



FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

Legislazione Vitivinicola

Relatrice Angela Sarcina

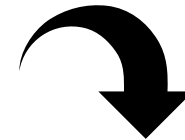


Parleremo di:

- I. Cenni storici
- II. Gerarchia delle fonti e quadro normativo
- III. Definizione legale di vino
- IV. Denominazione
- V. Disciplinare di produzione
- VI. Etichetta e menzioni
- VII. Vini non convenzionali

Cenni storici

- I. 92 d.c. **Editto Domiziano**
- II. Prima legge organica: vieta impianto nuove viti;
- III. ordina l'espianto delle viti in tutti i paesi sottoposti all'impero.



- i. 281 d. c **Editto Probo**
- ii. Legioni piantano le viti
- iii. Avviano alla produzione le popolazioni locali
- iv. Trasformano in vigneti per delimitare i confini



FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

Epoca dei comuni XI – XIV

- I. Sovrapproduzione di uve.
- II. Tassazione vino.
- III. Scarsa qualità del vino, miscuglio vitigni nelle diverse fasi di diversa fermentazione.



Francia



- i. Vini uniformati, di qualità, conservabili, messi sul mercato in grandi quantità.
- ii. 03.09.1907: prima definizione di *vino prodotto della sola fermentazione alcolica di uva fresca o succo di uva*.
- iii. 03.07.1935, nascita AOC.



Italia

- i. Vini sminuzzati in diverse varietà, deperibili, variabili per gusto e composizione.
- ii. R.D.L. n. 2033/1925 ha definito il vino come «*prodotto della fermentazione alcolica del mosto di uva fresca o leggermente appassita in presenza od in assenza di vinacce*».
- iii. Reg. Cee n. 24/1962 ha **imposto** all'Italia la normativa sulle denominazioni di origine concretamente introdotte con D.p.r n. 930/1963.

Quadro normativo

Europa

- 1) 1957 Trattato di Roma in materia di politica comune.
- 2) Reg. (Ce) n. 24 del 1962 – OCM.
- 3) Reg. (Ce) n. 143/1999.
- 4) Reg. (CE) n. 753/2002 (concernente la designazione, la presentazione e la protezione dei prodotti vitivinicoli).
- 5) Reg. (UE) 203/2012
- 6) Reg.(UE) 1234/2007 Ocm Unica.
- 7) Reg. (UE) n. 1308/2013.
- 8) Reg. (UE) n.33/2019
- 9) Reg (UE) n. 2021/2117

Italia

- 1) R.D.L n. 2033/1925.
- 2) D.P.R. 12 luglio 1963 n. 930 norme per la tutela delle Denominazioni introduzioni DOC e DOCG.
- 3) Legge 10 Febbraio 1992 n.164 introduce IGT; Sottozona.
- 4) D.L.g.s. 8 aprile 2010, n. 61.
- 5) Legge 12 dicembre 2016 n. 238.
- 6) Reg. (UE) n. 33/2019.

Piramide delle fonti giuridiche



Testo Unico del vino

Reg. UE n. 1308/2013 odierna disciplina della organizzazione comune del mercato (Ocm unica) con lo scopo di eliminare gli ostacoli agli scambi comunitari, incoraggiare la produttività, sviluppare un equo tenore della vita della popolazione agricola e stabilizzare i mercati, garantendo sicurezza degli approvvigionamenti e prezzi accessibili.

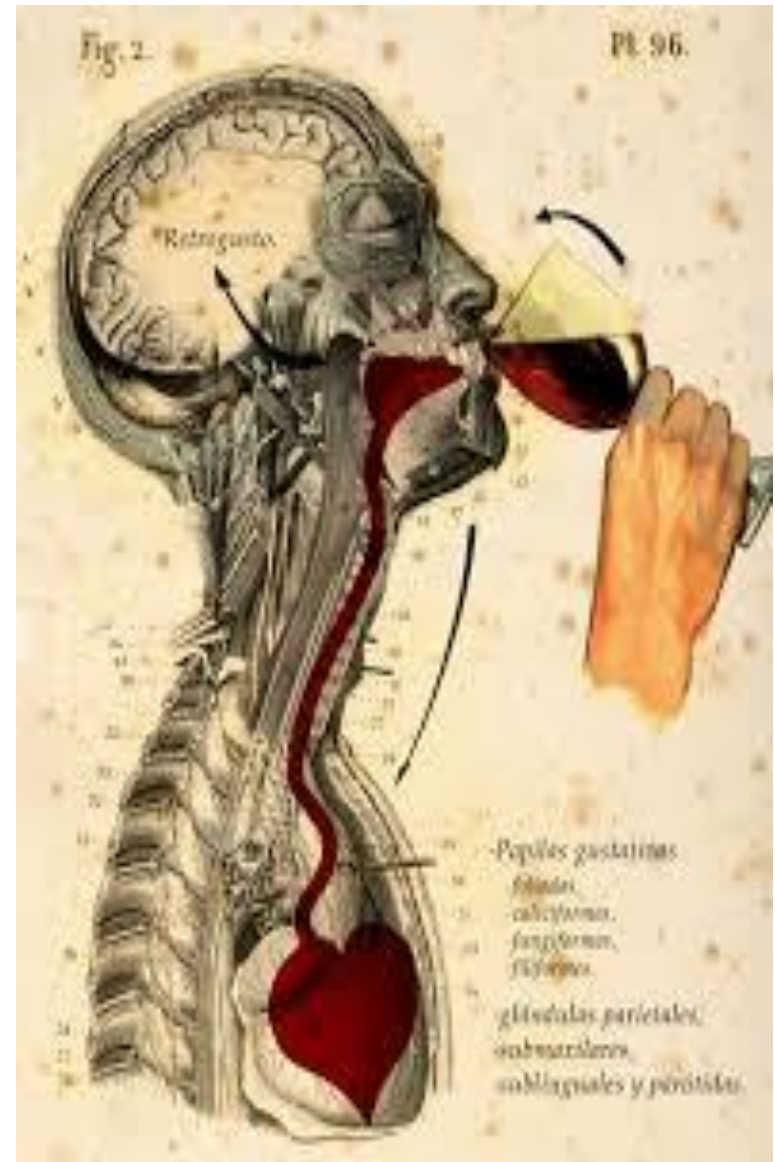
Legge 12 dicembre 2016 n. 238

«Disciplina organica della coltivazione della vite, della produzione e del commercio del vino».

