella zona di produzione da

Azienda Agricola Paradiso (6)

Piane Crati - Italia (7)

L16 251 (8)

3 | e (9)

11,5% vol (10)

Prodotto d'Italia (11)

contiene solfiti (12)

1. **Nome della Denominazione** (« Terre di Cosenza »)
2. **Espressione Comunitaria** (possibile sia per esteso che in sigla DOP)
3. **Tipologia e Tipo di elaborazione** (VSQ ottenuto da uve Greco bianco minimo 85% esclusivamente con elaborazione in bottiglia, con permanenza sui lieviti per almeno 9 mesi e durata del procedimento di elaborazione non inferiore a 12 mesi)
4. **Espressione sul Metodo di Produzione** (può essere utilizzata perché le condizioni minime per il suo uso sono soddisfatte dal disciplinare)
4. **Annata di raccolta uve**, a condizione che almeno l'85% delle uve costituenti la cuvée provengano dall'annata 2017
5. **Menzione relativa all'indicazione del tenore di zucchero (obbligatoria)**. Il termine Extra Brut indica che, ai sensi dell'Allegato III, Parte A del Reg. 33 2019, il tenore di zuccheri residui deve essere compreso tra 0 e 6 g/l
6. **Nome oppure Ragione sociale del produttore o elaboratore**. È possibile utilizzare i termini «imbottigliato nella zona di produzione» e «imbottigliato all'origine» in associazione al termine «Prodotto» oppure «Elaborato»
(a condizione che l'elaborazione e l'imbottigliamento avvengano nell'azienda del produttore e all'interno della zona delimitata)
7. **Comune e Stato membro in cui il produttore ha la propria sede principale o lo stabilimento**
8. **Numero di Lotto di appartenenza del vino**
9. **Volume nominale del recipiente** (altezza carattere min. 6 mm)
Lettera minuscola «e» (altezza minima carattere: sempre 3 mm)
10. **Titolo alcolometrico vol. effettivo** (altezza carattere min. 1,2 mm)
11. **Indicazione di Provenienza**
12. **Indicazione allergeni**

Normativa VINO - Etichettatura

CASO PARTICOLARE INDICAZIONE IMBOTTIGLIATORE

Se:

CALABRIA (1)

IGP

2012

Imbottigliato dalla

Azienda Agricola Franco Bianchi
Cosenza - Italia (2)

Oppure

Imbottigliato dalla
Azienda Agricola Franco Bianchi
078045 - Italia (3)

il NOME

dell'imbottigliatore/venditore/importatore e/o

il COMUNE

ove questo ha la sede

contiene il nome di una DOP/IGP, anche in parte, per evitare di creare confusione nel consumatore:

- il NOME + la SEDE (2) devono essere indicati in caratteri inferiori a 3 mm in altezza e 2 mm in larghezza e devono comunque essere non superiori a $\frac{1}{4}$ della designazione (1) che compare in etichetta
- in alternativa si può indicare il codice ICRF
- in alternativa, dovendo indicare il nome del Comune ove è avvenuto l'imbottigliamento, questo si può sostituire col Codice ISTAT (3)

Normativa VINO - Etichettatura

CASO PARTICOLARE INDICAZIONE IMBOTTIGLIATORE

CALABRIA (1)

IGP

2011

**Imbottigliato all'origine (2)
dalla Azienda Agricola (3)**

Luca Verdi
Castruvillari - Italia

oppure

VINO ROSSO

**Imbottigliato all'origine (2)
dalla Azienda Agricola (3)**

Mario Rossi
Grisolia - Italia

Per l'uso delle menzioni sull'imbottigliamento all'origine (2) e (3), comprese le altre: *imbottigliato all'origine dal produttore, imbottigliato nella fattoria, imbottigliato nel podere, imbottigliato nella cascina, imbottigliato nella tenuta*

vale il principio di prevalenza, cioè tali menzioni potranno essere utilizzate, per un'azienda agricola, anche nella etichetta di vini DOP o IGP (1) acquistati da terzi (e, perciò, non prodotti in azienda) a condizione che sia assicurato che, dal punto di vista quantitativo, la produzione complessiva dell'azienda sia prevalente rispetto a quella delle citate partite acquistate da terzi

Rispettando comunque le condizioni per il mantenimento delle agevolazioni fiscali di cui l'azienda agricola gode per il campo di attività definito dall'articolo 2135 del C.C.

La limitazione riferita alle uve provenienti da vigneti di pertinenza dell'azienda e vinificate nella stessa resta solo nel caso in cui si indichi, in etichetta, anche la frase «**integralmente prodotto**», dicitura peraltro inserita proprio con l'ultima OCM

Vini imbottigliati - Chiusura recipienti

- Il vino regolarmente chiuso ed etichettato :
 - ✓ confezionato in bottiglie o in recipienti **fino a 60 litri** (comprese, perciò, dame, canestri, taniche, damigiane)
 - ✓ detenuto in cantina o negli stabilimenti del produttore o dei commercianti all'ingrosso
- è considerato come già posto in vendita per il consumo
(deve quindi rispettare i limiti e le prescrizioni per i vini immessi al consumo)
- I vini confezionati in recipienti **fino a 60 litri** devono recare esclusivamente una chiusura di garanzia
- **Attenzione**: Il vino confezionato **a partire dal 15 settembre 2020** non deve più necessariamente recare, nel sistema di chiusura, l'indicazione del Nome o della Ragione sociale dell'Imbottigliatore o, in alternativa, il Codice ICQRF attribuito dall'Ufficio periferico dell'ICQRF (art. 46 della Legge 238/2016 abrogato dalla Legge 11 settembre 2020, n. 120 di conversione del D.L. 76/2020 cosiddetto DL "Semplificazioni")
- Quindi, tutto il vino confezionato a partire dal 15 settembre 2020 potrà avere anche una **chiusura anonima**