



Corso per aspiranti sommelier di 1° livello

La legislazione vitivinicola



Sommelier Augusto Gentili



La legislazione vitivinicola

Ora si fa sul serio....

Le definizioni di “Vino” (Regolamento CE 479/2008)

Il vino è il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o no, o di mosti di uve. Il vino ha un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 9% vol. Il vino ha un titolo alcolometrico totale non superiore a 15% vol

Vino liquoroso

Il vino liquoroso è il prodotto avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 15% vol e non superiore a 22% vol

È prodotto attraverso l'aggiunta al vino di alcoole neutro di origine vinica o di distillato di vino o di uve secche, nonché, eventualmente, dell'aggiunta di mosto di uve concentrato.



I vini spumanti

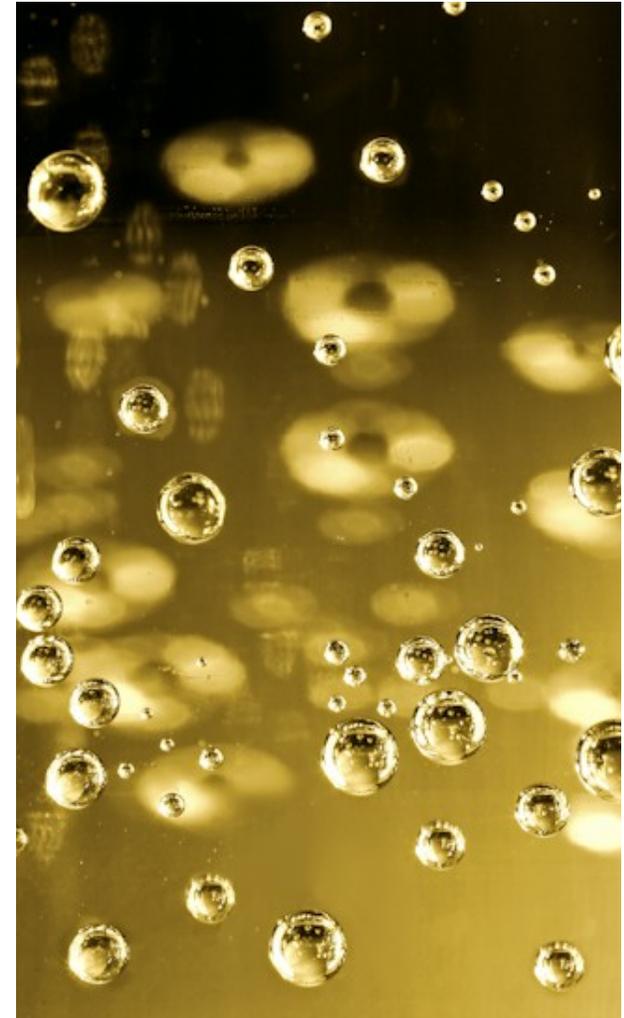
Vino spumante

Il vino spumante (VS) è il prodotto ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica di uve fresche, o di mosto di uve, o di vino.

Il vino spumante conservato alla temperatura di **20°C** in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a **3bar** dovuta all'anidride carbonica in soluzione che diviene di **3,5bar** per il **Vino Spumante di Qualità (VSQ)**

Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Il vino spumante di qualità del tipo aromatico è il vino spumante di qualità ottenuto, durante la costituzione della partita, **soltanto utilizzando mosti di uve o mosti di uve parzialmente fermentati che derivano da varietà di uve da vino specifiche**. Conservato alla temperatura di **20°C** in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a **3bar** dovuta all'anidride carbonica in soluzione.



Scopi delle regolamentazioni

Proteggere gli interessi dei consumatori

Proteggere gli interessi dei produttori

Tutelare le produzioni e le zone di origine

Impedire e condannare sofisticazioni e frodi commerciali



CHI SI OCCUPA DI CONTROLLARE?

**Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo
Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi**

NAS – Comando dei Carabinieri per la tutela della salute.



**MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE ALIMENTARI
E FORESTALI**



FISAR

Regolamento CEE 822/87 – Art 18

Il titolo alcolometrico volumico naturale può essere aumentato soltanto se lo stesso è minore o uguale a:

- nella zona viticola A : 5% vol,
- nella zona viticola B : 6% vol,
- nella zona viticola C I a) : 7,5% vol,
- nella zona viticola C I b) : 8% vol,
- nella zona viticola C II : 8,5% vol,
- nelle zone viticole C III : 9% vol.