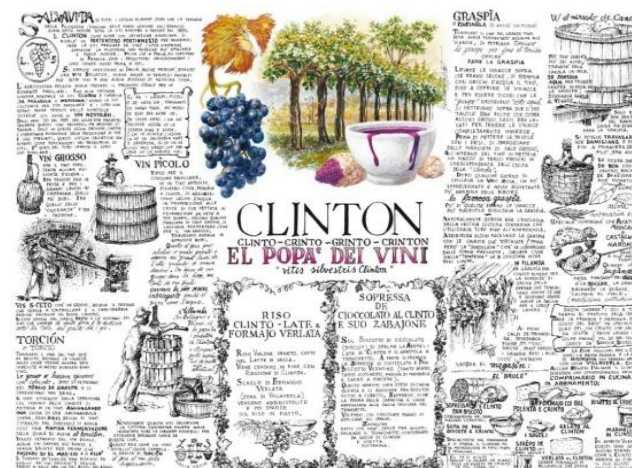
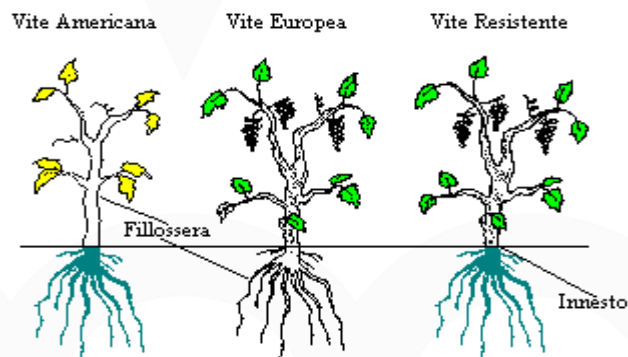


Cosa è il vino?

«il vino è il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale, o parziale di uve fresche, pigiate o non, o di mosti d'uva e, salvo deroghe, possiede un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 8,5- 9% vol»



Per produrre vino è necessario utilizzare
Uve appartenenti alla specie *VITIS VINIFERA* (DOP)
anche incrociate con altre specie del genere *Vitis*



Salvo per il consumo personale, **vi è il divieto di utilizzo di varietà di Vite Americana:**
Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton,
Herbemont ed altre

ed ancora.....

- ✓ Il vino è una **bevanda** ricavata [“]dall'Uva_”, diversamente dalla birra, dal sidro...
- ✓ Contiene **alcool**, diversamente non potrà chiamarsi Vino.

Sent.Corte di Giustizia del 25/7/1991 C-75/90 Guitard

«commercializzare una bevanda analcolica denominata “vino senza alcool” ed ottenuta dalla dealcoolizzazione della bevanda vinosa»

- ✓ Titolo alcolometrico volumico effettivo:
 - non deve essere inferiore all'8,5%
 - altre zone TAV non deve essere inferiore al 9%



“
le “Bevande spiritose”
sono escluse dalla definizione di vino.

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10160>





FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

Patrimonio culturale

Legge 12.12.2016 n. 238

Degno di menzione è l'articolo 1: *«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 negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale».*



Terroir (O.I.V.)

«Il *terroir* viticolo è un **concetto** che si riferisce ad un area nella quale la conoscenza collettiva delle interazioni tra **caratteri fisici e biologici dell'ambiente** permette la sua evoluzione attraverso l'applicazione di **pratiche colturali**. Questa interazione crea caratteristiche distintive per i prodotti che hanno origine in quest'area. Il Terroir comprende una specificità di suolo, di topografia, di clima, di paesaggio e di biodiversità».



Sottozona

Secondo il Testo Unico del Vino (art. 29)

- denominazioni di origine
- zone espressamente delimitate
- peculiarità ambientali
- tradizionalmente note,
- designate con uno specifico nome geografico, storico-geografico o amministrativo,
- previste nel disciplinare di produzione
- ed essere disciplinate piu' rigidamente



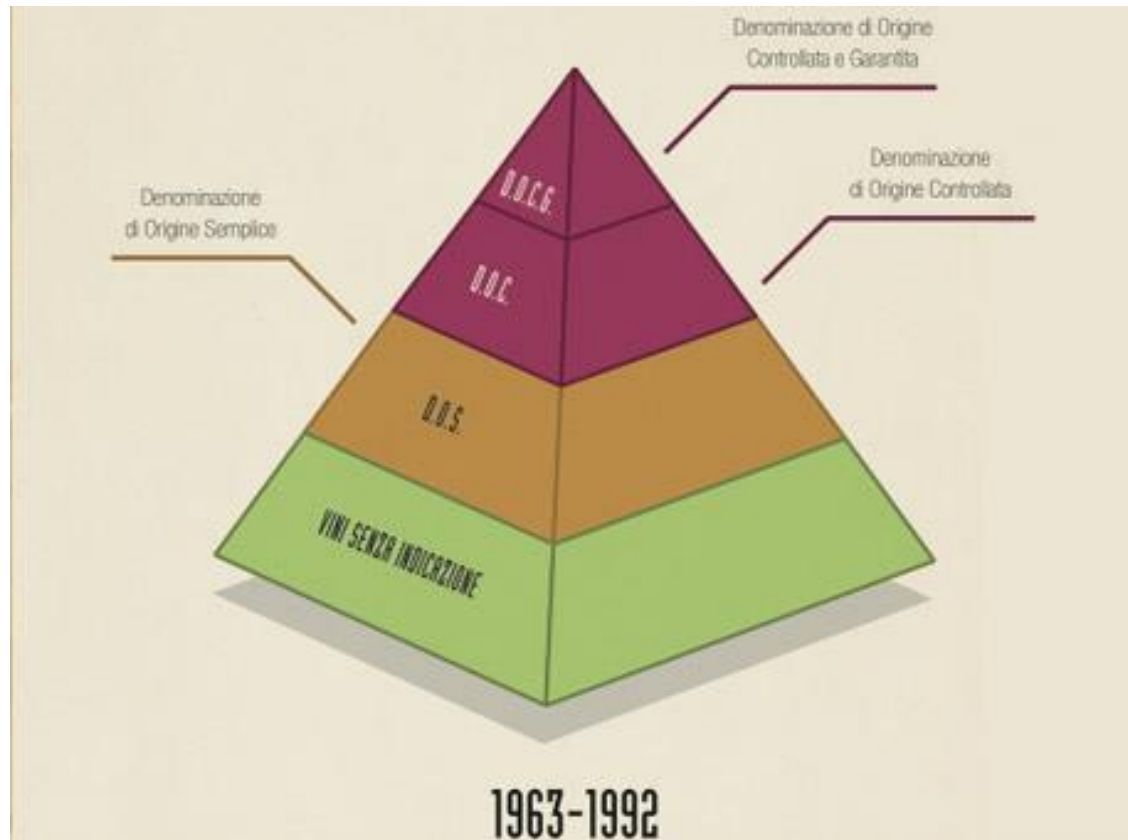
Unità Geografiche Aggiuntive (UGA) / Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA)

Vini DOP

- aree sempre espressamente delimitate all'interno di un Denominazione di Origine, che possono corrispondere a comuni, frazioni, zone amministrative o aree geografiche locali;
- devono essere elencate in apposite liste allegare ai disciplinari;
- il vino prodotto viene vinificato separatamente e appositamente rivendicato nella denuncia annuale di produzione delle uve.



D.P.R. 12.7.1963, n. 930





FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

Prime Doc

Entrano in vigore con Decreto del Presidente della Repubblica datato 3.3.1966 le prime 4 doc italiane con disciplinari pubblicati in gazzetta ufficiale in tempi differenti.

I disciplinari entrano in vigore per tutti e quattro i vini il 1° di novembre dello stesso anno.

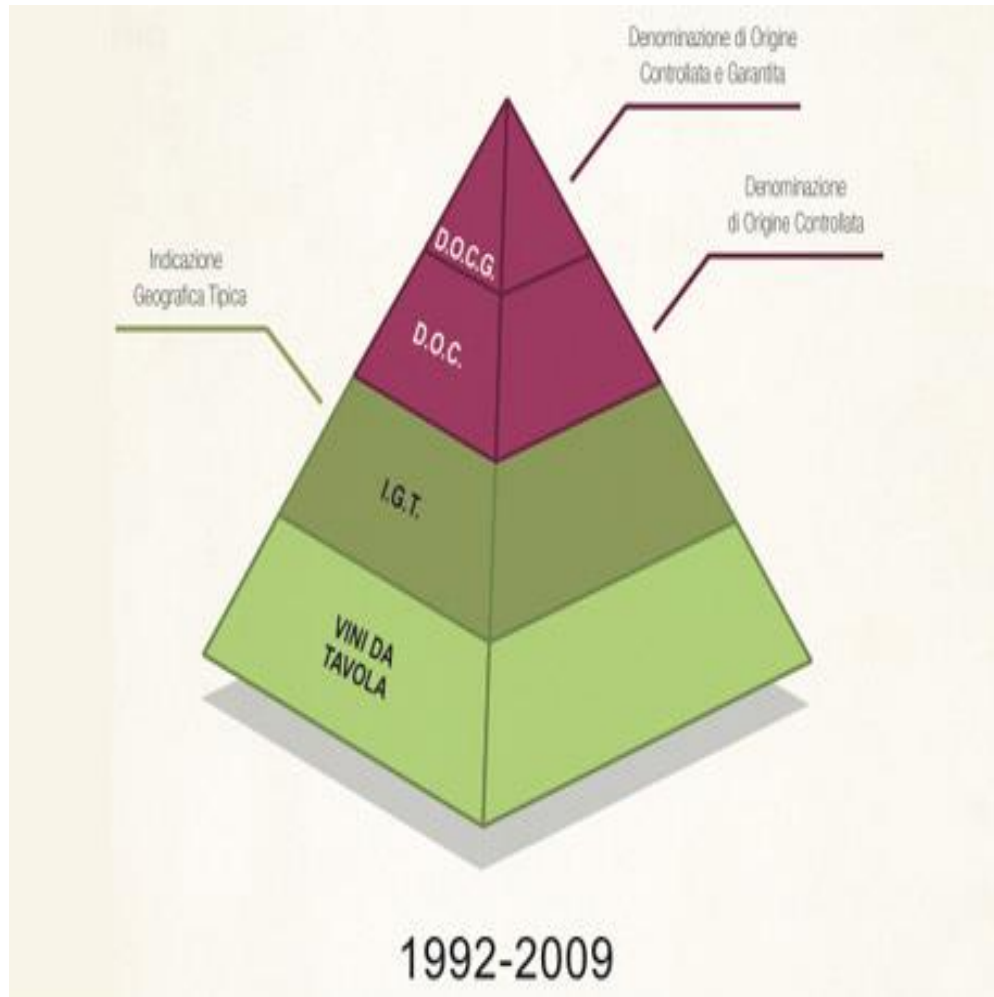
Vernaccia di San Gimignano, con disciplinare pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale numero 110 del 6 maggio del 1966;