Italia:

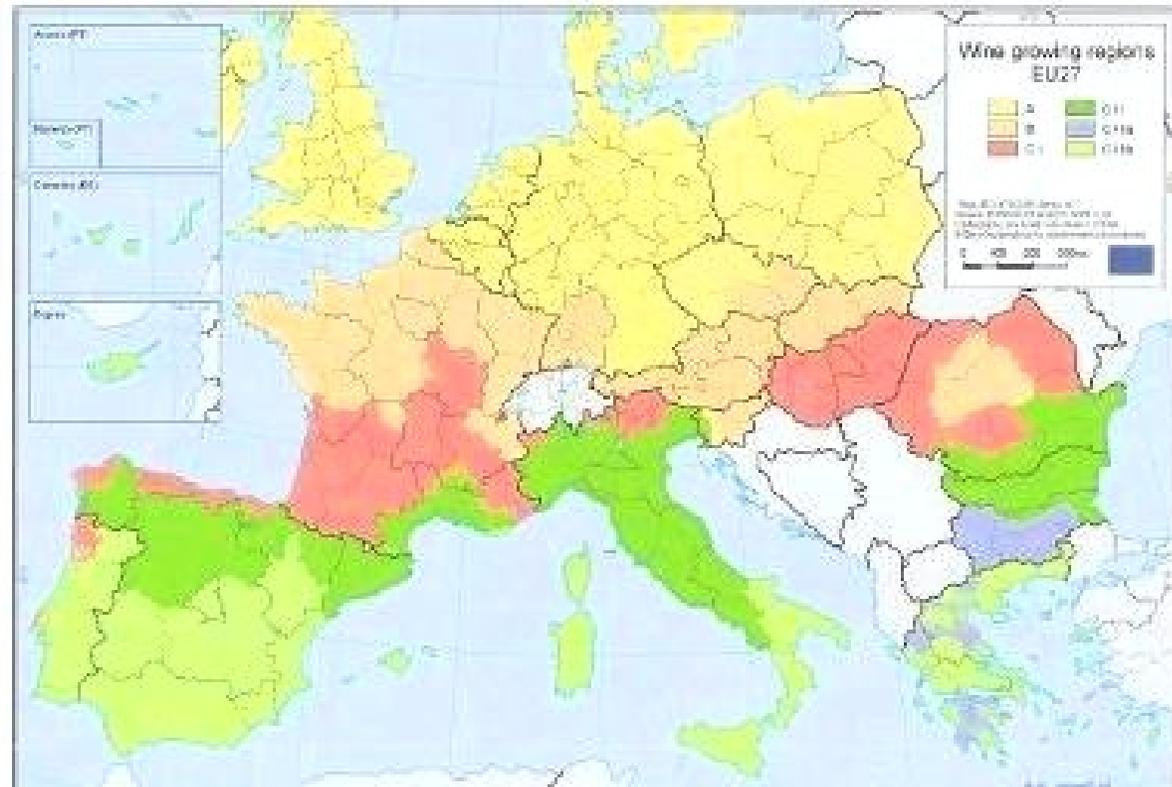
C1b: comprende: Valle d'Aosta, Sondrio, Trento Bolzano, Belluno;

CII: tutte le regioni italiane, tranne le aree comprese nella precedente e nella seguente zona;

CIIIa: Calabria, Basilicata, Puglia, Sardegna, Sicilia.

L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale **minimo** ha luogo secondo le pratiche enologiche menzionate all'articolo 19 e non può superare i limiti seguenti :

- nella zona viticola A : 3,5% vol,
- nella zona viticola B : 2,5% vol,
- nelle zone viticole C : 1,5% vol..

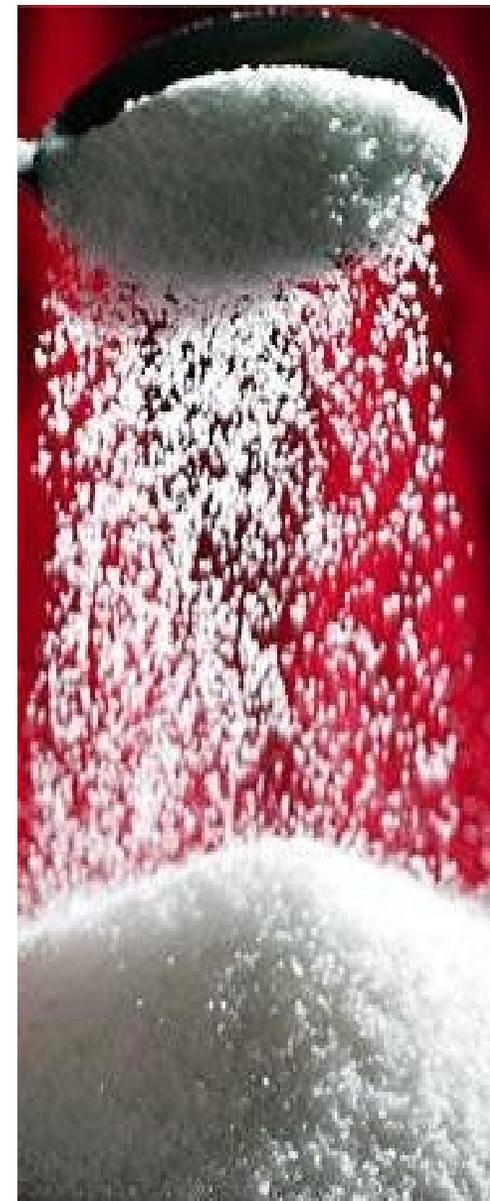


Regolamento CEE 822/87 – Art 19

L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale di cui precedente Art. 18 può essere ottenuto:

per quanto riguarda le uve fresche, il mosto di uve parzialmente fermentato o il vino nuovo ancora in fermentazione, soltanto mediante aggiunta di **saccarosio, di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato**;

L'**aggiunta di saccarosio** può effettuarsi soltanto mediante zuccheraggio a secco e unicamente nelle regioni viticole in cui sia tradizionalmente o eccezionalmente praticata conformemente alla legislazione esistente all'8 maggio 1970, vale a dire **zona viticola A – zona viticola B – zone viticole C**, salvo i vigneti situati in Italia, in Grecia, in Spagna, in Portogallo e nei dipartimenti francesi: Aix-en-Provence, Nîmes, Montpellier, Toulouse, Agen, Pau, Bordeaux, Bastia.