Est! Est! Est! Di Montefiascone, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale numero 111 del 7 maggio 1966,

Ischia bianco, Ischia rosso e Ischia superiore pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale numero 112 del 9 maggio 1966;

Frascati, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale numero 119 del 16 maggio 1966.

Nuova disciplina Denominazioni di origine Legge 10 febbraio 1992



- Introduce la identificazione geografica tipica (IGT)
- Vini da tavola
- Concetto di sottozone

Classificazioni ai sensi della Legge n. 164/1992

Le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche tipiche si classificano in:

(D.O.C.G.) = Denominazioni di Origine Controllata e Garantita

(D.O.C.) = Denominazioni di Origine Controllata

(I.G.T.) = Indicazioni Geografiche Tipiche



Differenze principali tra vini Dop e IGP

Denominazione d'origine Protetta (DOP)

Si identificano in una Regione, luogo determinato, Paese per designare collegamento territoriale.

Qualità e caratteristiche del prodotto sono dovute esclusivamente alla zona di provenienza geografica, ai suoi fattori umani e naturali.

Uva appartenente alla specie vitis vinifera.

Produzione avviene esclusivamente nella zona geografica.

Le uve provengono dalla zona geografica

Indicazione Geografica Protetta (IGP)

Si riferisce a Regione, luogo determinato o paese.

Possiede qualità, notorietà o altre peculiarità attribuibili alla origine geografica;

Le uve utilizzate possono provenire da uve appartenenti alla Vitis Vinifera o da un incrocio con uve appartenenti alla specie Vitis.

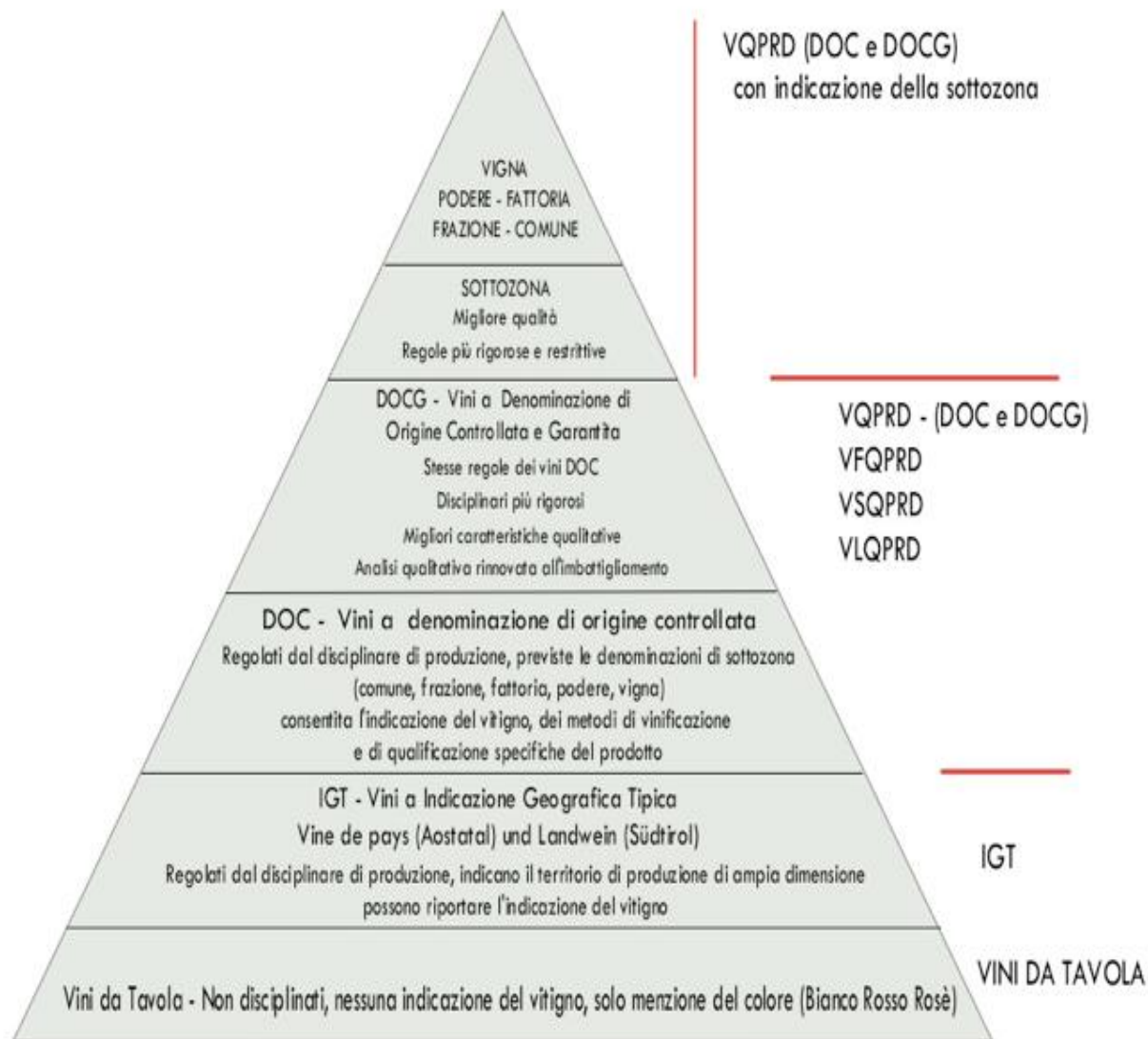
La produzione avviene in detta zona geografica