Organizzazione Comune di Mercato Vitivinicolo - OCM

Nel 2013 è entrato in vigore il Regolamento 2013/1308/UE che ha sostituito il precedente regolamento (CE) n. 479/08.

Il Regolamento prosegue il processo di semplificazione della Politica agricola comune e della legislazione europea.

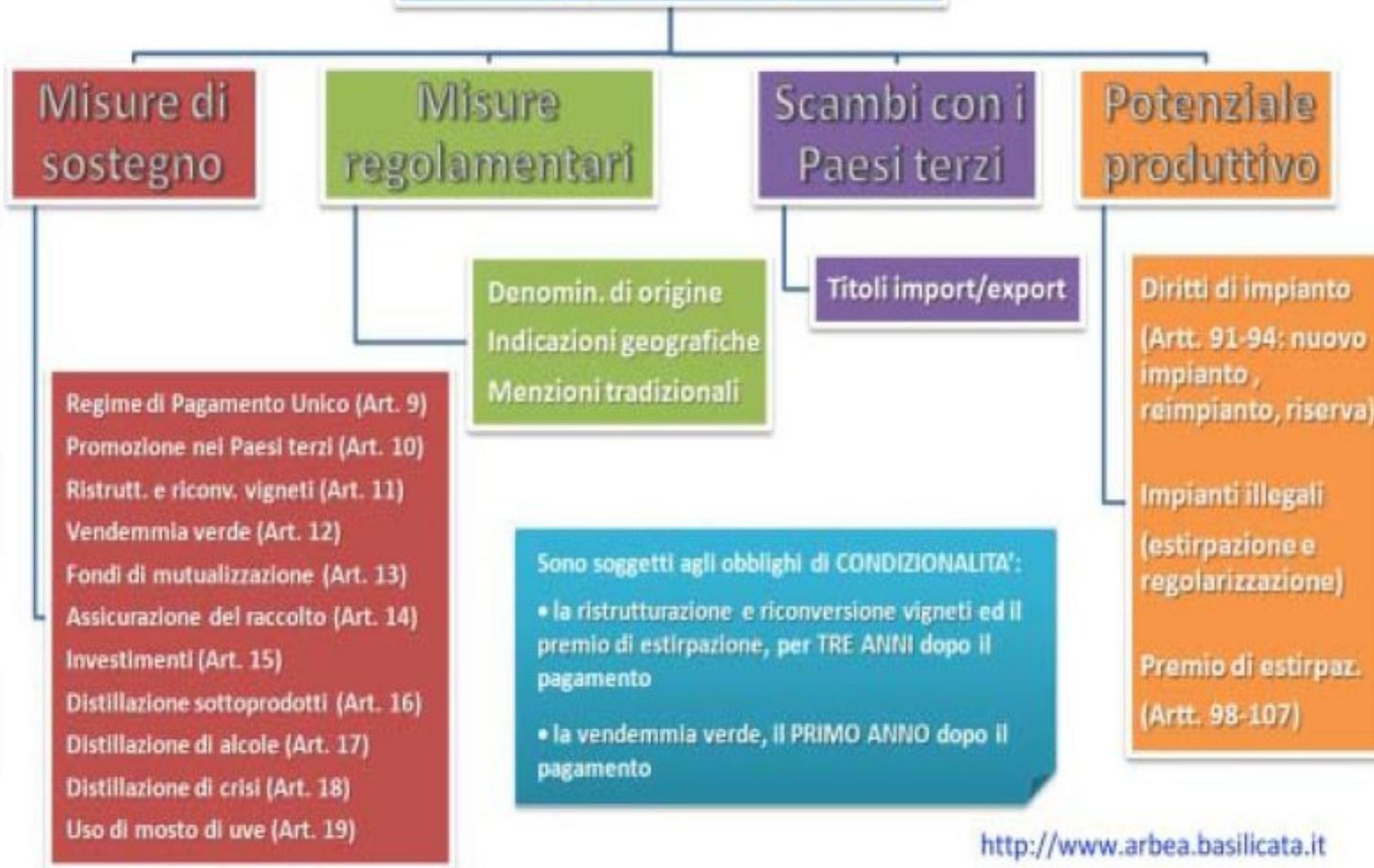
Il **settore del vino** ha una regolamentazione autonoma in quanto non riguarda soltanto le questioni tipiche di tutte le OCM, ma anche questioni specifiche del settore, quali le **disposizioni relative alla produzione, alla circolazione e all'immissione in consumo dei prodotti viticoli** nonché le pratiche enologiche.