Le uve da cui è ottenuto il prodotto provengono all'85% dalla zona geografica



F I S A R

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMEI
ALBERGATORI • RISTORATORI



Scala della qualità dei vini come da indicazioni della legge 164/92

Classificazione europea ai sensi della Organizzazione mercato Comune

Reg. (UE) 1234/2007 Ocm Unica

Per effetto dei Regolamenti UE n. 479/2008 e n. 607/2009, il Governo emana il D.L. n. 61/2010, volto a migliorare la tutela dei consumatori.

Si parlerà di **DOP** (Denominazione Di origine protetta), che includeranno **DOCG** e **DOC**.

Le **IGT** lasciano il posto alle **IGP** (Indicazione Geografica Protetta).

Spariscono anche i **VINI DA TAVOLA**, sostituiti dai **VINI COMUNI**, che potranno indicare annata di produzione e/o varietà delle uve (**Vini varietali**).



DOP – IGP

La nuova Ocm distingue 2 categorie di vini:

- ✓ Vini a denominazione d'origine
- ✓ Vini senza denominazione d'origine

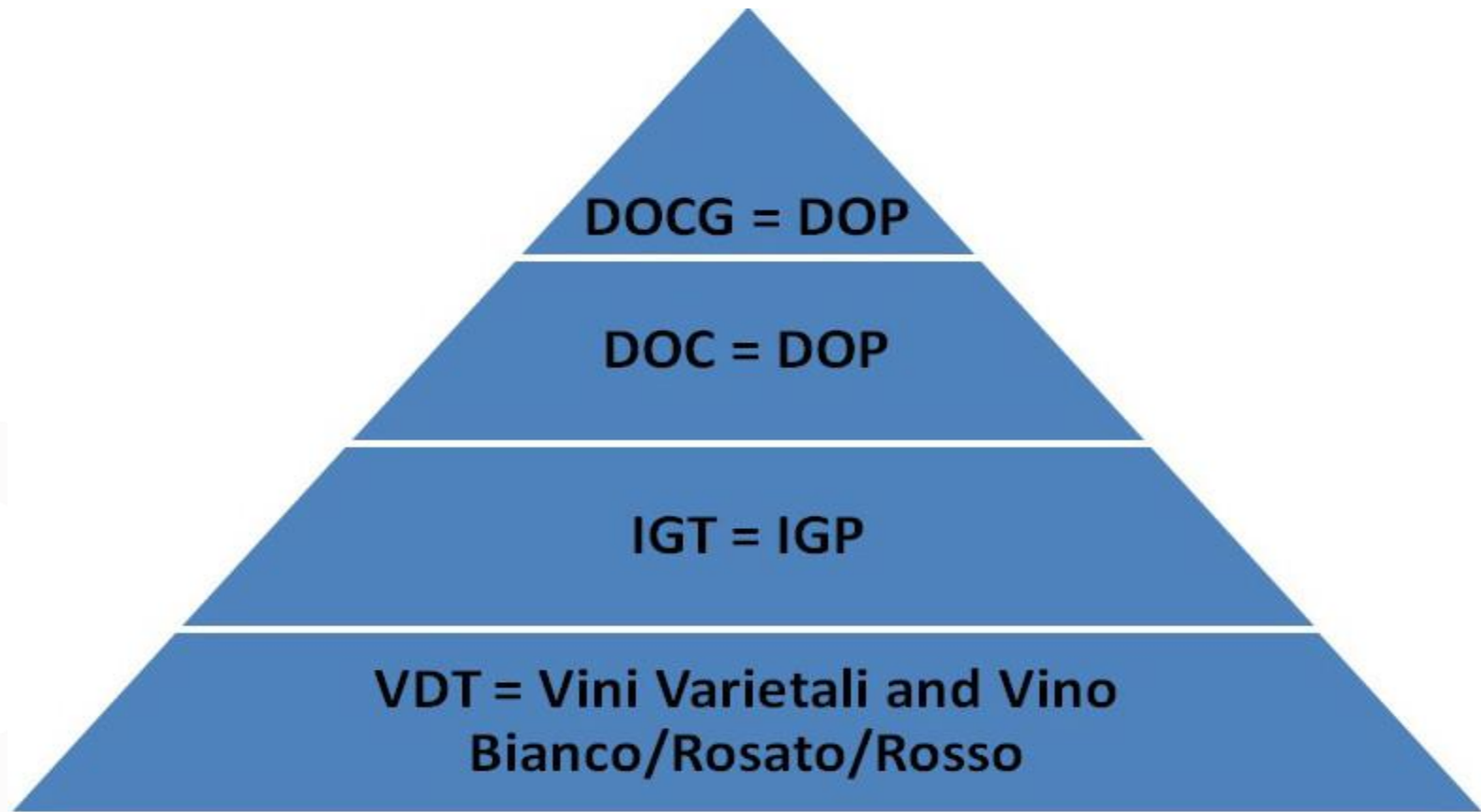
La tutela dei vini di qualità è garantita dal **Comitato Nazionale vini Dop e Igp** istituito presso il Ministero delle Politiche Agricole.

DOCG: vini di qualità con almeno 10 anni Doc o parere favorevole Comitato;

DOC: vini di qualità con almeno 7 anni Igp o parere favorevole Comitato;

IGP: nome geografico di una zona utilizzato per indicare il prodotto che deriva, con caratteristiche attribuibili a quella zona.

OCM Unica



dal 1° Agosto 2009

Vini Varietali

L'etichetta dei vini varietali

Informazioni minime

Vitigno presente più dell'85%

Tipologia di vino

Lotto di imbottigliamento

Luogo di produzione

Imbottigliatore

Volume del vino (in cl)

Indicazione degli allergeni

Tenore alcolico (in % volume)

Informazioni facoltative

Nome commerciale

Marchio commerciale

Produttore

Certificazione di prodotto biologico (se presente)



© 2018 italianowine.com

7 Vitigni varietali
Internazionali

MERLOT

CABERNET
FRANC

CABERNET
SAUVIGNON

SYRAH

CABERNET

SAUVIGNON

CHARDONNAY



FISAR



FISAR

FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER
ALBERGATORI RISTORATORI

Disciplinare di Produzione

Il Disciplinare di produzione è un atto normativo contenente l'insieme di norme che definiscono i requisiti produttivi e commerciali di un prodotto a D.O.P. o I.G.P. o qualifiche equivalenti, se si considerano gli stati extra Unione europea.

In Italia, ogni Disciplinare di Produzione dei vini DEVE essere pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA “BAROLO”

Approvato DOC con	DPR 23.04.1966	G.U.146 - 15.6.1966
Approvato DOCG con	DPR 01.07.1980	GU 21 - 22.01.1981
Modificato con	DM 30.09.2010	GU 241 - 14.10.2010
Modificato con	DM 26.11.2010	GU 293- 16.12.2010 (S.O. n° 279)
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295- 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti Dop e Igp-Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti Dop e Igp Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 17.04.2015	(concernente correzione dei disciplinari) GU n. 97 del 28.04.2015 e pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf -Sezione Prodotti Dop e Igp- Vini DOP e IGP





FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI













<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625#id-5a0a24240f851b722d6967607c717b19

linar | Nessun risultato | < > Opzioni ▾

 Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  **ricerca avanzata**

Ministero | Notizie | Politiche europee | Politiche nazionali | Controlli | Qualità | Ricerca | Servizi | OpenData | Agrometeorologia

-  Documenti unici DOCG. Gruppo A - L (3.31 MB)
-  Documenti unici DOCG. Gruppo M - V (2.3 MB)
-  Documenti unici DOC. Gruppo A - B (3.21 MB)
-  Documenti unici DOC. Gruppo C (5.74 MB)
-  Documenti unici DOC. Gruppo D (363.09 KB)
-  Documenti unici DOC. Gruppo E - L (4.63 MB)
-  Documenti unici DOC. Gruppo M - P (4.91 MB)
-  Documenti unici DOC. Gruppo R - T (5.17 MB)
-  Documenti unici DOC. Gruppo V - Z (2.88 MB)
-  Documenti unici IGT. Gruppo A - C (2.96 MB)
-  Documenti unici IGT. Gruppo D - Q (2.85 MB)
-  Documenti unici IGT. Gruppo R - V (3.6 MB)

Etichetta e presentazione del vino

Carta d'identità del vino, attraverso la quale il produttore comunica al consumatore le informazioni del prodotto e la conformità al processo produttivo.

Le informazioni poste sull'etichetta sono molteplici ed il loro numero cresce man mano che si **sale di qualità**.

In aggiunta all'etichetta si utilizzano la contro etichetta, la **capsula**, il **collarino**, il **tappo** (purché visibile attraverso il vetro), le **fascette** gli **imballaggi**



Indicazioni obbligatorie Dop/IGP

1. Categoria Merceologica : Vino
2. Denominazione
3. Classificazione "Denominazione di origine protetta" o "Indicazione geografica protetta" oppure, in sostituzione, dalla DOC/DOCG/IGT
4. Titolo alcolometrico volumico effettivo (% vol.)
5. Origine e provenienza
6. Imbottigliatore (nome e/o marchio + indirizzo)/ICQRF
7. Tenore zuccherino (solo per gli spumanti)
8. Indicazione allergeni (solfiti <10mg/l non contiene solfiti aggiunti; se > contiene solfiti)
9. Lotto
10. Quantità
11. Importatore
12. Annata uve (vini dop, novelli, millesimati)

Indicazioni facoltative Dop/IGP

1. Riferimenti (nome o marchio commerciale + indirizzo) ad altri operatori coinvolti nella filiera (es. produttore, distributore, ecc.).
2. Utilizzo di termini quali Abbazia, Castello, Rocca, ecc. riferiti all'azienda agricola ma solo se tutte le operazioni di trasformazione avvengono nell'area menzionata.
3. Logo comunitario relativo alla presenza di allergeni.
4. Annata delle uve Igt / doc spumanti non millesimati 85%.
5. Varietà delle uve, solo se rappresenta almeno l'85% delle varietà utilizzate .
6. Tenore zuccherino (per i vini non spumanti).
7. Termini connessi al metodo di produzione.
8. Simboli comunitari della DOP/IGP.
9. Indicazioni relative ad unità geografiche più piccole della DOP/IGP, solo se almeno l'85% delle uve impiegate nella produzione del vino proviene da tali zone.