VITIVINICOLO

Interventi disciplinati dal Reg. CE 479/2008

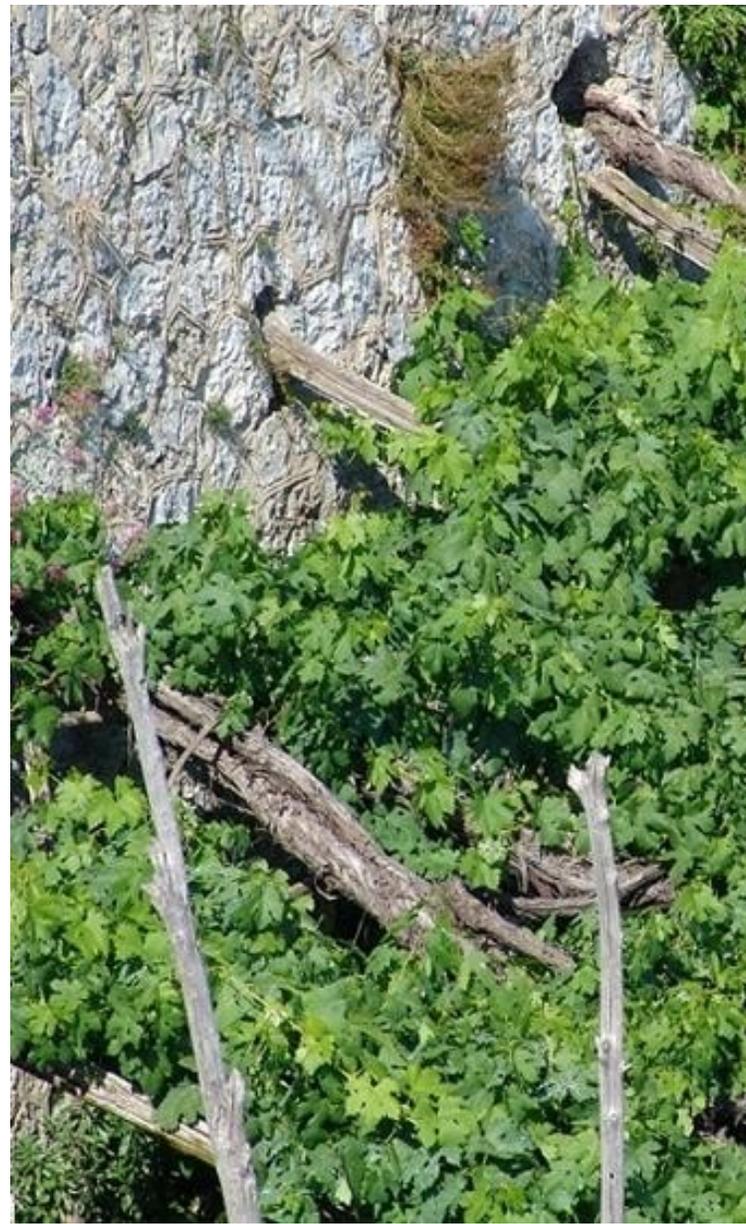


L'OCM vitivinicola disciplina: le uve fresche, diverse da quelle da tavola, i succhi e i mosti di uva, i vini di uve fresche, compresi i vini spumanti, i vini liquorosi, i vini vivaci e i vini frizzanti, gli aceti di vino, il vinello, le fecce di vino, la vinaccia.



I principali obiettivi dell'OCM sono:

- ✓ Migliorare la competitività dei produttori di vino comunitari;
- ✓ Rafforzare la notorietà dei vini comunitari di qualità;
- ✓ Istituire un regime basato su regole chiare, semplici ed efficaci, per giungere all'equilibrio domanda/offerta;
- ✓ Salvaguardare le tradizioni della produzione vitivinicola comunitaria;
- ✓ Garantire che tutta la produzione sia realizzata nel rispetto dell'ambiente;
- ✓ Rafforzare il tessuto sociale di molte zone rurali



Antichi vigneti con piede a muro a Furore,
nella Costiera amalfitana

O.C.M. e Classificazione dei Vini

A partire dalla **Vendemmia 2009/2010** i vini comunitari vengono classificati nelle seguenti tipologie:

Vini a denominazione di origine:

Sono i vini che hanno uno stretto legame con il territorio geografico e sono identificati come:

- ✓ **D.o.p. : Denominazione di Origine Protetta** (in ambito nazionale ancora anche D.o.c.g. e D.o.c.)
- ✓ **I.g.p.: Indicazione Geografica Protetta** (in ambito nazionale ancora anche I.g.t.)

Vini Varietali

Vini senza denominazione di origine:

Sono i vini che non hanno uno specifico legame al territorio, ovvero gli ex vini da tavola



Denominazione di Origine Protetta

- ✓ Si intende il nome geografico di una zona **particolarmente** vocata utilizzata per designare un prodotto di qualità.
- ✓ Il legame con il territorio deve essere evidente
- ✓ Le uve da cui è ottenuto il vino provengono **“esclusivamente”** da detta zona geografica
- ✓ I processi di vinificazione avvengono all'interno della zona geografica.



Indicazione Geografica Protetta

- ✓ Nome geografico di una zona viticola utilizzato per designare il prodotto che ne deriva e che possiede qualità, notorietà e caratteristiche attribuibili a tale zona
- ✓ Le uve da cui è ottenuto provengono per l'85% da tale zona geografica.
- ✓ I processi di vinificazione avvengono all'interno della zona geografica.