Vini Senza D.O.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE	INDICAZIONI FACOLTATIVE
<ol style="list-style-type: none">1. Nome del prodotto seguito + Denominazione di vendita2. Titolo alcolometrico volumico3. Origine e provenienza4. Imbottigliatore (nome e/o marchio + indirizzo)5. Importatore (nome e/o marchio + indirizzo), se presente6. Tenore zuccherino (solo per gli spumanti)7. Indicazione presenza di allergeni8. Lotto9. Quantità	<ol style="list-style-type: none">1. Riferimenti (nome o marchio commerciale + indirizzo), operatori commerciali coinvolti nella filiera (es. produttore, distributore, ecc.)2. Logo comunitario x la presenza di allergeni3. Annata delle uve, solo se almeno l'85% delle uve proviene dalla stessa annata4. Varietà delle uve, ma solo se appartenenti alle tipologie ammesse dal Mipaaf, nella Circolare del 30/07/095. Tenore zuccherino (per i vini non spumanti)



Specificazioni ai sensi del TU

Classico: vini, non spumanti, Docg e Doc prodotti nella zona di origine più antica.

Se si tratta di vini spumanti non si parla di classico, bensì di **Storico**.



Menzione ai sensi del TU

Riserva: vini D.O.P. sottoposti ad un periodo di invecchiamento e affinamento non inferiore a:

- 2 anni per vini **rossi**.
- 1 anno vini **bianchi**.
- 1 anno Spumanti prodotti con **metodo Charmat**.
- 3 anni Spumanti prodotti **con metodo classico**.

Menzione ai sensi del TU

Superiore: vini **D.O.P.** con caratteristiche qualitative più elevate, regolamentazione più restrittiva, con resa per ha minore 10% ed alcol sup. minimo 0,5% vol



Gran Selezione

- vini **Docg** ottenuti esclusivamente dalla vinificazione **delle uve prodotte dai vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice**;
- caratteristiche organolettiche almeno **pari** a quelle previste per la menzione **superiore**;
- periodo di **invecchiamento** almeno pari a quello richiesto per la menzione **riserva** e a pratiche enologiche più restrittivamente disciplinate;
- non può essere attribuita congiuntamente a Superiore o Riserva.



FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

Vigna e toponimo

- Utilizzata esclusivamente per vini **D.O.P.**
- il vigneto da cui si ricava uva e vino è garanzia di **assoluta qualità**, più vocati dell'azienda o della denominazione.
- Uve provenienti **soltanto** da quel **vigneto**, **vinificate** separatamente dalle uve di altri vigneti
- E' necessaria un'autorizzazione regionale, previa verifica e controllo circa la qualità del vigneto e si dovrà attestare la separazione del vigneto.



Classificazione vini: Novello

Il **Vino Novello** deve rispettare determinate caratteristiche:

-l'immissione al consumo non può avvenire prima delle **ore 0,01** del **30 ottobre** anno di produzione uve, secondo quanto statuito dal Decreto Ministeriale 13 agosto 2012.

-non possono essere imbottigliati oltre il **31 dicembre** dello stesso anno.

-il 40% del vino con macerazione carbonica di uva intera, titolo alcolometrico minimo **11%**, residuo zuccherino non superiore a 10 g/l



«Talento» Marchio Collettivo»

- Spumanti di qualità D.O.P.
- Pinot Nero/Bianco/
Chardonnay
- Affinamento 15 mesi lieviti
- Zuccheri <12 g/l
- Inapplicabile Franciacorta
Dop



TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Movimento che nasce in seguito alla constatazione che buona parte dei vini attualmente prodotti nel mondo sono **standardizzati**, cioè ottenuti con tecniche agronomiche ed enologiche che **mortificano** l'impronta del **vitigno**, l'incidenza del territorio e la personalità del produttore.



La standardizzazione sta generando vini simili in ogni angolo del pianeta, appiattiti nei caratteri organolettici e incapaci di sfidare il tempo.



Secondo questo manifesto, per ottenere un grande vino, ad ogni produttore occorrono 3 doti basilari riassumibili nelle 3 AAA



"A" di:

"A" come agricoltori

soltanto chi coltiva direttamente il vigneto può instaurare un rapporto corretto tra uomo e vite, ed ottenere un'uva sana e matura esclusivamente con interventi agronomici naturali

"A" come artigiani

occorrono metodi e capacità "artigianali" per attuare un processo produttivo viticolo ed enologico che non modifichi la struttura originaria dell'uva, e non alteri quella del vino

"A" come artisti

solamente la sensibilità "artistica" di un produttore, rispettoso del proprio lavoro e delle proprie idee, può dar vita ad un grande vino dove vengano esaltati i caratteri del territorio e del vitigno

Cenni sulla legislazione francese

riferisce a nomi di
luoghi registrati e
regolamentati;

fonda su un
Sistema gerarchico;

associa specificità a
qualità;

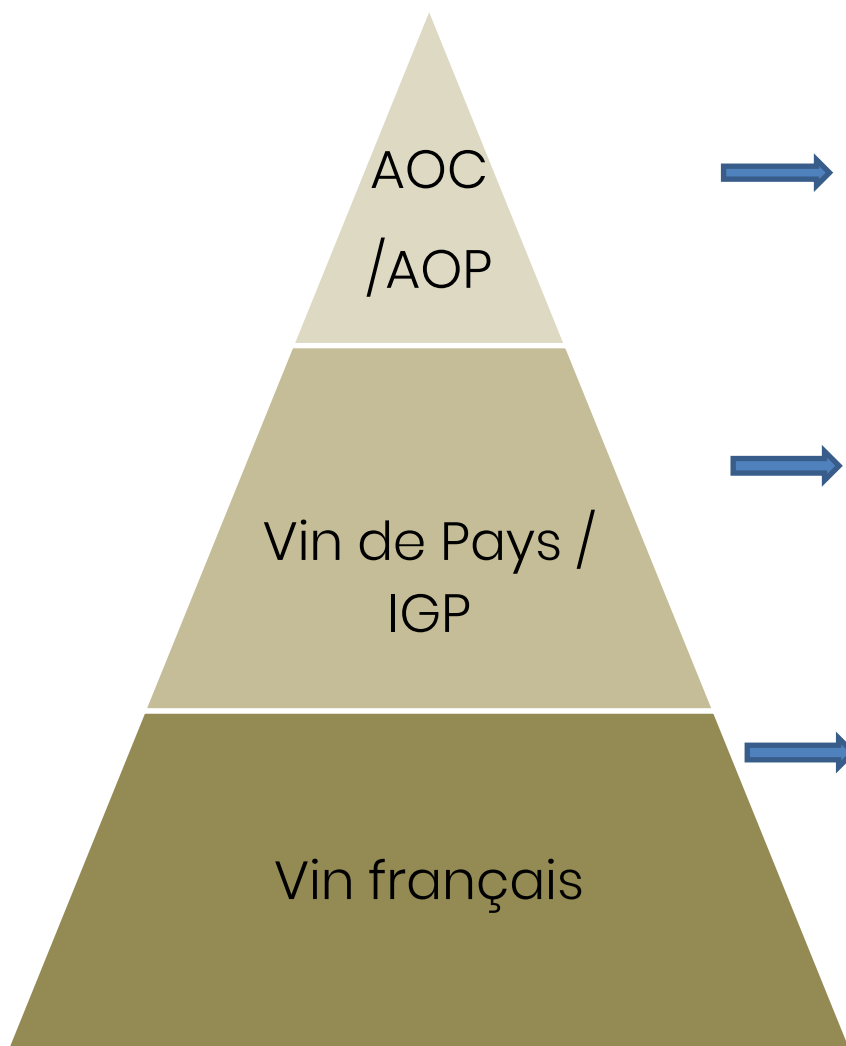
si basa sul
potenziale del
luogo da cui
proviene il vino e
non
sull'indicazione di
qualità.



FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

Sistema piramidale



Appellation Contrôlée (AC o AOC)
o secondo il nuovo sistema
Appellation d'origine Protégée
(aop).

Sull'etichetta il nome è seguito
nome geografico

Vino proveniente da una qualsiasi
zona della Francia senza
esplicitare la regione

Vini «non convenzionali» ????

Vini Biodinamici

I *vini biodinamici* fanno riferimento Vini biodinamici alla visione del mondo elaborata dal filosofo *Rudolf Steiner* :

- ✓ metodi che rispettino l'ecosistema,
- ✓ includendo l'agricoltura biologica e la considerazione che *il suolo e la vite su di esso costituiscono un unico*.
- ✓ fertilità e la vitalità del terreno debbono essere ottenuti con mezzi naturali.



«Vino Vegano o Vegetariano»

Il claim “*vino vegano*” o simili è un’informazione facoltativa che deve sottostare alle norme in materia di etichettatura, ovvero veridicità, non ingannevolezza

Reg. CE n. 1169/2011 ha previsto che in futuro vengano definite norme per l’utilizzo delle informazioni volontarie relative anche alle caratteristiche degli alimenti per essere definiti vegetariani o vegani.





FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

Organic Wine

Vini Vegani

- ✓ vietato l'impiego di derivati di origine animale non necessariamente ottenuti dall'uccisione di animali, usati come ingredienti, ma anche come additivi o come coadiuvanti tecnologici.
- ✓ vietato l'impiego di qualsiasi tipo di derivato di origine animale, come ad esempio l'albumina d'uovo, la caseina o i caseinati, l'ovoalbumina e la lisozima da uovo, impiegati nelle produzioni "vegetariane" e nelle produzioni convenzionali.

Vini Vegetariani

- ✓ I prodotti destinati ai vegetariani non devono contenere carni, di qualunque tipo, e più in generale ingredienti o loro derivati ottenuti dall'uccisione diretta di animali.
- ✓ Non deve contenere nessuno degli ingredienti vietati né loro derivati, come possono essere la colla di pesce o di ossa o la gelatina animale.

Contrassegno strumento di Tracciabilità

Il contrassegno stampato dall'istituto Poligrafico e Zecca dello Stato è previsto per:

- D.O.C.G.
- D.O.C. – *in alternativa* è consentito l'utilizzo del Lotto, così come previsto dall'art. 118 Regolamento Ue n. 1308/2013.

Per i vini Doc e Igt, i Consorzi di Tutela possono avvalersi di un sistema telematico che «attraverso l'apposizione in chiaro, su ogni contenitore, di un codice alfanumerico univoco non seriale o di altri sistemi informatici equivalenti, renda possibile l'identificazione univoca di ciascun contenitore immesso sul mercato».



NOVITA' PER CERTIFICAZIONI E CONTROLLI

- Art. 48 – contrassegni, sistemi alternativi

I consorzi di Tutela possono avvalersi di un sistema telematico di controllo e tracciabilità alternativo per i vini confezionati a DOC e IGT, secondo modalità da definire nel decreto di cui al comma 9, che, attraverso l'apposizione in chiaro, su ogni contenitore, di un codice alfanumerico univoco non seriale o di altri sistemi informatici equivalenti, renda possibile l'identificazione univoca di ciascun contenitore immesso sul mercato.

Esempi: QR CODE  NFC  ...

Grazie per l'attenzione!!

Avv. Angela Sarcina
info@avvsarcina.it



Sarcina_law&wine