Vini Varietali

Sono vini **senza Dop e Igp** con l'indicazione di una o più varietà di uve da vino e/o dell'annata, svincolati dal territorio di produzione;

L'annata può figurare a condizione che almeno l'85% delle uve siano state vendemmiate nell'anno indicato;

I nomi della o delle varietà di uva da vino (o sinonimi) possono figurare a condizione che:

- ✓ se ottenuto da un singolo vitigno, almeno l'85% del prodotto derivi dalla varietà indicata
- ✓ se ottenuto da due o più vitigni, il 100% del prodotto derivi da uve delle varietà indicate



Grappolo di cabernet sauvignon

Lista dei vitigni che possono figurare nell'etichettatura e presentazione dei vini varietali

Cabernet franc
Cabernet sauvignon
Cabernet
Chardonnay
Merlot
Sauvignon
Syrah



Grappolo di syrah

Principali varietà di vite che possono essere indicate in etichetta per i vini della categoria "spumanti"

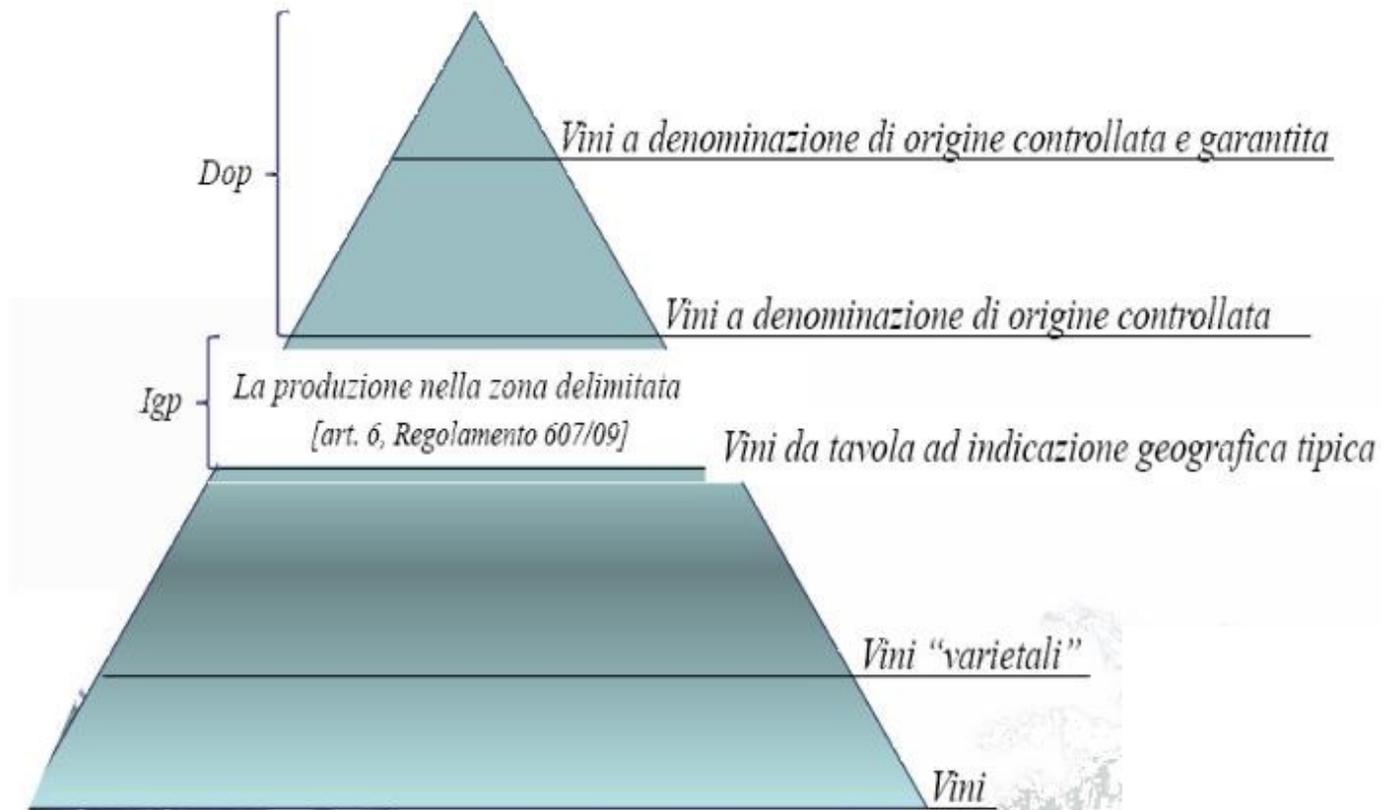
Moscato
Malvasia
Trebbiano
Pinot bianco*
Pinot grigio*
Pinot nero*



Grappolo di moscato bianco

***N.B.: per vini spumanti senza IG può essere utilizzato esclusivamente il sinonimo "Pinot".**

LA PIRAMIDE DI QUALITÀ DEI VINI



Il Disciplinare di Produzione

Il disciplinare di produzione è uno strumento riconosciuto a livello comunitario.

Tale documento regola:

- ✓ La denominazione di origine o l'indicazione geografica;
- ✓ La delimitazione della zona di produzione;
- ✓ la descrizione delle caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini;
- ✓ La resa massima di uva per ettaro;
- ✓ l'indicazione della o delle varietà di uva da vino, con riferimento alle eventuali percentuali,
- ✓ le caratteristiche "strutturali", relative alla forma di allevamento, i sistemi di potatura, sesto d'impianto;
- ✓ le condizioni di produzione e le caratteristiche ambientali

Può, inoltre, riportare indicazioni relative a:

l'eventuale previsione dell'irrigazione di soccorso;

Il periodo minimo di invecchiamento in recipienti di legno o altro materiale e/o affinamento in bottiglia;

La capacità, i sistemi di chiusura ed i recipienti ammessi;

Specificazioni, menzioni, vitigni ed annata di produzione.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "ALTA LANGA"

Approvato DOC con	DM 31.10.2002	G.U. 275 - 23.11.2002
Approvato DOCG con	DM 21.02.2011	G.U. 56 - 09.03.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 13.10.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP G.U. 245 - 21.10.2014

Articolo 1 Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" è riservata ai vini spumanti, ottenuti esclusivamente con la fermentazione in bottiglia, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Alta Langa" spumante anche riserva
"Alta Langa" spumante rosato anche riserva.

Articolo 2 Base ampelografia

La denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" nelle tipologie previste all'articolo 1, è riservata ai vini spumanti, ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigni Pinot nero c/o Chardonnay dal 90 al 100%.
Per il complessivo rimanente 10% possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve provenienti dai vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

Articolo 3 Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini spumanti "Alta Langa" è costituita dalle particelle fondiari di collina e di spiccata vocazione viticola situate, nelle province di Cuneo, Asti ed Alessandria, nei territori dei seguenti comuni:

Provincia di Alessandria:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Belforte Monferrato, Bistagno, Bosio, Capriata d'Orba, Carpeneto, Cartosio, Casaleggio Boiro, Castelnuovo Bormida, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Cassine, Cassinelle, Cavatore, Cremolino, Denice, Grogna, Lerma, Malvicino, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Parodi Ligure, Ponti, Ponzono, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cris toforo, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:

Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelrocchero, Cessole, Coazzolo, Fontanile, Loazzolo, Maranzana, Monastero Bormida, Mombaldone, Mombaruzzo, Montabone, Olmo Gentile, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafra, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Serole, Sessame, Vesime.

Provincia di Cuneo:

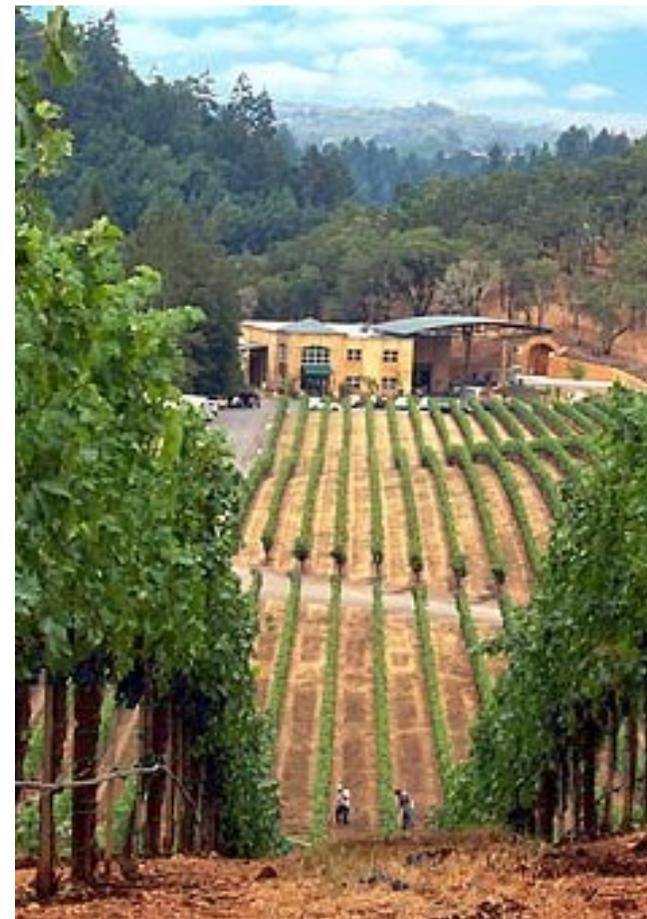


Il Fascicolo Aziendale: la carta di identità dell'azienda vitivinicola

Nel **fascicolo aziendale** sono indicate **tutte le superfici vitate** ed ogni superficie è identificata con informazioni di carattere tecnico ed agronomico quali per esempio l'anno di impianto il tipo di allevamento, la distanza tra i ceppi, etc.

Le informazioni contenute nel fascicolo aziendale sono **consultabili** da strutture pubbliche e private autenticate, dagli organi di vigilanza, dai Consorzi di Tutela.

I dati contenuti nel fascicolo aziendale consentono di redigere la dichiarazione di raccolta e di produzione e di poter rivendicare, in base a quanto previsto dai disciplinari di produzione, i Vini Dop ed Igp.



Produzione e controlli

I vini **Dop**, sono dichiarati tali solo dopo:

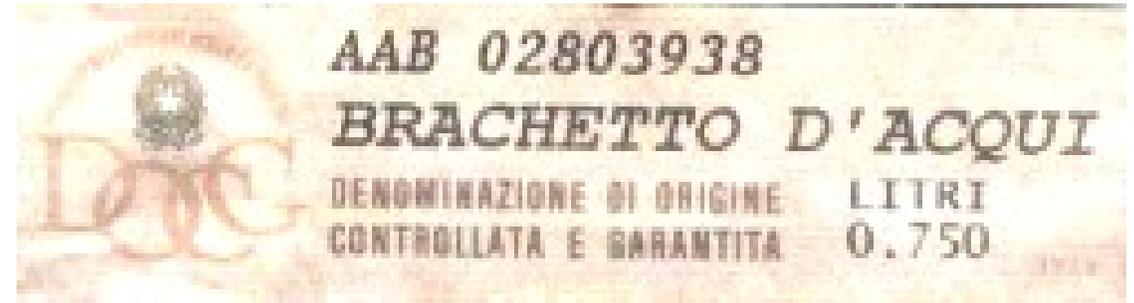
- **degustazione con esame organolettico** ad opera di una commissione tecnica di degustazione;
- **Analisi chimico fisiche** effettuate da laboratori autorizzati. I campioni di riferimento vengono prelevati in presenza dell'organismo di certificazione e controllo (generalmente Valoritalia)

I vini ad **Igp** invece sono soggetti ad **analisi chimico-fisiche a campione**.



Etichettatura

Fanno parte dell'**etichettatura**: i termini, le diciture, i marchi di fabbrica o di commercio, le immagini o i simboli figuranti su qualsiasi imballaggio, documento, cartello, etichetta, nastro o fascetta che accompagnano un dato prodotto o che ad esso si riferiscono.



L'etichetta



L'etichetta del vino ha assunto nel tempo sempre maggiore importanza dal punto di vista commerciale, edonistico ma, essendo il vino un alimento, ha assunto, principalmente, un'enorme rilevanza nella odierna legislazione per poter tutelare i consumatori da sofisticazioni e frodi commerciali.

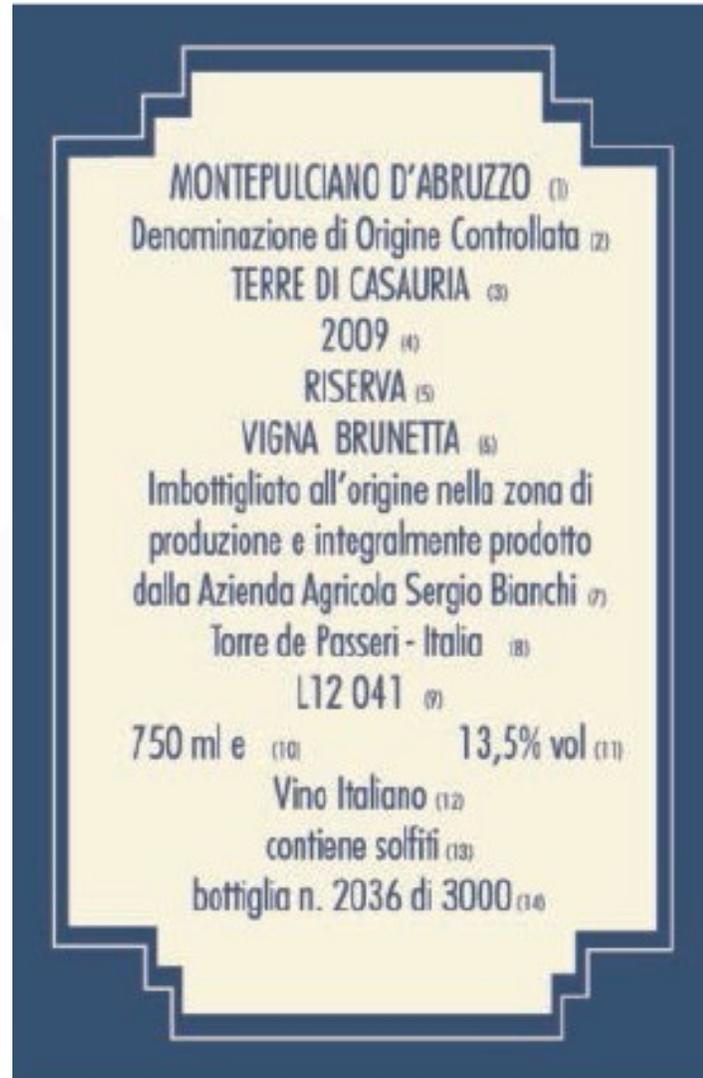
Schema di etichetta di un vino senza DOP o IGP



Schema di etichetta di un vino con DOP o IGP con alcune indicazioni facoltative



Schema di etichetta di un vino con DOP o IGP con altre indicazioni facoltative



Tenore di zuccheri residui (per i vini diversi dai VS, VSQ, VSQA)

Si usano le seguenti menzioni:

«**secco**» o «**asciutto**» se tenore di zucchero 4 g/l massimo oppure 9g/l purché 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 di zucchero compreso tra 4 e 12 g/l oppure tra 4 e 18g/l purché 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 di zucchero compreso tra 12 e 45g/l

«**dolce**» se tenore di zucchero \geq 45g/l

Per i **Vini Liquorosi**: «**secco**» se tenore fino a 40g/l - «**semisecco**» o «**amabile**» se tenore compreso tra 40 e 100g/l - «**dolce**» se tenore $>$ 100g/l



Schema di etichetta per un Vino Spumante di Qualità con alcune indicazioni facoltative



Indicazione del tenore di zucchero (obbligatorio solo per VS, VSQ, VSQA)

Si usano le seguenti menzioni:

- «**brut nature**» o «**pas dosè**» se tenore < 3g/l
- «**extra brut**» se tenore compreso tra 0 e 6g/l
- «**brut**» se tenore <12 g/l
- «**extra dry**» se tenore compreso tra 12 e 17g/l
- «**dry**», «**secco**» o «**asciutto**» se tenore compreso tra 17 e 32g/l
- «**abboccato**» o «**demi-sec**» se tenore compreso tra 32 e 50g/l
- «**dolce**» se tenore > 50g/l



Gli allergeni

Indicazione allergeni: l'eventuale presenza è 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**».



LEGGE 12 dicembre 2016, n. 238

Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino.

TESTO UNICO DEL VINO

Entrata in vigore del provvedimento: **12/01/2017**

Art. 1 – Patrimonio culturale nazionale

Il vino, prodotto della vite, la vite e i territori viticoli, quali frutto del lavoro, dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituiscono un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare

Art. 6. Vitigno autoctono italiano

1. Per «vitigno autoctono italiano» o «vitigno italico» si intende il vitigno appartenente alla specie *Vitis vinifera*, di cui è **dimostrata l'origine esclusiva in Italia** e la cui presenza è rilevata in aree geografiche delimitate del territorio nazionale.

Art. 7. Salvaguardia dei vigneti eroici o storici

1. Lo Stato promuove interventi di **ripristino, recupero, manutenzione e salvaguardia** dei vigneti delle aree soggette a rischio di dissesto idrogeologico o **aventi particolare pregio paesaggistico, storico e ambientale, di seguito denominati «vigneti eroici o storici»**

La nuova legge, inoltre:

Istituisce lo schedario viticolo nel quale sarà iscritta ogni unità vitata idonee alla produzione di uve da vino (Art 8)

Regola la produzione e le pratiche enologiche in ogni loro aspetto (Art 8)

Regola le definizioni, le caratteristiche, la produzione e la detenzione di determinati prodotti (ad esempio: il mosto cotto, il filtrato dolce, il mosto muto, vinacce, ecc.) (Art 11 e successivi)

Identifica le sostanze vietate (Art 15)

Regola numerosi aspetti della commercializzazione (Art 24 e successivi)

Definisce, regola e tutela la Denominazione di origine e l'indicazione geografica. Aspetto di particolare rilevanza è il mantenimento del **divieto di utilizzare, nei vini a Denominazione, ibridi interspecifici tra *Vitis vinifera* e altre specie americane o asiatiche.** Tale uso è, invece, **consentito nei vini IGT** ma è limitato alle varietà iscritte nel **Registro Nazionale delle Varietà di Vite.** (Art 26 e successivi)

Definisce e regola i Disciplinari di Produzione (Art 35 e successivi)

Regola etichettatura, presentazione e pubblicità dei vini (Art 43 e successivi)

Regola controlli e vigilanza (Art 61 e successivi)



Regolamento (UE) N. 203/2012 dell'8 marzo 2012: la vitivinicoltura biologica



Una prima fondamentale novità introdotta da questo regolamento riguarda l'estensione della **Certificazione all'intera filiera produttiva** e non solo alle pratiche di vigna.

Viene evidenziata la necessità di “**nutrire il terreno e non la pianta**”: sono, quindi ammessi concimi animali, minerali provenienti da fonti naturali, rifiuti domestici compostati o fermentati o un misto di sostanze vegetali.

I **prodotti autorizzati** per la difesa hanno **origine organica o minerale**; sono vietati tutti i composti chimici (antiparassitari e fitoregolatori) di sintesi sia puri sia miscelati con prodotti autorizzati.

Sono escluse numerose pratiche enologiche ritenute non idonee a vini biologici.

È sancita la riduzione del limite massimo di contenuto di **solfiti** nella misura di **50 mg/L nei vini secchi** con meno di 2 g/l di zucchero e la **riduzione di 30 mg/l per gli altri vini** rispetto ai limiti stabiliti dal regolamento generale OCM per il vino. Ricordo che per i vini convenzionali i limiti attuali sono: **150 mg/l per i rossi, 200 mg/l per i bianchi, 180 mg/l per gli spumanti, 250 mg/l per i dolci e passiti.**

Sono identificati gli Enti Certificatori autorizzati alle verifiche e al rilascio della certificazione stessa.

Grazie per l'attenzione



F I S A R

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI