

# QUESTIONE DI ETICHETTA

---

GUIDA ALLE NORME  
SULL'ETICHETTATURA  
DEI VINI IN ITALIA

---

MICHELE A. FINO

con un contributo di  
NICOLA PERULLO

MICHELE A. FINO

---

# QUESTIONE DI ETICHETTA

con un contributo di Nicola Perullo

---

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
di Scienze Gastronomiche, Pollenzo (CN)



---

**Hanno collaborato**  
Giulio Castagno, Maurizio Gily

**Progetto grafico**  
I.Com Multimedia

**Stampa**  
Artistica di Savigliano

**Media partner**  
MilleVigne

---

**Editore** Vignaioli Piemontesi sca, Castagnito (CN)



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale  
L'Europa investe nelle zone rurali



Programma di Sviluppo Rurale  
2007-2013 - MIS. 133

---

© Tutti i diritti sono riservati. E' vietata la riproduzione anche parziale di parti del testo senza consenso scritto dell'autore e dell'editore

---

# QUESTIONE DI ETICHETTA

---

GUIDA ALLE NORME  
SULL'ETICHETTATURA  
DEI VINI IN ITALIA



---

# PREFAZIONE

---

*Questa pubblicazione vuole essere un contributo all'attività dei produttori vitivinicoli, interessati non solo ad applicare le leggi, ma anche a comprendere le ragioni delle regole in vigore.*

Per questo, abbiamo pensato a questa monografia sull'etichettatura con un duplice ruolo: essa vuole infatti rappresentare una guida pratica per scegliere bene le modalità di grafica e stampa delle etichette e, d'altra parte, la più agile illustrazione delle ragioni per cui esistono queste regole, quali finalità esse abbiano e perché sia importante rispettarle. Ci sarà spazio anche per le domande ricevute dalla redazione, direttamente dai produttori, per illustrare con esempi concreti la disciplina presentata a proposito di ogni indicazione.

L'obiettivo è permettere a chiunque di comporre con coscienza la propria etichetta nel rispetto delle norme vigenti e prima ancora dei principi che le ispirano.

Il lavoro non finisce certo qui: la legislazione varia e varierà continuamente negli anni a venire, per cui è difficile fare qualcosa che non sia instant sotto il profilo dell'attualità dei consigli, però nutriamo la convinzione che lo spirito delle norme, che illustriamo per favorire lo spontaneo adeguamento ad esse, rimarrà a lungo invariato, ispirato com'è a due valori fondanti dell'Unione Europea: la libera concorrenza e la tutela dei consumatori.

Dunque, elementi di attualità accanto a qualche obiettivo pedagogico di più ampio respiro, ma anche modernità e bellezza. Una postfazione estetica curata da Nicola Perullo, filosofo, grande conoscitore del mondo del vino e dei suoi linguaggi, completerà questo opuscolo con una riflessione a proposito di quanto c'è di bello e di autentico nell'etichetta di una bottiglia di vino.

La speranza è di essere utili e di suscitare un dibattito e una consapevolezza nuovi nel panorama del vino italiano in questo momento storico quanto mai cruciale.

## **ATTENZIONE**

Questa Guida rappresenta una interpretazione sistematica delle norme che regolano l'etichettatura, vigenti alla data del 15 marzo 2013. Si tratta di una interpretazione dell'Autore, che non riveste ovviamente caratteri di ufficialità.

Le decisioni in merito ai contenuti e alle scelte grafiche delle etichette restano una responsabilità esclusiva di chi produce/elabora vini e, per collocarne le bottiglie sul mercato, ne commissiona la stampa.

Per intuibili ragioni di spazio, la Guida non può scendere nel dettaglio più minuto, né prevedere e illustrare puntualmente ogni caso che possa verificarsi. Chi, nonostante l'uso di questo vademecum, nutrisse dei dubbi non risolti, può scrivere all'indirizzo email seguente, per sottoporre i propri quesiti:

*[m.fino@unisg.it](mailto:m.fino@unisg.it)*

---

# INDICE

---

- 06 ■ **PREMESSA**
- 11 ■ **I MAGNIFICI SETTE**
- 13 LA DENOMINAZIONE DI VENDITA
- 19 L'INDICAZIONE DELL'AZIENDA IMBOTTIGLIATRICE
- 21 PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY
- 22 IL VOLUME NOMINALE
- 23 LA PERCENTUALE DI ALCOL SUL VOLUME
- 24 IL LOTTO
- 25 SOLFITI & Co.
  
- 27 ■ **QUANDO CI VUOLE, CI VUOLE!**
- 29 MENZIONI TRADIZIONALI E GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE
- 31 TORRI, CASTELLI E ABBAZIE
- 32 LE PECULIARITÀ DELL'ETICHETTATURA DEGLI SPUMANTI
- 35 LE ALTRE BOLLE
- 36 ANNATA
- 37 LOGHI INTERNAZIONALI E MARCHI COLLETTIVI O AZIENDALI
- 38 CODICE ICQRF
- 39 CERTIFICAZIONE BIOLOGICA E BIODINAMICA
- 41 UN ELENCO INGREDIENTI PER IL VINO?
- 42 INDICAZIONI FACOLTATIVE DI TRATTAMENTI E SCELTE PRODUTTIVE
  
- 44 ■ **FORUM CON I PRODUTTORI**
  
- 48 ■ **ETICHETTA, IDENTITÀ E AUTENTICITÀ**  
di Nicola Perullo
  
- 50 ■ **FONTI NORMATIVE ESSENZIALI**

---

# PREMESSA

---

*Sempre più di frequente, negli ultimi anni, si levano in Italia alti lai all'indirizzo delle norme sull'etichettatura.*

---

Di solito questo avviene quando un intervento delle forze dell'ordine o di uno dei molteplici organi incaricati dei controlli sulla produzione/commercializzazione di vino, in Italia, compie un blitz e sanziona in modo, che appare sempre pesantissimo, il viticoltore/produttore.

Il fenomeno è tipicamente nostrano, perché basta uno sguardo al panorama delle etichette di casa nostra, rispetto all'analogo contesto francese o tedesco, per rendersi conto di una cosa immediatamente: l'etichetta per gli Italiani è spesso interpretata come uno strumento per sfoggiare le proprie idee in fatto di arte, di valori familiari, di storia aziendale, di gusto personale. Per questo troviamo bottiglie corredate di etichette di ogni forma e colore, scritte nei modi più disparati, leggibili solo in certe condizioni o scritte alla rovescia, mentre in Francia e Germania, almeno in termini statistici, il panorama è straordinariamente più omogeneo (e sicuramente state pensando: piatto e monotono). Basta un giro nell'enoteca di una grande aeroporto europeo: centinaia di etichette transalpine, tutte bianche, rettangolari o al più quadrate, con le stesse informazioni ben chiare e al limite un carattere diverso e un disegno dello Château che cambia da una all'altra.

Non è questo lo stile che amano in genere gli Italiani, che come si distinguono ovunque per come si vestono e si tagliano i capelli, amano distinguersi ovunque per come agghindano le proprie bottiglie.

Questo però porta i nostri connazionali a sottovalutare il fatto che su una bottiglia ci possono essere tante cose e la bottiglia stessa può avere le fogge più diverse (considerate anche questo aspetto: in Italia si usano centinaia di formati di bottiglie - il paradiso dei vetrai - mentre in Germania e Francia qualche decina), ma CI DEVE ESSERE un'etichetta che contiene una serie di informazioni che la legislazione garantisce al consumatore.

Se, per caso, le regole per assicurare all'acquirente di una bottiglia di vino (o di un bag box o di una dama) che egli abbia alcune fondamentali informazioni, confliggono con le aspirazioni artistiche o la filosofia aziendale di chi quella bottiglia produce, sappiate che le prime vincono e mettetevi il cuore in pace.

La legge infatti pensa che un consumatore abbia pienamente diritto a risposte

chiare, raggruppate in un unico campo visivo (quindi non qualche elemento scritto sul davanti, qualche altro sul dietro e magari qualcuno stampato sulla parte adesiva dell'etichetta, che si legga solo a bottiglia vuota...) alle seguenti, essenziali domande:

- **che vino è questo?**
- **chi lo produce?**
- **in quale Paese?**
- **quanto vino c'è in questo contenitore?**
- **quanto alcool c'è in questo contenitore?**
- **come faccio a sapere quando è stato confezionato questo vino?**
- **sono presenti allergeni?**

Se vi sembra troppa curiosità, credo che non sia utile che continuiate a leggere.

Se invece vi pare che sia un bene sapere queste cose; se credete che la garanzia di queste informazioni aiuti anche la vostra attività e la concorrenza leale, allora siamo sulla stessa lunghezza d'onda e confido davvero che potremo aiutarvi nello svolgere con coscienza la vostra attività.

Prima di proseguire, con la trattazione nel dettaglio, lasciate ancora che chiarisca alcuni punti che servono a spiegarvi quale sia la filosofia che ispira questo piccolo contributo alla consapevolezza ed evitare che qualcuno leggendo queste pagine prenda questo vademecum per qualcosa che non è.

Innanzitutto, qui non si parla di etichettatura sotto il profilo delle scelte individuali che afferiscono i propri gusti, la propria storia aziendale e le proprie scelte di marketing, ma solo degli aspetti oggetto di leggi e regolamenti. Tuttavia, prestate attenzione al fatto che nulla di ciò che liberamente dà sfogo alla fantasia e al gusto del produttore deve risultare in contraddizione con quanto è imposto dalla legge per l'etichettatura: insomma, non c'è un'etichetta dove devo rimanere serio e veritiero, poi su un'altra, appiccicata sulla stessa bottiglia, posso mettere informazioni che contraddicono l'etichetta di legge o sono addirittura vietate sull'etichetta di legge.

Questa guida non è intesa a permettere che i produttori si facciano l'etichetta come vogliono legalmente (sulla falsa riga del modello di comportamento seguente: vado dall'avvocato e gli dico che voglio questo risultato, ci pensi lui a trovare il modo legale per ottenerlo), ma che, conoscute le regole per fare legalmente l'etichettatura, possano scegliere di conseguenza. Per compilare un'etichetta secondo le regole c'è un solo modo: rispettare le regole.

Nell'etichettatura la tradizione gioca un ruolo, perché è un principio accolto dalla legislazione europea che, per quanto possibile, una prassi aziendale, PRECEDENTE alle regole sull'etichettatura, possa derogare a queste ultime se l'adeguamento comportasse un danno economico irrecuperabile e sproporzionato,

quindi ingiusto. Per questo ci sono in giro etichette di case centenarie che mantengono proporzioni che le regole in vigore non consentono attualmente. Ma quelli non sono esempi da invocare per dire "se lui fa così, allora anch'io!" bensì motivate eccezioni che servono ad evitare che un'applicazione livellante della regola generale (senza tenere conto delle diverse storie aziendali) comporti un vantaggio per gli ultimi arrivati e un'inaccettabile lesione per chi c'era prima dell'Unione Europea e delle leggi nazionali sull'etichettatura.

Le regole sull'etichettatura valgono sempre e per tutti. Esse non entrano in gioco solo quando proteggono la mia DOC: occorre superare l'idea molto italiana, ma soprattutto individualista, che quando sono io a fare delle scelte border line, deve andare bene perché altrimenti è un sintomo della tirannide della burocrazia. In Piemonte, per fare un esempio, la DOC Piemonte non può recare in etichetta il nome del vitigno NEBBIOLO come menzione aggiuntiva alla denominazione di origine. È stato un risultato ottenuto dai produttori dell'area delle Langhe e non stiamo qui a discuterne il fondamento o la ragionevolezza. È chiaro però che se un produttore di quel consorzio vuole usare in etichetta il nome di un vitigno che è riservato ad un'altra area, ad altre denominazioni, si capisce bene che la legge non può essere restrittiva quando invochiamo tutela per ciò che sentiamo appartenere alla nostra storia e invece di manica larga quando serve a soddisfare le nostre aspirazioni creative!

È sempre buonissima norma, quando c'è un dubbio rivolgersi ai servizi di consulenza sulle etichette che le CCAA hanno attivato in ogni provincia. Tutte le aziende pagano l'iscrizione alla Camera di Commercio e questo servizio, che aiuta a rimanere aggiornati (perché le norme cambiano anche mentre questa guida va in stampa) contribuisce a giustificare l'esborso.

L'etichetta serve, vale a dire che è pensata per il consumatore e il consumatore è l'alleato del viticoltore/produttore, perché è lui che gli permette di dare valore aggiunto al proprio lavoro agricolo. Quindi è controproducente per non dire poco lungimirante pretendere che il consumatore paghi senza poter ben sapere cosa c'è nella bottiglia. Ci piacerebbe andare al ristorante e, quando chiediamo cosa c'è in una portata, sentirci rispondere: "Si fidi!"

L'etichettatura è pensata secondo regole che assicurano uno stesso nucleo di informazioni garantite a tutti i consumatori europei: questo produce uguaglianza di trattamento e in definitiva una concorrenza leale, superando tradizioni locali e soprattutto spinte individualiste, favorendo la libera circolazione delle merci, e quindi le esportazioni. Al fine di ottenere questo risultato, ci sono regole che disciplinano aspetti diversi con un diverso grado di intensità ed obbligatorietà: nessuno può vendere un vino senza indicare che contiene solfiti (se questi sono presenti in misura superiore a 10 mg/l), ma diventa facoltativo, quindi una libera

scelta aziendale che indica, magari una speciale tutela per i consumatori sensibili a questa sostanza, indicarlo se il tenore di solfiti si attesta ad un livello inferiore a 10 mg/l, ma superiore a 0.

Se si mette sulla bottiglia un'etichetta soltanto, le regole di questa piccola guida si applicano a quell'unica etichetta. Se invece si usano due o più etichette, qui ci occupiamo della cosiddetta etichetta "di legge" (che è quella delle due o delle tre che preferiamo: non esiste infatti un davanti o un dietro, per la legislazione) ed è su quella che le informazioni di cui ci occupiamo debbono trovarsi, TUTTE QUANTE INSIEME (tecnicamente: in unico campo visivo, quindi per leggerle non debbo essere obbligato a girare la bottiglia). Naturalmente, se si decide di usare più di una etichetta incollata alla bottiglia, occorre che le etichette diverse da quella "di legge" non contraddicano quest'ultima o non contengano informazioni che sono vietate su quest'ultima.

Le regole sull'etichettatura non sono un apparato di cavilli a cui cercare di sfuggire in ogni modo, ma un sistema di garanzie per il consumatore che compra. Capito questo, lo spirito di chi si appresta a far ideare e stampare le proprie etichette non può che essere differente, più consapevole e civico. Riteniamo infatti che se si comprende la ragione per cui certi elementi sono richiesti, l'adeguamento spontaneo alle regole diventa ben maggiore, con un benefico effetto sia in termini di rispetto della legislazione, sia in termini di leale concorrenza.

Non ci illudiamo che per magia le innumerevoli violazioni della normativa in vigore scompaiano grazie all'uscita di questo piccolo vademecum, anche perché, per qualcuno, non rispettare le regole è una manifestazione di originalità, indipendenza di giudizio, innocua anarchia.

Però voi, gentili lettori, per favore, non commettete l'errore di pensare che, siccome c'è chi non rispetta le regole sull'etichettatura (così come c'è chi sfreccia in città o beve prima di guidare) il suo esempio valga quanto l'affermazione e le ragioni della legislazione in materia: richiamare esempi di violazioni infatti non vi scuserà in alcun modo di fronte alle autorità che dovessero contestare le vostre etichette irregolari e servirà invece solo a farvi odiare dai vostri colleghi che il vostro puerile tentativo di discolparvi con un infantile "È stato prima lui!" porterà all'attenzione degli stessi organismi di vigilanza. Il succo è: meno attenzione a quello che fanno gli altri e molta più attenzione a quello che dobbiamo fare tutti. Buona lettura!

*Pollenzo, 15 marzo 2013*

*Michele Antonio Fino*



UNIVERSITY OF GASTRONOMIC SCIENCES  
**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI SCIENZE GASTRONOMICHE**



Un'università internazionale, una nuova didattica esperienziale e interdisciplinare, viaggi didattici in tutto il mondo.

*1 Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche*

*1 Corso di Laurea Magistrale in Nuova Imprenditorialità*

Alimentare e Gestione Sostenibile del Patrimonio  
Gastronomico e Turistico

*4 Masters in Food Culture and Communications:*

- Human Ecology and Sustainability
- Food, Place, and Identity
- High-Quality Products
- Representation, Meaning and Media

*5 Corsi di Alto Apprendistato per:*

- panettiere – pizzaiolo
- mastro birraio
- norcino
- affinatore di formaggi
- gastronomo di sala

ENTRA  
nel futuro  
del cibo,  
iscriviti  
all'UNISG!

---

# I Magnifici SETTE

---

ovvero

*I sette elementi che debbono esserci TUTTI,  
su QUALUNQUE ETICHETTA vinicola*

---

- 
- 1 che vino è questo?  
**LA DENOMINAZIONE DI VENDITA**
  - 2 chi lo produce?  
**L'INDICAZIONE DELL'AZIENDA IMBOTTIGLIATRICE**
  - 3 in quale Paese?  
**PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY**
  - 4 quanto vino c'è in questo contenitore?  
**IL VOLUME NOMINALE**
  - 5 quanto alcol c'è in questo contenitore?  
**LA PERCENTUALE DI ALCOL SUL VOLUME**
  - 6 come faccio a sapere quando è stato confezionato questo vino?  
**IL LOTTO**
  - 7 sono presenti allergeni?  
**SOLFITI & Co.**
-

## ATTENZIONE

Gli elementi necessari su qualsiasi etichetta vinicola, appena elencati, sono anche TUTTI quelli necessari se si tratta di un semplice VINO ROSSO, BIANCO O ROSATO. Se si tratta di un vino VARIETALE, IGP o DOP si aggiungono ulteriori elementi necessari, che verranno indicati nella successiva sezione **QUANDO CI VUOLE, CI VUOLE!**

Non viene proposta una disposizione-tipo di questi elementi perché non ce n'è una. Si possono mettere in etichetta tutti questi elementi nell'ordine che si desidera. Le uniche regole di carattere **GRAFICO** riguardano le misure e le proporzioni di alcuni elementi tra loro.

Tutte queste indicazioni debbono comparire nel **MEDESIMO CAMPO VISIVO**. Questo significa senza bisogno di andarle a cercare girando la bottiglia, o in parte sul davanti, in parte sul dietro o... sul dentro!  
E' necessario che tutte le informazioni obbligatorie si possano leggere senza dover girare il recipiente (art. 50, § 1, Reg. 607/2009).

È possibile, ma per nulla necessario, indicare separatamente dalle altre indicazioni solo: **il lotto; l'indicazione degli allergeni (solfiti & Co.) e importatore**. Questo perché si tratta di indicazioni che possono venire aggiunte rispetto ad un'etichettatura originaria che non li prevedeva, come accade nel caso di vini importati, dal momento che tali indicazioni in paesi extra UE non sono obbligatorie. (art. 50, § 1 capoverso, Reg. 607/2009).

## Cos'è l'etichettatura?

L'etichettatura consiste nei 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 adesso si riferiscono.

(Art. 57, lett. a), Reg. 479/2008 e Art. 2, § 2, lett. j), Reg. 1169/2011.)

# LA DENOMINAZIONE DI VENDITA

## Prima parte

### Vini senza Indicazione Geografica o senza Denominazione di Origine

La denominazione di vendita indica che cosa contiene il recipiente. Non c'entra nulla con il marchio aziendale, ma fornisce un'indicazione generale al consumatore, a proposito di cosa sta comprando.

L'indicazione VINO seguita da un aggettivo che si riferisce al colore (BIANCO, ROSATO, ROSSO) si può usare per i VINI SENZA DENOMINAZIONE e i VINI VARIETALI. **L'indicazione deve essere in etichetta con carattere almeno doppio rispetto all'indicazione della sede dell'imbottigliatore**

Per i VINI DOP e IGP non si usa generalmente la denominazione generica "VINO", a meno che non sia contenuta nella Denominazione di Origine o nella Indicazione Geografica o sia una Menzione Aggiuntiva autorizzata, è sufficiente infatti la Denominazione di Origine o la Indicazione Geografica. Quindi:

#### VINO ROSSO

per indicare un vino senza IG o DO è **corretto**.

#### BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

#### VINO ROSSO

è una dizione non vietata ma **pleonastica, che si può evitare**;

#### VINO DI SICILIA

Indicazione Geografica Tipica

è un'indicazione scorretta, **perché la IGT è "Terre di Sicilia" e non "Vino di Sicilia"**.

Per usare legalmente la denominazione di vendita VINO (senza ulteriore specificazione, a parte il colore), **un vino privo di IG o DO deve rispettare le caratteristiche di cui all'Allegato IV del Reg. 479/2008** e quindi:

- essere prodotto attraverso la fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o no, o di mosti di uve;
- avere un titolo alcolometrico effettivo, per l'Italia, non inferiore a 9% vol, sia esso naturale o dopo l'eventuale arricchimento;
- avere un titolo alcolometrico totale non superiore a 15% vol (se si supera questo titolo alcolometrico, un vino senza IG o DO potrà essere, a seconda del processo produttivo, un VINO LIQUOROSO, un VINO DA UVE APPASSITE o un VINO DA UVE STRAMATURE: All. IV, §§ 3, 15 e 16, Reg. 479/2008);
- avere un'acidità totale espressa in acido tartarico non inferiore a 3,5 g/l.

Regole specifiche per i **VINI VARIETALI**, ovvero per vini privi di IG e DO, che però possono fregiarsi in etichetta dell'indicazione del **Vitigno e dell'Annata**, sono dettate dall'art. 63 del Reg. 607/2009 e dalle altre norme ivi richiamate. **I vini varietali possono essere prodotti solo con uno dei sette vitigni (tutti internazionali: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cabernet, Chardonnay, Merlot, Sauvignon, Syrah) elencati all'allegato 4 del D.M. 13 agosto 2012** recante le disposizioni nazionali aggiornate, che applicano il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio e del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo.

L'uso di ulteriori indicazioni in etichetta, che si aggiungono a VINO per individuare particolari tipologie produttive (come **frizzante** o **spumante**) e le menzioni indicative del loro tenore in zuccheri (come **dolce** o **amabile**), sono disciplinati rispettivamente dall'art. 60 del Reg. 607/2009 e dall'art. 10 del D.M. 23 dicembre 2009. Quando tali menzioni individuano caratteristiche di vini IG o DO, i rispettivi disciplinari possono stabilire le condizioni a cui possono essere utilizzate in etichetta queste indicazioni: solo se mancano indicazioni nel disciplinare, si usano i limiti generali che vengono riportati di seguito.

- 
1. Per i vini liquorosi possono essere utilizzate le seguenti indicazioni di tipo di prodotto, a condizione che ciascun tipo abbia un tenore di zuccheri residui compreso nei limiti a margine indicati:
 

a) <b>"secco":</b>	<b>fino a 40 g/l;</b>
.....	
b) <b>"semisecco" o "amabile":</b>	<b>da 40 a 100 g/l;</b>
.....	
d) <b>"dolce":</b>	<b>superiore a 100 g/l.</b>
  
  2. Per i vini frizzanti e i vini frizzanti gassificati possono essere utilizzate le seguenti indicazioni di tipo di prodotto, a condizione che ciascun tipo abbia un tenore di zuccheri residui compreso nei limiti a margine indicati:
 

a) <b>"secco":</b>	<b>da 0 a 15 g/l;</b>
.....	
b) <b>"semisecco" o "abboccato":</b>	<b>da 12 a 35 g/l;</b>
.....	
c) <b>"amabile":</b>	<b>da 30 a 50 g/l;</b>
.....	
d) <b>"dolce":</b>	<b>superiore a 45 g/l.</b>
-

# LA DENOMINAZIONE DI VENDITA

## *Seconda parte*

### *Vini ad Indicazione Geografica o Denominazione di Origine*

Quando esiste una Indicazione Geografica o una Denominazione di Origine del vino, che sia rivendicabile secondo le regole contenute nei disciplinari di produzione, e il vino abbia superato le verifiche necessarie a potersi fregiare di tale IG o DO (analisi fisico-chimiche e organolettiche), invece della semplice denominazione di vendita VINO deve essere usata la Indicazione Geografica o la Denominazione di Origine, eventualmente correlate di menzioni aggiuntive speciali o tradizionali. Sia la IG che la DO sono nomi geografici di una zona viticola: quindi Barolo è una DO, mentre non lo è Brunello, che è una Menzione Tradizionale che costituisce parte della DO Brunello di Montalcino, in cui l'elemento geografico è costituito dal nome del comune toscano (Cfr. all. 6 al D.M. 13 agosto 2012). Dell'IG o della DO può far parte il nome di un vitigno: Aglianico del Vulture e Freisa di Chieri sono due esempi.

**La corretta indicazione dell'IG o DO è la seguente:**

Indicazione Geografica o Denominazione d'Origine:

**BAROLO**

Dicitura per esteso ovvero Indicazione Geografica Tipica o Denominazione di Origine Controllata (e Garantita):

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA**

Eventuale menzione aggiuntiva tradizionale o speciale o eventuale menzione del vitigno (se il disciplinare la prevede):

**RISERVA**

**Ecco quindi un esempio corretto:**

**LANGHE**

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA**

**NEBBIOLO**

Esistono poi vini per i quali **il nome del vitigno è parte della DO**. In tali casi, solo in tali casi, l'ordine ovviamente è il seguente:

**NEBBIOLO D'ALBA**  
**DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA**

Ma questo vale solo ed esclusivamente per le Denominazioni e le Indicazioni che **contengono** il nome di un vitigno: un elenco tassativo, che è tenuto dal MIPAAF ed aggiornato quando vengono riconosciute modifiche alle Denominazioni e Indicazioni esistenti o ne vengono aggiunte di nuove. L'elenco attuale della 330 DO e delle 118 IG italiane di può consultare alla pagina <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>, curata dal Ministero, che contiene anche tutti i disciplinari vigenti, scaricabili e consultabili.

**Pertanto**

**Barbera d'Alba**  
**Denominazione di Origine Controllata**

**è corretto****Mentre**

**Canavese Barbera**  
**Denominazione di origine controllata**

**è scorretto****Infatti**

**Canavese**  
**Denominazione di origine controllata**  
**Barbera**

**è corretto**

**IL MODO PIÙ SEMPLICE PER EVITARE ERRORI E CONFUSIONI MOLTO COSTOSI, È CONSULTARE SEMPRE IL DISCIPLINARE DELLA PROPRIA IG O DO:** esso riporta le modalità di indicazione di queste informazioni in etichetta!

## QUESTIONE DI MISURA

**La IG o la DO debbono essere scritte in etichetta con carattere almeno doppio dell'indicazione della sede dell'imbottigliatore.** E l'eventuale menzione tradizionale o speciale aggiuntiva (come ad esempio, ove possibile secondo i disciplinari, le indicazioni **Superiore, Riserva, Classico** oppure l'indicazione topografica **Vigna**), così come il nome del vitigno, **quando può essere indicato**, non deve essere scritto con caratteri più grandi di quelli usati per la denominazione.

I disciplinari possono prevedere delle specifiche regole per coordinare la Denominazione o l'Indicazione e la Menzione Aggiuntiva: ad esempio possono stabilire che il carattere si uguale sia nella misura, che nel font, che nel colore.

Un caso particolare accade quando il nome dell'imbottigliatore o il luogo dell'imbottigliamento contengono la stessa parola della denominazione: ad esempio un ipotetico signor Luigi Amarone che imbottiglia un Amarone della Valpolicella. In questo caso La DO o la IG debbono essere scritti con caratteri pari ad almeno 4 volte il carattere usato per indicare il nome e la sede dell'imbottigliatore, che non può essere scritta in caratteri più alti di 3 millimetri e più larghi di 2.

Pertanto, se un Vino Rosso oppure un Valpolicella Ripasso è prodotto e imbottigliato da Luigi Amarone, la denominazione di vendita del vino (Vino Rosso) deve essere, rispetto al nome dell'imbottigliatore che fa riferimento ad una DO diversa (Amarone), nel seguente rapporto: 4:1.



Per cui, la denominazione di vendita deve essere alta **almeno** 1,2 cm, se il nome/ragione sociale dell'imbottigliatore o la sede del suo stabilimento contengono un nome tutelato da una DO o una IG, a patto che quest'ultima non sia la stessa del vino di cui si tratta.

Quindi, il Barolo DOCG imbottigliato da Mario Ferrero in Barolo, potrà avere in etichetta denominazione, imbottigliatore e sede, grandi uguali. Viceversa, il Vino Rosso imbottigliato da Mario Ferrero in Barolo dovrà vedere la denominazione (Vino Rosso) scritta non meno di 4 volte più grande della sede dell'imbottigliatore (Barolo) e **quest'ultima non potrà, comunque, superare in altezza i 3 mm** e in larghezza i 2.

## DOP E IGP O DOCG, DOC E IGT?

Il legislatore europeo ha espressamente permesso che gli Stati Membri proteggessero come Menzioni Tradizionali i modi in cui, nella lingua dei singoli Paesi, si indica che un vino è a Denominazione di Origine Protetta o a Indicazione Geografica Protetta. L'Italia ha quindi visto riconosciuto il diritto a mettere in etichetta, **in alternativa o insieme**, le diciture:

**Denominazione di Origine Protetta/Denominazione di Origine Controllata e Garantita**  
**Denominazione di Origine Protetta/Denominazione di Origine Controllata**  
**Indicazione Geografica Protetta/Indicazione Geografica Tipica**

L'alternativa o la compresenza, a scelta di chi fa stampare le etichette è confermata dal D.Lgs. 61/2010 (art. 3 comma 4).

Pertanto, si può scegliere liberamente: vecchio stile, nuovo stile oppure vecchio e nuovo insieme. Va tuttavia tenuto presente che scegliendo solo le dizioni DOP e IGP si perde la possibilità di indicare quella specifica categoria che in Italia è rappresentata dalla DOCG: non esiste infatti una DOPG. Ai fini delle indicazioni europee sia la DOC che la DOCG rientrano semplicemente nella DOP.

**Ciò che è vietato invece radicalmente è usare le sigle in etichetta: niente DOP, IGP, DOCG, DOC e IGT.**

**Sono ammesse solo le forme estese.**

## VERSIONI IN LINGUE DIVERSE DALL'ITALIANO

In regioni di confine dove vige il bilinguismo, **Valle d'Aosta, Friuli Venezia Giulia** e **Provincia Autonoma di Bolzano** possono essere usate le seguenti rispettive diciture in lingua diversa dall'italiano (francese, sloveno e tedesco):

«**Appellation d'origine contrôlé**» in luogo della DOC;

«**Appellation d'origine contrôlé et garantie**» in luogo della DOCG;

«**Vin de pays**» in luogo della IGT;

«**Kontrolirano poreklo**» in luogo della DOC;

«**Kontrolirano in garantirano poreklo**» in luogo della DOCG;

«**Deželma oznaka**» in luogo della IGT;

«**Kontrollierte Ursprungsbezeichnung**» in luogo della DOC;

«**Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung**» in luogo della DOCG;

«**Landwein**» in luogo della IGT.

# L'INDICAZIONE DELL'AZIENDA IMBOTTIGLIATRICE

L'imbottigliatore (o il produttore se si tratta di spumanti) deve essere sempre indicato in etichetta.

Questo non perché l'imbottigliatore sia più importante del produttore (quando i due differiscono) ma perché l'etichetta è un modo di assicurare al consumatore che l'ultimo anello della catena produttiva, il più vicino a lui, sia individuabile e quindi rintracciabile, nel caso in cui qualcosa non vada. Così si assicura al consumatore di potersi rivalere sull'imbottigliatore e sarà quest'ultimo a potersi rivalere sul produttore, eventualmente diverso, una volta risarcito il consumatore, in base a quello che si chiama diritto di regresso.

Naturalmente, questo non implica in alcun modo che non si possano indicare in etichetta sia il produttore che l'imbottigliatore, ma solo che quello obbligatorio, imprescindibile (ai sensi dell'art 59 del Reg. CE 479/2008) è l'imbottigliatore.

Nel caso che si tratti di un vino importato, invece dell'imbottigliatore è obbligatorio indicare l'importatore.

## Ma chi sono l'imbottigliatore, il produttore e l'importatore?

Ai fini dell'applicazione dell'articolo 59, paragrafo 1, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 479/2008 e del presente articolo si intende per:

- a) **«imbottigliatore»**, la persona fisica o giuridica (cioè la società), o l'associazione di tali persone, che effettua o **fa effettuare l'imbottigliamento per proprio conto: questo significa che se faccio imbottigliare dal contoterzista, per la legge l'imbottigliatore sono io, anche se devo comunque indicare il contoterzista, perché è formalmente lui che chiude il ciclo produttivo;**
- b) **«imbottigliamento»**, il riempimento, con il prodotto interessato, di recipienti aventi una capienza uguale o inferiore a 60 litri, ai fini della vendita;
- c) **«produttore»**, la persona fisica o giuridica, o un'associazione di tali persone, che **effettua o fa effettuare per proprio conto l'elaborazione delle uve, del mosto di uve e del vino in vino spumante**, vino spumante gassificato, vino spumante di qualità o vino spumante di qualità del tipo aromatico: quindi anche se faccio fare le bottiglie per lo spumante da un'azienda contoterzista, sono io il produttore;
- d) **«importatore»**, la persona fisica o giuridica, o un'associazione di tali persone, stabilita nella Comunità che si assume la responsabilità dell'immissione in libera pratica di merci non comunitarie;
- e) **«venditore»**, la persona fisica o giuridica, o un'associazione di tali persone, che non rientra nella definizione di produttore, che acquista e poi mette in circolazione vini spumanti, vini spumanti gassificati, vini spumanti di qualità o vini spumanti di qualità del tipo aromatico;

**f) «indirizzo»**, il nome del comune e dello Stato membro in cui è situata la sede sociale dell'imbottigliatore, del produttore, del venditore o dell'importatore.

**Quindi: il nome dell'imbottigliatore (o del produttore se si tratta di spumanti) o dell'importatore ci vuole sempre. Esso può essere sostituito dal Codice ICQRF (rilasciato cioè dal Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero).**

**Oltre al nome ci vuole l'indirizzo che consiste nel solo nome del comune.**

**ATTENZIONE:** se il nome del comune è parte di una IG o DO, diversa da quella del vino che si va ad etichettare, valgono per la sua scrittura le regole già viste sopra, a proposito del nome dell'imbottigliatore che contenga una DO o IG, quindi: altezza max 3 mm, larghezza max 2 mm e denominazione di vendita in etichetta pari ad almeno 4 volte l'indicazione dell'indirizzo. In alternativa, per indicare il Comune si può usare il relativo codice ISTAT.

Per cui, il signor Mario Rossi, per il proprio Vino Rosso imbottigliato a Barolo può indicare in etichetta il Comune con i limiti di altezza e proporzione riportati sopra, oppure usare il codice ISTAT 004013, che corrisponde al Comune di Barolo, con dimensioni libere.

L'art. 3 del DM 13 agosto 2012 ha stabilito che gli imbottigliatori italiani possono fare ricorso ad una serie di dizioni aggiuntive, per tutte le categorie di vini DOP e IGP:

**a) "imbottigliato dall'azienda agricola...";**

"imbottigliato dal viticoltore...";

"imbottigliato all'origine da ...";

"imbottigliato all'origine dalla cantina sociale ...";

"imbottigliato all'origine dai produttori riuniti ...";

"imbottigliato all'origine dall'associazione dei produttori ...";

**b)** sono ammesse le seguenti espressioni indicanti l'imbottigliamento nella zona di produzione:

"imbottigliato nella zona di produzione";

"imbottigliato in ..." seguita dal nome della DOP o IGP,

a condizione che l'imbottigliamento sia effettuato nella zona in questione o in stabilimenti situati nelle sue immediate vicinanze, conformemente alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione;

**c)** le espressioni di cui alle lettere a) e b) possono essere completate dalla dicitura **"integralmente prodotto"**, a condizione che il vino sia ottenuto da uve raccolte esclusivamente in vigneti di pertinenza dell'azienda e vinificate nella stessa.

Quindi, per fare un esempio, un vignaiolo che vinifichi esclusivamente uve prodotte nei suoi vigneti per derivarne un vino DOP o IGP può usare la dicitura:

**"Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine da..."**

Questa previsione è dettata dal legislatore nazionale con esplicito riferimento ai vini DO e IG, è dunque importante riservarla a queste categorie di vini e non usarla anche per i vini privi di IG e DO.

# PRODOTTO IN ITALIA

L'indicazione del paese di provenienza è un requisito essenziale dell'etichettatura dei vini. E' l'unico elemento geografico che deve necessariamente esserci, stante la possibilità che invece di usare il proprio nome e comune, sede dello stabilimento, l'imbottigliatore usi il proprio codice ICQRF (ovvero il codice alfanumerico formato dalla sigla provinciale e da un numero progressivo).

L'indicazione è fornita usando una delle seguenti modalità: **«vino di (...)**» oppure **«prodotto in (...)**», oppure **«prodotto di (...)**», o con termini equivalenti **completati dal nome dello Stato membro o del paese terzo nel cui territorio le uve sono state vendemmiate e vinificate.** (Art. 55 Reg. 607/2009).

Se il vino prodotto è la **miscela di vini prodotti in diversi Stati Membri**, si scriverà: **«vino della Comunità europea»** o termini equivalenti, oppure **«miscela di vini di diversi paesi della Comunità europea».**

Se la **miscela è ottenuta da vini prodotti extra UE** la dicitura corretta è **«miscela di vini di diversi paesi non appartenenti alla Comunità europea»** o **«miscela di vini di ...»** completati dai nomi dei paesi terzi di cui trattasi.

L'indicazione del Paese può essere fatta in una o più delle lingue ufficiali dell'Unione Europea, come prevede l'art. 61 del Reg. 479/2008. Questa regola vale per tutte le indicazioni obbligatorie ad eccezione della IG o DO, che deve sempre essere nella lingua del Paese in cui è collocato il territorio oggetto di protezione. **Questa regola, interpretata insieme con quelle generali sull'etichettatura alimentare, comporta che, per vini prodotti e commercializzati in Italia, sia necessario scrivere l'etichetta in Italiano e sia possibile aggiungere altre lingue.** Mentre se si imbottiglia solo per l'estero, con l'eccezione della IG e della DO, tutte le indicazioni possono essere in lingua inglese o francese o comunque un'altra lingua ufficiale dell'Unione Europea

Tuttavia, nelle regioni e province bilingui (Valle d'Aosta, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige/Südtirol) è possibile scegliere di usare la dizione in lingua, rispettivamente, francese o slovena o tedesca.

**Non è mai sufficiente la semplice indicazione "Italia" poiché essa può essere riferita al semplice stabilimento dell'imbottigliatore, fornendo un'informazione debole/incompleta al consumatore. Occorre sempre una formula che contenga la dichiarazione di dove le uve sono state raccolte e vinificate o da dove sono venuti i prodotti che, miscelati, hanno dato il vino imbottigliato.**

Pertanto, generalmente, è necessario ripetere due volte "Italia" in etichetta: una per la sede dell'imbottigliatore/produttore e una per indicare il Paese di provenienza del vino: questo perché, legittimamente, le due indicazioni del Paese potrebbero essere diverse.

# IL VOLUME NOMINALE

Il volume nominale del recipiente deve essere indicato tassativamente in etichetta, anche se si può decidere di usare un'unità di misura fra diverse possibili alternative: litro, centilitro, millilitro.

Quindi potremo usare, per fare l'esempio di una bottiglia normale, l'indicazione nella forma: 0,75 l; 75 cl o 750 ml.

**Le unità di misura non richiedono mai punteggiatura.**

**L'uso corretto delle maiuscole e delle minuscole non è opzionale: millilitri si abbrevia in ml, non in ML e si scrive senza punto dopo l'abbreviazione.**

L'unità di misura della capacità del contenitore è il litro, quindi non è equivalente usare millilitri e centimetri cubi: l'unica indicazione corretta è la prima.

**L'utilizzo del simbolo di stima (e)**, ai sensi delle norme dell'Unione Europea e italiane (Dir. 1980/232 e DPR. 871/1982), sulla confezione di vendita dei prodotti preconfezionati, riportato **in caratteri di almeno 3 mm di altezza** e nello stesso campo visivo della quantità, **attesta che il produttore dell'imballaggio ha rispettato le modalità di controllo metrologiche previste** per la misurazione delle quantità nominali. L'eventuale difformità tra il volume indicato in etichetta e la quantità effettivamente presente all'interno della bottiglia, all'atto del suo confezionamento (è normale, ad esempio, l'evaporazione nel tempo di parte del prodotto)

- non supera il 3% nelle bottiglie da meno di 500 ml;
- non supera i 15 ml per le bottiglie da 0,75 fino ad un litro;
- non supera l'1,5% nei contenitori con capacità superiori.

Entro questi margini di tolleranza l'eventuale difformità fra contenuto e volume indicato in etichetta non dà luogo a responsabilità.

L'indicazione della quantità può avvenire semplicemente inserendo il numero, l'abbreviazione dell'unità di misura e il simbolo di stima. Oppure può essere introdotta da una dizione in una lingua comunitaria, anche abbreviata. Quindi si può trovare, su una normale bottiglia, alternativamente, una delle seguenti indicazioni, **tutte corrette:**

**750 ml e**  
**Contenuto 750 ml e**  
**Net content 750 ml e**  
**Cont. 75 cl e**  
**Net cont. 75 cl e**

**L'indicazione del Volume nominale del prodotto sull'etichetta è fatta a mezzo di cifre di un'altezza minima di:**

- 6 millimetri se il volume nominale è superiore a 100 centilitri;
- 4 millimetri se il volume nominale è pari o inferiore a 100 centilitri e superiore a 20 centilitri;
- 3 millimetri se il volume nominale è pari o inferiore a 20 centilitri e superiore a 5 centilitri;
- 2 millimetri se il volume nominale è pari o inferiore a 5 centilitri.

# LA PERCENTUALE DI ALCOL SUL VOLUME

La percentuale di alcol contenuta dal vino è un dato estremamente importante in etichetta. L'atteggiamento delle autorità, in particolar modo europee, riguardo alla tutela e alla promozione del vino è infatti sempre dibattuto tra due estremi: proteggere una bevanda con storia e tradizione senza eguali, da una parte; reprimere il consumo di un alcolico, dall'altra. Per questo, è condizione essenziale alla sicurezza informativa che l'etichetta incarna, una nitida indicazione della percentuale di alcol sul volume del vino contenuto nel recipiente. Il valore del **titolo alcolometrico effettivo** è seguito dal **simbolo «% vol»** e **può essere preceduto** dai termini **«titolo alcolometrico effettivo»** o **«alcole effettivo»** o dall'abbreviazione **«alc»**: (così l'art. 54 del Reg. 607/2009). L'indicazione, conformemente a quanto già visto in precedenza può essere **anche indicata in una lingua comunitaria diversa dall'Italiano**. Quindi vanno ugualmente bene:


**12,5 % vol**  
**Alcole effettivo 12,5 % vol**  
**Alc 12,5% vol**

NB.: nessuna delle abbreviazioni elencate nel Reg. 607/2009 riporta il punto. Dunque al fine di evitare contestazioni tanto futili quanto fastidiose è opportuno evitare di inserirlo. **Dunque, si scriva “alc” e non “alc.”; “vol” e non “vol.”.**

I caratteri con cui è scritto il valore del titolo alcolometrico effettivo debbono essere alti:

- un minimo di a di 5 millimetri se il volume nominale è superiore a 100 centilitri;**
- un minimo di 3 millimetri se è pari o inferiore a 100 centilitri e superiore a 20 centilitri;**
- un minimo di 2 millimetri se è pari o inferiore a 20 centilitri.**

La ragione è semplice: bottiglia più grande, scritta più grande.

Sulle bottiglie deve essere indicato il **titolo alcolometrico effettivo**, ovvero l'alcol effettivamente presente in bottiglia.

E' invece facoltativo indicare il **titolo alcolometrico totale**, composto di **effettivo + potenziale**: è quell'indicazione che troviamo talora sui mosti parzialmente fermentati, composta da due numeri legati da un segno "+": il primo indica il titolo alcolometrico effettivo e il secondo quello potenziale, che si realizzerebbe cioè con la completa fermentazione degli zuccheri residui.

Il titolo alcolometrico effettivo deve essere indicato con precisione (altrimenti si configura una mancanza di sicurezza informativa e possono essere contestate ipotesi di frode). Viene ammessa una **tolleranza** pari allo **0,5 %**, in più o in meno rispetto al titolo indicato.

Questa soglia di tolleranza sale allo **0,8%** per i vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta immagazzinati in bottiglie per oltre tre anni, i vini spumanti, i vini spumanti di qualità, i vini spumanti gassificati, i vini frizzanti, i vini frizzanti gassificati, i vini liquorosi e i vini da uve stramature.

# IL LOTTO

Il lotto è un'indicazione cruciale perché rappresenta l'essenziale strumento per la rintracciabilità del prodotto, che altrimenti, nel caso in cui non sia dotato di una fascetta univoca, non permette di risalire a un imbottigliatore, a una data, a una partita; peraltro è un'indicazione molto libera nella forma che può assumere. Non esistono infatti indicazioni cogenti circa il modo in cui debba essere indicato il lotto: non si dice nella legislazione se debba contenere indicazione dell'anno, del mese e/o del giorno di imbottigliamento, per fare un macroscopico esempio. L'unica regola è che **l'indicazione del lotto deve essere UNIVOCA**.

**Se la combinazione tra il numero o il codice alfanumerico che uso per indicare il lotto e la tipologia di vino indicata in etichetta mi permettono, senza possibili confusioni, di risalire ad una data di imbottigliamento, e ai registri dove la partita e le bottiglie sono stati indicati, tanto basta.**

Quindi posso trovare indicazioni del lotto che "parlano di più" e altre che parlano di meno, ma questo non significa automaticamente che le une siano meglio delle altre. Certo, se trovo su una bottiglia l'indicazione:

**L.1**

posso dedurre semplicemente, senza fare le ricerche presso l'azienda, che la bottiglia appartiene al primo lotto di quel vino che è stato imbottigliato.

Se trovo invece l'indicazione:

**L. 1/2011**

posso pensare, con buona probabilità, che si tratti del primo lotto di quel vino imbottigliato nel 2011. Più difficile che l'1 individui il giorno dell'anno in modo progressivo: vorrebbe dire che hanno imbottigliato a Capodanno.

Se infine trovo l'indicazione:

**L. 23/12/2011**

posso immediatamente conoscere che la partita di vino cui quella bottiglia appartiene è stata imbottigliata in quella data precisa.

**Il lotto indica un insieme di unità di vendita (bottiglie) prodotte, o confezionate in circostanze praticamente identiche, e nel caso degli spumanti metodo classico, il lotto non indica la data di imbottigliamento, che apre il periodo di tirage, bensì il momento della sboccatura**, quando (con o senza l'aggiunta di una *liqueur d'expédition*) viene materialmente effettuato l'ultimo omogeneo intervento su una partita di bottiglie, tale da rappresentarne, propriamente, il "confezionamento" per la distribuzione e la vendita.

## SOLFITI & CO.

Gli allergeni sono entrati da pochi anni nella legislazione vitivinicola comunitaria e tra questi i solfiti sono stati anche oggetto di vere e proprie campagne di demonizzazione. Tra gli altri allergeni i solfiti sono quelli che debbono essere indicati pressoché sempre, poiché indipendentemente dal fatto che siano aggiunti, si formano naturalmente nel vino, in conseguenza dei fenomeni fermentativi.

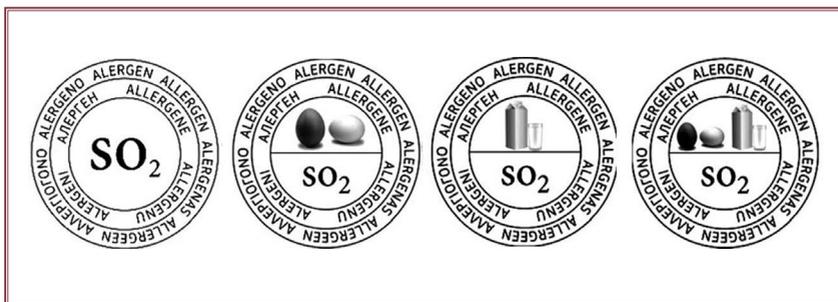
La presenza di solfiti deve essere indicata ogni qualvolta le analisi chimiche, con metodologia di riferimento ufficiale indichino un tenore di SO<sub>2</sub> (anidride solforosa) totale nel vino **pari o superiore a 10 mg/l**.

**Vale la pena di ripeterlo: è del tutto ininfluenza che la SO<sub>2</sub> sia stata aggiunta o meno. Conta solo la quantità. (cfr. Dir. 2000/13 All. III bis; Reg. 579/2012)**

**Per quanto concerne i solfiti l'obbligo di indicarli sorge se la quantità supera i 10 milligrammi per litro, mentre per l'obbligo di indicare la presenza di derivati di uova o latte (altri allergeni elencati nell'All. III bis della direttiva 2000/13), che normalmente possono essere usati per la chiarifica, è sufficiente che siano presenti nel vino, non importa in quale quantità.**

**Gli elementi potenzialmente allergenici devono figurare sull'etichetta, preceduti dalla parola «contiene». Per i solfiti si possono usare i seguenti termini: «solfiti», «solfiti» o «anidride solforosa».**

In alternativa all'indicazione per esteso, si può utilizzare uno dei pittogrammi messi a punto dall'UE e pubblicati nell'allegato X al Reg. 607/2009, emendato dal Reg. 579/2012:



Va tenuto presente che non indicare un allergene espone ad una responsabilità molto severa per l'imbottigliatore/produttore. Si tratta pertanto di un'omissione dalle conseguenze gravi non solo in termini di sanzioni per la scorretta etichettatura, ma anche per le potenziali conseguenze risarcitorie che potrebbero insorgere dal consumo inconsapevole di un vino contenente allergeni da parte di un soggetto sensibile ad una sostanza conosciuta come tale, inserita nell'elenco della Direttiva 2000/13 e quindi, non ignorabile senza colpa.

L'indicazione della presenza di solfiti può essere fatta in qualsiasi lingua comunicativa: l'elenco ufficiale delle diciture è contenuto nell'allegato X del Reg. 607/2009, così come modificato dal Reg. 579/2012.

I regolamenti in vigore non impongono una misura minima per la scritta "contiene solfiti" o equivalenti. Ma l'obbligo generale di un'indicazione chiara e indelebile induce a ritenere che la stessa non dovrebbe avere altezza inferiore a 2 mm.

**La presenza di allergeni deve essere indicata. Non è invece obbligatorio indicare la quantità degli stessi.**

Non esistono elementi per affermare che sia vietato indicare la consistenza degli allergeni presenti. Naturalmente, una simile scelta, costituendo un'informazione ulteriore facoltativa impone all'imbottigliatore/produttore il massimo onere di responsabilità per l'eventuale erroneità o mendacità dell'indicazione.

---

# QUANDO *ci vuole*, CI VUOLE!

---

*Gli elementi ulteriori, di volta in volta facoltativi,  
oppure necessari od obbligatori, per singole tipologie di vino*

////////////////////////////////////

---

Menzioni tradizionali e geografiche aggiuntive

Torri, castelli e abbazie

Le peculiarità dell'etichettatura degli spumanti

Le altre bollicine

Annata

Loghi internazionali e marchi collettivi o aziendali

Codice ICQRF

Certificazione Biologica e Biodinamica

Un elenco ingredienti per il vino?

Indicazioni facoltative di trattamenti e scelte produttive

---

Esistono molte informazioni che possono essere inserite in etichetta, oltre a quelle che sono obbligatorie su ciascuna bottiglia, e di cui ci siamo occupati nel capitolo precedente.

Alcune di queste sono semplicemente facoltative. Nessuno, ad esempio, è obbligato ad usare un nome commerciale per indicare il proprio vino, ma può benissimo bastare l'uso della denominazione di vendita insieme agli altri contenuti obbligatori. Tuttavia, se si decide di inserire elementi facoltativi in etichetta, bisogna farlo seguendo le regole, che seguono alcuni semplici principi:

- **nessuno ha la facoltà di dare informazioni che è vietato dare** (ad esempio, il nome del vitigno per i vini che non siano varietali e siano privi di IG e DO);
- **nessun elemento facoltativo deve indurre in confusione con elementi distintivi che a quel vino non possono appartenere** (ad esempio non posso scrivere in etichetta che il mio vino rosso è "amarone style");
- **nessun elemento facoltativo deve indurre a ritenere che quella bottiglia abbia caratteristiche speciali rispetto alle altre se ciò non è dimostrabile/verificabile** (ad esempio non posso rivendicare il passaggio in barrique per un vino che non sia IG oppure DO, per i quali tale modalità di affinamento sia prevista);
- **nessun elemento deve indurre a pensare che solo il vino con questa etichetta abbia una caratteristica positiva rispetto alla generalità degli altri, se ciò non è attestato da una certificazione o da un pubblico riconoscimento** (ad esempio non posso scrivere sull'etichetta "vino naturale" inducendo a pensare che tutti gli altri vini non lo siano: tutti i vini sono naturali, in quanto frutto di una fermentazione, o sono artificiali, in quanto il decorso naturale della fermentazione, senza l'artificialità dell'intervento umano, porterebbe all'accescenza; né posso scrivere "biologico" se non sono in possesso dell'idonea certificazione, rilasciata da un organismo accreditato).

In altri casi, le informazioni sono obbligatorie per una specifica categoria di vino (come le indicazioni relative al tenore di zucchero per i vini spumanti) e quindi si aggiungono, per tali vini, alle previsioni considerate nel capitolo precedente.

L'inserimento di ciò che è facoltativo permette al produttore di comunicare di più al consumatore, ma richiede per questo una responsabilità più alta ed una sensibilità per le finalità dell'etichetta del vino.

# MENZIONI TRADIZIONALI E GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE

La menzione tradizionale è un'espressione usata per indicare:

- a) che il prodotto reca una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta dal diritto comunitario o da quello dello Stato membro: in Italia, quindi, le espressioni **Denominazione di Origine Controllata e Garantita**, **Denominazione di Origine Controllata** e **Indicazione Geografica Tipica** e le corrispondenti versioni in altra lingua per Val d'Aosta, Alto Adige/Südtirol e Friuli Venezia Giulia;
- b) il metodo di produzione o di invecchiamento oppure la qualità, il colore, il tipo di luogo o ancora un evento particolare legato alla storia del prodotto a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta: il loro elenco si trova contenuto nell'Allegato XII del Reg. 607/2009

La menzione tradizionale non diventa generica nell'UE, viene protetta dal diritto europeo e gli Stati Membri sono impegnati a vigilare affinché nessuno usi menzioni in modo inappropriato, sul territorio dell'Unione Europea.

Le menzioni tradizionali, nel nostro Paese, sono obbligatoriamente inserite in etichetta in lingua italiana, fatte salve:

1. le eccezioni previste per Valle d'Aosta, Alto Adige/Südtirol e Friuli Venezia Giulia;
2. le eccezioni previste i vini spumanti.

Ulteriori eccezioni all'uso delle menzioni in lingua italiana sono stabilite dai disciplinari di produzione per singole DOP e IGP, in ossequio al contenuto dell'allegato XII del Reg. 607/2009.

**Una menzione europea può essere usata anche sull'etichetta di un vino prodotto extra UE, a patto che il suo utilizzo risponda agli stessi requisiti che sono richiesti ai vini comunitari e sia previsto un analogo regime di controlli.**

Il caso tipico è quello dell'aggettivo "Classico" (riservato ai vini non spumanti della zona di origine più antica ai quali può essere attribuita una regolamentazione autonoma anche nell'ambito della stessa DOP, secondo l'allegato XII del Reg. 607/2009) che può essere utilizzato per dei vini prodotti in Cile, e destinati alla vendita nell'UE, a parità di condizioni.

**La normativa che definisce una menzione ed il suo uso, in modo sempre facile da controllare e verificare è il DISCIPLINARE DI PRODUZIONE.** In esso, una sezione etichettatura e presentazione informa puntualmente su quali menzioni possono essere indicati in etichetta, per meglio definire il prodotto.

L'elenco delle menzioni tradizionali del tipo b) contenuto nell'Allegato XII del Reg. 607/2009 permette di verificare immediatamente se per la propria IGP e DOP una certa menzione è fruibile o meno. Le regole per la sua fruizione sono sempre stabilite nel disciplinare di produzione

Alcuni esempi di **DOP accompagnate da menzione tradizionale di tipo a)** e di tipo **b)**, correttamente esposte:

---

## Langhe

**Denominazione di Origine Controllata**  
Rosso

---

## Vesuvio

**Denominazione di Origine Controllata**  
Lacryma Christi rosso

---

## Amarone della Valpolicella

**Denominazione di Origine Controllata e Garantita**  
Classico Riserva

---

**Di norma i disciplinari regolano le proporzioni. Frequentemente prevedono che la menzione debba essere scritta con carattere più piccolo della DOP ma non inferiore alla metà di quello usato per quest'ultima.**

### ATTENZIONE:

La generalità dei disciplinari prevede l'obbligo di scrivere la DOP, la menzione tradizionali a) e (ove prevista) la menzione tradizionale b) di seguito. **E' quindi una violazione del disciplinare comporre un'etichetta inserendo, tra gli elementi disciplinati dalla legge, il nome di fantasia del vino, ad esempio nel modo seguente:**

## Gutturnio

**Denominazione di Origine Controllata**  
Fiordiloto  
Classico Riserva

---

## MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE

Le **menzioni geografiche aggiuntive** sono utilizzate per indicare quelle che popolarmente si chiamano "sottozone", ma sono in realtà areali molto più ristretti e definiti.

Sono una prerogativa dei vini DOP e debbono essere previste dal disciplinare, che ne determina la possibilità di uso e stabilisce con esattezza quali posizioni di vigneto danno diritto

a fregiarsi di queste menzioni.

La **menzione geografica aggiuntiva** va indicata subito dopo la DOP, la menzione tradizionale di tipo **a)** e l'eventuale menzione tradizionale di tipo **b)**. Per fare un esempio:

---

**Barolo**  
**Denominazione di Origine Controllata e Garantita**  
**Riserva**  
 Cannubi

---

## VIGNA

**L'indicazione vigna può venire utilizzata solo in etichetta di vini DOP e solo a condizione e seguendo le regole stabilite da ogni disciplinare che ne ammetta l'uso.** Ogni disciplinare detta particolareggiare regole per potere menzionare in etichetta la vigna e ad esse va fatto costantemente riferimento.

Questa indicazione segue la DOP, le menzioni tradizionali di tipo a) e b) e la menzione geografica aggiuntiva (ove prevista e disciplinata).

Per poter indicare la vigna di provenienza del vino occorre, in termini generali, una vinificazione totalmente separata della partita proveniente dal vigneto che si vuole indicare, una resa minore e un tenore alcolico superiore.

---

## TORRI, CASTELLI E ABBAZIE

---

L'uso di toponimi generici, ma che la storia e soprattutto la grande viticoltura francese ha reso nel mondo popolari, come sinonimi di vino speciale ("di lusso" si sarebbe detto un tempo) ha indotto il legislatore europeo ad isolare una serie di sostantivi che suggeriscono un legame prestigioso tra il vino e la storia della sua azienda.

Ogni Paese ha i suoi toponimi di prestigio e naturalmente in nessun paese possono essere usati quelli che sono protetti per altri Paesi Membri.

Per questo, una tabella nel Reg. 607/2009 elenca i toponimi generici per ciascun Paese produttore, il cui utilizzo non è libero ma DEVE essere regolamentato dal Paese Membro. Per l'Italia si tratta di:

**abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa**

Come si può agevolmente comprendere, mentre l'uso di "fattoria", "cascina", "domini", "terre", a puro titolo di esempio, è libero, a meno che uno di questi toponimi

generici si trovi inserito in una IG o DO, non altrettanto può dirsi delle parole in elenco appena menzionate, e solo di esse: l'elenco infatti è positivo, cioè protegge solo le parole ivi contenute.

**I termini elencati**, con riferimento all'azienda che possiede gli edifici che essi indicano o comunque ha in essi legittimamente la propria sede o stabilimento, diversi dall'indicazione del nome dell'imbottigliatore, del produttore o del venditore, **sono riservati ai vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta a condizione che:**

- **il vino sia ottenuto esclusivamente da uve vendemmiate in vigneti coltivati da tale azienda;**
- **la vinificazione sia interamente effettuata nell'azienda.**

Solo se l'azienda lo autorizza, il suo nome (proveniente dall'elenco appena riportato) può essere usato anche da altri operatori che partecipano alla commercializzazione del prodotto.

---

## LE PECULIARITÀ DELL'ETICHETTATURA DEGLI SPUMANTI

---

I vini spumanti godono di un regime di etichettatura speciale, in considerazione della loro particolare tecnica produttiva che aggiunge una forma di "elaborazione" alla vinificazione vera e propria.

Questa caratteristica spiega ad esempio la deroga generale all'obbligo di completare tutti i processi nella zona della DO, che permette ai disciplinari degli spumanti a denominazione di essere elaborati al di fuori.

Le specificità si AGGIUNGONO alle indicazioni obbligatorie viste nella precedente sezione

**Per i vini spumanti ASTI e FRANCAORTA (analogamente a quanto avviene per il MARSALA) è prevista una deroga europea che permette ai produttori di questi vini di non dover scrivere in etichetta la denominazione di vendita:** quindi, può trovarsi un ASTI, un Franciacorta, così come un MARSALA; che non presenta in etichetta la dicitura Denominazione di Origine Protetta o Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Le denominazioni di vendita per gli spumanti, ammesse nell'UE sono le seguenti:

### Vino spumante gassificato:

prodotto addizionato di anidride carbonica (la dicitura «ottenuto mediante aggiunta di anidride carbonica» deve essere scritta subito dopo la denominazione di vendita, negli stessi caratteri della stessa grandezza);

**sempre privo di DO e IG;**

sovrapressione a 20°C non inferiore ai **3 bar**.

### Vino spumante:

prodotto dalla prima o dalla seconda fermentazione di uve fresche, mosto o vino;

**CO2 proveniente in modo esclusivo dalla fermentazione;**

sovrapressione a 20°C non inferiore ai **3 bar**;

titolo alcolometrico TOTALE della cuvée non inferiore a **8,5%vol**

### Vino spumante di qualità:

prodotto dalla prima o dalla seconda fermentazione di uve fresche, mosto o vino;

**CO2 proveniente in modo esclusivo dalla fermentazione;**

sovrapressione a 20°C non inferiore ai **3,5 bar**;

titolo alcolometrico TOTALE della cuvée non inferiore a **9%vol**

### Vino spumante di qualità del tipo aromatico

prodotto dalla prima o dalla seconda fermentazione di uve fresche, mosto o vino;

**cuvée prodotta esclusivamente usando mosti di uve o mosti di uve parzialmente fermentati o vino derivanti da vitigni aromatici;**

**CO2 proveniente in modo esclusivo dalla fermentazione;**

sovrapressione a 20°C non inferiore ai **3 bar**;

titolo alcolometrico **EFFETTIVO** non inferiore a 6%vol

titolo alcolometrico **TOTALE** della cuvée non inferiore a **9%vol**

Queste denominazioni di vendita generali possono aggiungersi in etichetta ad una **denominazione di origine protetta** o a una **indicazione geografica protetta**. In questi casi, i disciplinari delle IG e DO indicano le condizioni di uso delle denominazioni di vendita ammesse in etichetta così come il loro abbinamento ad ulteriori menzioni (quale, a mero titolo di esempio, "Riserva").

Dall'elenco positivo (ricavato dai Reg. 479/2008 e 607/2009) si ricava che l'aggettivo "naturale" non può essere ammesso: lo spumante "non naturale" si individua grazie all'aggettivo "gassificato".

Soltanto ai **Vini spumanti di qualità e ai vini spumanti protetti da IG e DO** è consentito di inserire in etichetta **«fermentato in bottiglia»**:

- se il prodotto è spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia;
- se il processo di elaborazione (compreso l'affinamento) non dura meno di nove mesi;
- se la presa di spuma e la permanenza sulle fecce non è inferiore a 90 giorni
- se la separazione dalle fecce avviene mediante travaso o sboccatura.

Per **Vini spumanti di qualità e ai vini spumanti protetti da IG e DO** è possibile usare le espressioni **«fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale»** o **«metodo tradizionale»** o **«metodo classico»** o **«metodo classico tradizionale»**:

- se il prodotto è spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia;
- se il prodotto è rimasto per non meno di nove mesi sulle fecce, nella stessa azienda, a partire dalla costituzione della cuvée;
- se la separazione dalle fecce avviene mediante sboccatura.

**E' quindi vietato usare in etichetta "metodo classico" per un semplice "vino spumante", anche se prodotto con quel metodo. L'espressione è riservata a vini di qualità superiore o a DO o IG!**

Il vino spumante sulla bottiglia individua come **PRODUTTORE** colui che fa o fa eseguire per conto proprio l'elaborazione, non colui che ha vinificato la "base" o ha semplicemente imbottigliato. Solo per i vini spumanti, **in alternativa al produttore**, è prevista l'indicazione in etichetta del **VENDITORE** (corrispettivo della storica figura francese del *négociant*) che seleziona spumanti prodotti da piccoli produttori e li commercializza sotto il proprio nome.

Sulle etichette del vino spumante, del vino spumante gassificato, del vino spumante di qualità o del vino spumante aromatico di qualità **è obbligatorio indicare il tenore di zuccheri** (che possono comprendere, solo per questi vini, anche il saccarosio, oltre a glucosio e fruttosio) utilizzando una delle dizioni disciplinate nell'allegato XIV del Reg. 607/2009, riassunte nel seguente elenco in base al tenore in ordine crescente, usando le versioni in italiano, ove presenti (ma se ne può scegliere una o più fra quelle elencate):

- **dosaggio zero**: se inferiore a 3 g/l e il prodotto non ha subito aggiunta di zucchero dopo la formazione di spuma;
- **extra-brut**: se compreso tra 0 e 6 g/l;
- **brut**: se inferiore a 15 g/l;
- **extra-dry**: se compreso tra 12 e 20 g/l;
- **secco**: se compreso tra 17 e 35 g/l;
- **abboccato**: se compreso tra 33 e 50 g/l;
- **dolce**: se superiore a 50 g/l. Tale menzione può essere sostituita dall'indicazione: **tenore di zucchero superiore a 50 grammi per litro.**

#### IMPORTANTE:

**Se il tenore in zucchero consente l'indicazione di due delle diciture sopra**

**elencate, l'elaboratore può usarne una sola a propria scelta.**

**Per i vini spumanti di qualità e IGP o DOP tali diciture possono essere sostituite dal tenore in zucchero espresso in g/l.** La sostituzione è facoltativa, quindi si può non indicare la misura (in grammi, indicati con la lettera "g", senza punteggiatura) se si usa uno degli aggettivi indicati in elenco, oppure la misura si può aggiungere all'aggettivo, badando ovviamente a che non ci sia contraddizione tra i due!

Al vini spumanti è riservato **l'uso della bottiglia sciampagnotta**, munita di **tappo a fungo e dispositivo di chiusura**. Questa riserva subisce un'eccezione per i vini frizzanti e per i mosti d'uva parzialmente fermentati, purché siano DOP o IGP e in etichetta la differenza rispetto agli spumanti sia opportunamente segnalato con la dicitura frizzante alta almeno 5mm e di colore ben risaltante sul fondo (DM 13 agosto 2012; artt. 15 e 16). I vini frizzanti privi di DOP e IGP possono essere imbottigliati usando la sciampagnotta, ma NON il tappo a fungo.

**Sia sul tappo di chiusura che sul contrassegno IVA deve figurare sempre la denominazione e la sede del PRODUTTORE o, in alternativa, il suo numero di codice (numero del registro di imbottigliamento).**

**Solo per i vini spumanti è prevista una specifica deroga in materia di indicazione della varietà di uva.** Infatti, in luogo di Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Gris o Pinot Blanc, è permesso usare semplicemente l'indicazione «**Pinot**».

---

## LE ALTRE "BOLLICINE"

---

Fra le categorie di prodotti (elencate nell'Allegato IV del Reg. 479/2008) ci sono anche le seguenti:

- **vino frizzante gassificato**
- **vino frizzante**
- **mosto parzialmente fermentato**

che pur presentando la caratteristica di contenere CO<sub>2</sub> non debbono prestarsi a confusione con gli spumanti. Per questo, l'indicazioni di tali tipologie in etichetta è obbligatoria.

Si ricorre ad esse nel rispetto dei seguenti criteri:

### **Vino frizzante gassificato:**

ottenuto a partire da vino;

avente un titolo **alcolometrico effettivo non inferiore a 7 % vol** e un titolo **alcolometrico totale non inferiore a 9 % vol**;

che presenta, alla temperatura di 20°C, una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione, **totalmente o parzialmente aggiunta**, non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar;

presentato in recipienti di 60 litri o meno.

### Vino frizzante:

ottenuto da vino che presenta un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9% vol (questo livello minimo di titolo deve già essere posseduto dal vino di partenza);  
avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7% vol;  
che presenta, alla temperatura di 20°C, una sovrappressione, dovuta all'**anidride carbonica endogena** in soluzione, non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar;  
presentato in recipienti di 60 litri o meno.

### Mosto parzialmente fermentato:

Il prodotto **proveniente dalla fermentazione di mosto di uve** e avente un **titolo alcolometrico effettivo superiore a 1% vol e inferiore ai tre quinti del suo titolo alcolometrico volumico totale**.

Solo il mosto parzialmente fermentato può avere in etichetta l'indicazione "filtrato dolce".

## ANNATA

Mentre è VIETATO indicare l'annata sui vini (rossi, bianchi o rosati), diventa POSSIBILE per i vini varietali e addirittura OBBLIGATORIO per i vini IG e DO i cui disciplinari la prevedono. Dunque, si può ben dire che per quanto concerne l'annata si va dal DIMIETO all'OBBLIGO.

I punti fermi da tenere ben presente sono i seguenti:

- **nessun vino che vada in commercio senza essere passato sotto i controlli di un organismo terzo, che ne certifica il percorso produttivo, può indicare l'annata.** Ecco perché ciò è possibile per i vini IG e DO (laddove il disciplinare lo prevede, naturalmente, perché non mancano disciplinari che proibiscono questa indicazione o la autorizzano solo per certe tipologie produttive) e a partire dall'entrata in vigore della nuovo OCM vino è divenuto possibile per i vini varietali, prodotti usando una delle 7 varietà internazionali elencate dall'allegato IV al DM 13 agosto 2013 e a patto che il produttore abbia fatto certificare, a proprie spese, il processo produttivo da un organismo accreditato ai sensi dell'art. 63 del Reg. 607/2009: la stessa certificazione permette di indicare il vitigno in etichetta, per questi vini;
- per tutti i vini IG e DO, occorre attenersi scrupolosamente alle norme inserite nel disciplinare, nella sezione dedicata alle modalità di presentazione del prodotto.

**Per potere indicare l'annata in etichetta occorre che almeno l'85% delle uve usate per elaborarli sia stato raccolto nel corso di tale anno.** Possono derogare al limite massimo del 15% i prodotti usati per la dolcificazione, per lo sciroppo di dosaggio o per lo sciroppo zuccherino e i prodotti usati per produrre i vini liquorosi (alcol da distillazione; acquavite di vino), in base all'Art. 61 del Reg. 607/2009.

**L'annata che va indicata, laddove è possibile, è l'anno civile della vendemmia delle uve destinate alla vinificazione.** Fanno eccezione le vendemmie "del ghiaccio": per i vini derivanti da uve raccolte nei mesi di gennaio e febbraio, infatti, se è possibile indicare in etichetta l'annata, questa deve consistere nell'anno civile PRECEDENTE a quello della raccolta.

## LOGHI INTERNAZIONALI E MARCHI COLLETTIVI O AZIENDALI

Accanto ai loghi che indicano gli allergeni e che possono essere sostituite alle indicazioni verali (gli uni o le altre sono comunque obbligatori), su di una etichetta possiamo inserire altri simboli che non è ugualmente obbligatorio utilizzare, ma può diventarlo se, ad esempio, si esporta in certi Paesi.

Si tenga infatti sempre presente che per esportare in Paesi extra UE è sempre possibile che ci vogliano integrazioni all'etichetta, di cui risponde l'importatore anche se spesso quest'ultimo richiede al produttore/elaboratore di farle. Diverso il discorso per le esportazioni tra paesi europei, perché per il principio del mutuo riconoscimento, un'etichetta che soddisfa i requisiti di legge per un prodotto nello stato di origine dello stesso, deve poter circolare senza discriminazioni o richieste di cambiamenti all'etichetta, negli altri Stati dell'UE.

Tra i simboli internazionali che vengono più frequentemente inseriti, **a titolo di esempio**, si trovano quelli che indicano l'avviso alle donne incinte di non consumare alcolici e quello, nato in Germania, ma conosciuto internazionalmente, che indica l'opportunità di smaltire correttamente l'imballaggio, per consentirne il riciclo:



Tra i marchi collettivi rientrano tanto i marchi concessi in uso a chi aderisce ad un determinato sodalizio (come, **ad esempio**, il marchio della "F" merlata, che da disciplinare possono usare tutti coloro che producono Franciacorta), sia i marchi concessi a chi risulta vincitore o comunque premiato in un concorso enologico ufficiale (e quindi disciplinato da una legislazione nazionale o sovranazionale) sia i marchi di cui di fregiano coloro che seguono un determinato disciplinare, cui si accompagna il marchio collettivo:



Il marchio aziendale è, invece, qualsiasi **segno distintivo originale** che un produttore utilizza per indicare la propria azienda o un proprio prodotto. Esso può consistere in un **nome di fantasia** oppure in **un nome comune comunque originale per il contesto** in cui è usato (non posso usare come marchio "vino", perché troppo generico, ma se

volessi depositare il marchio "gasolio" per il mio riesling sarebbe originale) oppure, in aggiunta o al posto delle parole, in un **segno grafico**: un disegno, un logo, anche una specifica dislocazione di certi elementi contenuti in etichetta.

**Non ci sono regole specifiche salvo una: tutto quello che è vietato scrivere in etichetta non può essere scritto in un marchio, qualunque sia la sua forma.** Questo vale in modo specifico, dal momento che spesso su questi punti si concentrano le violazioni per annata, vitigno, metodologia produttiva e aggettivi vietati.

**Se il logo avente un contenuto grafico consiste in un'immagine di un vigneto, un edificio particolare, un paesaggio, questo deve caratterizzare realmente l'azienda essendo quindi corrispondente ad un vigneto aziendale, ad un edificio che fa parte dell'azienda, ad un paesaggio che si può apprezzare dall'azienda.**

---

## CODICE ICQRF

---

Il codice ICQRF è quello che viene assegnato al momento in cui si procede alla timbratura a secco dei registri di cantina, presso l'ufficio del MIPAAF territorialmente competente.

E' formato dalla sigla della provincia (AO per la regione Valle d'Aosta) e da un numero progressivo.

E' talora indicato come codice imbottigliatore.

**Il codice ICQRF deve comparire sul sistema di chiusura dei vini spumanti e sulla capsula degli altri vini.** Si tratta di uno strumento per la rintracciabilità del prodotto e la sua mancanza è tutt'oggi una causa di sequestro di partite di vino da parte delle autorità competenti a vigilare.

**Il codice ICQRF che deve essere indicato è quello dell'imbottigliatore, che per la normativa in vigore non è il "contoterzista",** se di quest'ultimo ci si serve per imbottigliare, ma l'azienda o la persona fisica per conto della quale viene effettuato l'imbottigliamento, ovviamente se essa è titolare delle autorizzazioni necessarie e quindi, del codice.

**Il codice ICQRF può essere usato in sostituzione dell'indicazione del nome e dell'indirizzo del produttore del vino,** come abbiamo visto nel I capitolo. Il suo utilizzo permette di superare i limiti dimensionali e di proporzione imposti dalla circostanza che il nome dell'imbottigliatore o il suo indirizzo contengano (in tutto o in parte) una DO o IG diversa da quella del vino oggetto dell'etichettatura.

# CERTIFICAZIONE BIOLOGICA E BIODINAMICA

## BIOLOGICO

La certificazione biologica è una realtà normata a livello europeo dal 1991. Da allora, il ricorso all'aggettivo "biologico" è ammesso soltanto per i prodotti certificati da organismi accreditati a questo fine presso il MIPAAF, che sovrintendono alle fasi produttive, controllano il rispetto dei disciplinari vigenti, effettuano i controlli necessari a verificare che non si verifichino violazioni.

**Fino al 2012 non poteva essere etichettato come "biologico" alcun vino:** non esisteva infatti una normativa relativa alla vinificazione biologica. Era invece possibile inserire in etichetta l'indicazione "prodotto con uve da agricoltura biologica".



**Grazie al regolamento della Commissione 203/2012 (che ha modificato il reg. 834/2008), è stato finalmente reso possibile produrre vini biologici, che quindi legittimamente recano in etichetta l'indicazione "vino biologico" e riportano il "logo biologico dell'UE" che riproduciamo qui.**

Il regolamento 203/2012 ha così integrato il reg. 834/2007, che è quello generale, contenente le regole per l'agricoltura biologica, ovvero nel nostro caso le regole per la produzione delle uve.

**Per poter etichettare un vino come "biologico" occorre:**

- **che le uve provengano da agricoltura biologica CERTIFICATA, ai sensi del reg. 834/2007;**
- **che i processi di cantina seguano le regole stabilite nel reg. 203/2012 e siano CERTIFICATI.**

**A partire dall'entrata in vigore di quest'ultimo regolamento, non è più ammesso l'uso in etichetta della dicitura "vino ottenuto da uve biologiche" a meno che non si tratti di vecchie partite, conservate in cantina, per le quali non sia possibile dimostrare che le pratiche di vinificazione già rispettavano i requisiti fissati legalmente solo con il reg. 203/2012.**

**Quindi, attualmente possiamo trovarci in una di queste circostanze, al momento di etichettare:**

- **per vini prodotti a partire dalla vendemmia 2012, la dizione "vino**

**biologico” e il “logo biologico dell’UE” possono essere usati, se sia la produzione delle uve, sia la vinificazione sono avvenute nel rispetto dei regolamenti 834/2007 e 203/2012;**

- **per i vini prodotti prima della vendemmia 2012**, usando uve biologiche certificate ai sensi del reg. 834/2007, possono darsi due ipotesi:
- **se si può dimostrare che le pratiche di cantina già avevano rispettato le regole stabilite nel reg. 203/2012, si può ricorrere alla dizione “vino biologico” in etichetta e si può usare il “logo biologico dell’UE”;**
- **se non si può dimostrare che la vinificazione è avvenuta seguendo le regole stabilite dal reg. 203/2012** o sono state utilizzate delle pratiche che questo regolamento ha vietato o limitato (superando i limiti, ovviamente) **fino ad esaurimento di tali scorte si può ancora usare la dizione “vino ottenuto da uve biologiche” ma non utilizzare il “logo biologico dell’UE”.**

**Le indicazioni relative al biologico devono sempre essere accompagnate, in etichetta, dagli estremi della certificazione e dell’organismo che ne è incaricato.**

---

## **BIODINAMICO**

**Non esiste nell’Unione Europea una regolamentazione dell’uso dell’aggettivo biodinamico.**

Ad oggi non ci sono norme per l’utilizzo in etichetta per questa indicazione.

Tra le indicazioni facoltative, **purché senza riferimenti laudatori e non verificabili**, appare lecito inserire in etichetta un marchio collettivo che indichi la pratica di agricoltura biodinamica.

**Si può invece escludere che esista un qualche diritto a definire “naturale” o con descrizione o aggettivazione affine, in etichetta, un prodotto enologico, che sia “convenzionale”, “biologico” e/o “biodinamico”, per le ragioni già esposte in precedenza.**

Questo non significa, ovviamente che il materiale informativo (diverso dall’etichetta) non possa contenere ogni e più cospicua descrizione della filosofia aziendale e delle tecniche colturali

## UN ELENCO INGREDIENTI PER IL VINO?

È possibile inserire in etichetta un elenco ingredienti come quello che si trova su altri cibi o bevande pronti per essere consumati? La risposta è certamente sì: è possibile, anche se non obbligatorio poiché per il vino gode in questo senso di una deroga comunitaria, insieme a una serie di altri prodotti molto comuni, tra cui i formaggi e tutti gli alimenti prodotti a partire da un solo ingrediente.

Dunque, non c'è alcun obbligo.

Ma esiste la facoltà di inserire l'elenco ingredienti? Basta riflettere per analogia sul formaggio (che spesso reca in etichetta l'elenco classico: latte, caglio, sale) per risponderci affermativamente.

**A questo punto però, dobbiamo chiederci: che cosa si potrebbe scrivere in un ipotetico elenco ingredienti?**

Tutto quello che si usa e di cui i registri di cantina recano testimonianza.

Quindi tutte le sostanze usate per chiarificare, decolorare, stabilizzare e via dicendo, che peraltro, essendo coadiuvanti tecnologici non è obbligatorio indicare in etichetta (art. 20 Reg. 1169/2011), **a meno che non possano lasciare allergeni**, come le uova e i latticini (l'fttiocola usata per chiarificare è espressamente esclusa dall'elenco allergeni che è obbligatorio indicare in etichetta). Ma riguardo a questi ultimi elementi abbiamo già scritto e motivato come sia obbligatorio indicarli nel campo visivo dell'etichetta "di legge".

**E allora cosa si potrà inserire "di nuovo" in elenco?**

Eventualmente, i lieviti selezionati: non è d'obbligo, perché sono dei coadiuvanti, ma possiamo. Eventualmente i lieviti autoctoni, che non è d'obbligo perché "fanno parte" dell'uva e per il principio di trasferimento non necessitano di indicazione (art. 18 §1 lett. a) e b) Reg. 1333/2008).

Per quanto concerne la quantità di anidride solforosa, dobbiamo elencare i solfiti presenti se superano i 10 mg/litro, quindi questo "ingrediente", sia che lo mettiamo noi, sia che lo metta Madre Natura *sua sponte*, in etichetta ce lo troviamo già, in base a norme vigenti. Inoltre, dobbiamo tenere presente che il reg. 314/2012 ha eliminato l'obbligo di registrare le aggiunte di SO<sub>2</sub> in cantina, quindi, non è più documentabile "in negativo" (quando

c'era l'obbligo, chi non lo indicava nei registri, si poteva presumere che non aggiungesse solfiti al vino, poiché sia chi li aggiunge sia chi non li aggiunge non deve scrivere nulla nel registro di cantina. Svanito l'obbligo di registrazione delle aggiunte di SO<sub>2</sub>, non è possibile documentare la scelta di non aggiungere solfiti, poiché è analiticamente impossibile distinguere i solfiti prodotti spontaneamente durante la fermentazione e i solfiti aggiunti dall'uomo. **Si può quindi ritenere che l'indicazione "senza solfiti aggiunti", o altre simili, non essendo documentabile, non possa essere inserita in etichetta.**

**In definitiva, possiamo fare l'elenco ingredienti ma l'unica novità rilevante, rispetto a ciò che siamo già obbligati a scrivere in etichetta, può essere rappresentato dai lieviti selezionati o dall'ittiocolla o altri coadiuvanti che come tali, comunque, non è obbligatorio indicare. Quindi, chiunque, indipendentemente dalle proprie scelte di conduzione, può legittimamente, allo stato attuale, compilare un'etichetta ingredienti che contiene una sola indicazione: uva.**

---

## INDICAZIONI FACOLTATIVE DI TRATTAMENTI E SCELTE PRODUTTIVE

---

L'art. 14 del DM. 13 agosto 2012 tenta di dare una disciplina organica a tutte le informazioni che un produttore può avere il desiderio di dare a proposito delle proprie scelte riguardo alle modalità di vinificazione o affinamento, nel quadro delle possibilità offerte dall'articolo 118 quinquies del reg. 1234/2007. D'altronde lo stesso reg. 607/2009 all'articolo 49 prevede che si possano inserire informazioni ulteriori in etichetta, ma nel rispetto di principi generali fissati nel 2000 (Dir. 13; art. 2 § 1 lett. a):

**1. L'etichettatura e le relative modalità di realizzazione non devono essere tali da indurre in errore l'acquirente, specialmente:**

- per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto alimentare e in particolare la natura, l'identità, le qualità, la composizione, la quantità, la conservazione, l'origine o la provenienza, il modo di fabbricazione o di ottenimento,
- attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede,
- suggerendogli che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche.

Pertanto, il Decreto del Ministro stabilisce che **altre indicazioni veritiere e documentabili**, rispetto a quelle espressamente disciplinate dallo stesso reg. 1234/2007 e dal reg. 607/2009, possono figurare nell'etichettatura e presentazione dei vini, **a condizione che non siano tali da creare un rischio di confusione nello spirito delle persone a cui sono destinate tali informazioni.**

Per evitare il rischio **il DM individua alcune linee da seguire per dare queste indicazioni ulteriori:**

- **non devono essere costituite o non debbono comunque contenere nomi di DOP o IGP** (diverse da quella evidentemente rivendicata per il vino oggetto di etichettatura, naturalmente) né loro elementi costitutivi, purché distintivi;
- sono riportate nel contesto della descrizione degli elementi storico-tradizionali e/o tecnico colturali e/o di elaborazione e/o delle caratteristiche del prodotto e **sono nettamente separate dalle indicazioni obbligatorie;**
- figurano in caratteri delle stesse dimensioni e indice colorimetrico rispetto a quelli utilizzati per la descrizione delle indicazioni di cui al trattino precedente, nonché **in caratteri di dimensioni non superiori a tre millimetri di altezza ed a due millimetri di larghezza** e, in ogni caso, **in caratteri non superiori ad un quarto**, sia in altezza che in larghezza, rispetto a quelli usati per la DOP o IGP (eventualmente rivendicata).

Alla luce di questo quadro normativo, si può dedurre che tutte le indicazioni che desideriamo inserire in etichetta, per illustrare scelte produttive o metodi particolari di affinamento, debbono essere **veritiere, documentabili e non atte a indurre in errore il consumatore**, provocandone la "confusione dello spirito".

**Quindi, in modo ben netto e separato dalle indicazioni obbligatorie, posso decidere di indicare scelte di conduzione vigneto e di cantina che, alla luce del quaderno di campagna e dei registri, io sia in grado di attestare come vere. In assenza di questa documentabilità, non appare possibile, nel rispetto delle norme vigenti, inserire alcune indicazioni, quale ad esempio, come visto, quella relativa ai solfiti aggiunti.**

# FORUM CON I PRODUTTORI

## ALBINO PIONA, CUSTOZA

La nostra prima domanda si riferisce all'altezza dei caratteri quando si deve mettere a norma un'indicazione. Ad esempio, se l'altezza degli stessi si intenda in "STAMPATELLO MAIUSCOLO" oppure "stampatello minuscolo" dato che l'ingombro cambia notevolmente a seconda che si usi il primo o il secondo formato. La dicitura da noi applicata sulle etichette è la seguente (vi indichiamo anche le altezze da noi usate per essere più precisi):

**Imbottigliato all'origine da:** (3mm minuscolo)

### AZIENDA AGRICOLA ALBINO PIONA

**SOC. AGR. SEMPLICE DI PIONA ALBINO E FIGLI** (4 mm maiuscolo)

### CUSTOZA DI SOMMACAMPAGNA-VERONA-ITALIA

**NELLA PROPRIA CANTINA DI VILLAFRANCA** (3mm minuscolo)

L'altezza di tale dicitura non deve essere inferiore ai 3 mm secondo la legge da noi interpretata.

1- La problematica sussiste quando con uno studio grafico si deve ultimare la scelta del formato, in quanto, non essendo specificato come va misurato il carattere, non si sa mai quale scegliere e si finisce con l'adottare lo stampatello maiuscolo per non incorrere in ulteriori sanzioni.

*Tutte le misure obbligatorie si riferiscono ad una altezza minima. Quindi non è rilevante se si sceglie di usare caratteri in stampatello, in minuscolo, in tondo o in corsivo: laddove l'altezza minima è prevista in 3mm, si intende per le lettere più piccole tra quelle stampate. Quindi, se per esempio si usa una parola con l'iniziale maiuscola e il resto della parola minuscola, è a quest'ultima che si deve assicurare un'altezza minima di 3mm. Se invece si usa per tutta la parola il maiuscolo o il minuscolo, è per tutta la parola che bisogna assicurare altezza minima di 3 mm.*

*E questo naturalmente vale, in modo identico per ogni altra misura imposta: 4 mm o 6 mm non fa alcuna differenza.*

*Quando invece si tratta di proporzioni (il nome dell'imbottigliatore pari a metà della denominazione di vendita, ad esempio) si deve intendere che le lettere più grandi dell'indicazione che deve essere più piccola non possono superare il rapporto prescritto con le lettere più piccole delle indicazioni che debbono essere più grandi.*

Secondo quesito:

Nel nostro caso, il nome delle Doc - Igt (CUSTOZA/BARDOLINO/MERLOT/CORVINA) viene a coincidere anche con il paese di produzione del vino che è esso stesso una Doc (CUSTOZA). Sappiamo che per la legge italiana i caratteri della Doc (Custoza, Bardolino) nel caso in cui vengano a coincidere con il paese

in cui l'Azienda ha sede, devono essere non meno 4 volte l'altezza minima di 3 mm usati per la dicitura sopra nominata.  $4 \times 3 = 1,2$  cm. La scritta risulterebbe quindi enorme e sproporzionata, e da nostra verifica, nessuno applica queste misure. Quale sarebbe secondo voi l'altezza giusta per tale dicitura? Da nostre ricerche, abbiamo trovato sul sito: <http://www.gardaclassico.it> la seguente spiegazione, che, a nostro parere risulta essere in contraddizione:

“Nel caso in cui si verificano casi particolari, il DM 23 dicembre 2009 stabilisce anche che la dimensione massima dell'indirizzo dell'imbottigliatore non deve essere superiore a 3 mm di altezza e di 2 mm di larghezza e in, ogni caso, in caratteri non superiori ad un quarto, sia in altezza che in larghezza, rispetto a quelli usati per la DOP e IGP. Questa ultima regola è valida altresì per tutte quelle indicazioni (obbligatorie e facoltative, veritiere e documentabili) che possono figurare in etichetta a presentazione dei vini, a condizione che non siano tali da creare rischio di confusione e inganno nel consumatore. Quindi, nello stabilire le dimensioni da dare in etichetta alle due dichiarazioni obbligatorie, dovremmo necessariamente rispettare il rapporto 1:4 stabilito dalla normativa italiana. Se l'indirizzo dell'imbottigliatore è di 2 mm, la parola “Vino” (che indica la categoria del prodotto) dovrà essere almeno quattro volte più grande, dunque almeno 8 mm”.

Il tutto sembra che sia in contraddizione, dato che non c'è chiarezza se la scritta vada fatta in 3 o 2 mm. Vorremmo dunque capire quale sia la giusta misura.

Un altro dilemma con gli studi grafici è che secondo loro, quando il nome del vino Doc (Custoza, Bardolino) si equivale con il paese di produzione (Doc Custoza, paese di produzione Custoza), la misura della scritta Doc diventa di 4/5 mm. È vero?

*L'articolo 20 del D.Lgs. 61 del 2010 è molto chiaro a riguardo:*

*NEI CASI IN CUI I NOMI DELL'IMBOTTIGLIATORE O DEL SUO INDIRIZZO, CONTENGONO IN TUTTO O IN PARTE TERMINI GEOGRAFICI RISERVATI AI VINI DOCG, DOC E IGT O POSSONO CREARE CONFUSIONE CON ESSI, QUALORA SIANO UTILIZZATI PER LA DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE DI PRODOTTI VITIVINICOLI QUALIFICATI CON ALTRA DENOMINAZIONE DI ORIGINE O INDICAZIONE GEOGRAFICA O PER ALTRE CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI, E' FATTO OBBLIGO CHE I CARATTERI USATI PER INDICARLI NON SUPERINO I TRE MILLIMETRI DI ALTEZZA PER DUE DI LARGHEZZA ED IN OGNI CASO NON SIANO SUPERIORI AD UN QUARTO, SIA IN ALTEZZA CHE IN LARGHEZZA, DI QUELLI USATI PER LA DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO E PER L'INDICAZIONE DELLA DITTA O RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, COMMERCIANTE O IMBOTTIGLIATORE. Se il nome del comune dove si imbottiglia è lo stesso della DOP o IGP che si rivendica (quindi, Custoza DOP imbottigliato a Custoza), non ci sono problemi di dimensione, perché non esiste confusione possibile! Diverso è il caso di un vino bianco (senza IG o DO) imbottigliato a Custoza o dal signor Giuseppe Custoza. In questo caso, la parola Custoza, che compare nel nome o nell'indirizzo dell'imbottigliatore va scritto con caratteri non più alti di 3 mm e non più larghi di 2 mm. In ogni caso, INOLTRE, la scritta del nome dell'imbottigliatore o della sede deve essere AL MASSIMO un quarto di quella della denominazione di vendita (vino bianco): quindi, se per esempio scrivo alto 3 mm, con lettere larghe 2 mm il nome dell'imbottigliatore o la sua sede, dovrò scrivere vino bianco con caratteri alti almeno 12 mm e larghi 8 mm. Il problema dell'ingombro si risolve ovviamente scegliendo caratteri più piccoli per scrivere il nome dell'imbottigliatore e/o la sua sede.*

INDICAZIONI OBBLIGATORIE / INDICAZIONI PROVENIENZA DELL'ART 55 REG 607/09 “PRODOTTO IN ITALIA – PRODOTTO ITALIANO” I nostri studi grafici sostengono che l'altezza minima di questa dicitura deve essere di 5mm e che vada scritta obbligatoriamente in stampatello maiuscolo. Riferendoci sempre al sito sopra indicato, invece, abbiamo trovato che non ci sono dimensioni minime o massime da rispettare per l'indicazione della provenienza, l'importante che sia visibile e indelebile. Essa tuttavia è a

ubicazione vincolata, quindi deve apparire nello stesso campo visivo delle altre indicazioni obbligatorie. Quale delle due indicazioni è dunque corretta?

*Non c'è grandezza minima, ma solo la generica prescrizione di una leggibilità chiara, di una dicitura indelebile e della presenza della stessa nello stesso campo visivo delle altre indicazioni obbligatorie, segnatamente in modo distinto dalla sede aziendale. Quindi, Italia deve essere ripetuto. Una volta lo si scrive a completamento dell'indirizzo aziendale e una volta nella locuzione "Prodotto in Italia".*

### GIANPAOLO PAGLIA, POGGIO ARGENTIERA, GROSSETO

Io vorrei che si chiarissero gli aspetti riguardanti i vini da tavola, ed in particolare quando e come si può utilizzare il nome del vitigno e l'annata di produzione.

*I vini da tavola non esistono più. In etichetta, solo "vino" seguito dall'aggettivo del colore (bianco, rosato, rosso) e/o dalla tipologia produttiva (frizzante, spumante, liquoroso, passito, da uve stramature). L'annata, per essere indicata richiede una certificazione, fatta da un organismo terzo, a spese del produttore. Senza la certificazione, è vietata. Il vitigno può essere indicato se è uno dei sette vitigni elencati all'allegato IV del DM 13 agosto 2012 e solo se il processo di produzione è certificato da un organismo terzo che, a spese del produttore, attesta la corrispondenza tra vino e varietà. I vitigni che possono, solo alle condizioni indicate, andare in etichetta sui vini senza DO e IG sono: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cabernet, Chardonnay, Merlot, Sauvignon, Syrah*

### LUCA FERRARO, BELE CASEL, CAERANO SAN MARCO (ASOLO DOCG)

Sono stato all'ICQRF questa settimana per far controllare le nostre etichette. Le informazioni che ho ottenuto (per il prosecco) sono:

DOCG: la parola Prosecco deve seguire sempre il nome della denominazione, Asolo Prosecco, Conegliano Valdobbiadene Prosecco, Conegliano Prosecco, Valdobbiadene Prosecco oppure solo Conegliano, Valdobbiadene. Sotto a questa dicitura è necessario riportare le parole superiore docg che non devono superare (in grandezza) 2/3 della parola Prosecco.

*In realtà, immediatamente dopo Asolo Prosecco (o una delle altre denominazioni scelte) deve essere scritto Denominazione di Origine Controllata e Garantita, quindi la parola Riserva.*

Questo sia in fronte che nella retro etichetta.

Il carattere per alcol e volume deve essere di 4 e 5 mm nel caso di bottiglie da 0.75, 6 mm nel caso di formati più grandi.

*Per indicare l'alcol l'altezza MINIMA è 3 mm per le bottiglie da 750 ml e 5 mm dal litro in su.*

*La quantità deve essere in caratteri ALMENO alti 4 mm per le bottiglie e 6 mm dal litro in su.*

Contiene solfiti pare debba essere sempre scritto in 2 lingue.

Se spumante non si deve scrivere "imbottigliato da" ma "spumantizzato da" seguito dalla ragione sociale dell'azienda completa.

*Elaborato o spumantizzato sono equivalenti.*

Non mi sono informato se nel caso di conto lavorazione sia sufficiente inserire codice ICQRF.

*Il codice ICQRF può genericamente sostituire il nome dell'imbottigliatore/elaboratore.*

Sulla capsula deve sempre essere inserito l'ICQRF oppure il nome dell'azienda nella parte alta, sembra non ci siano limitazioni riguardo alla grandezza

*Il codice ICQRF deve trovarsi sul dispositivo di chiusura o sulla capsula di tutti i vini.*

Non necessario scrivere l'annata nel caso di vini millesimati (se non espressamente richiesta da disciplinare di produzione)

*L'annata può essere vietata, facoltativa o obbligatoria. Il disciplinare è sovrano in questo senso.*

### **CARLO TABARRINI, CANTINA MARGÒ, UMBRIA.**

io produco IGT, IGT Umbria per la precisione, devo scrivere il vitigno? devo apporre il logo IGP ? il logo della SO2? dall'annata 2012 si dovrà inserire il codice E-bacchus ?

*Per sapere se può indicare il vitigno deve innanzitutto consultare il disciplinare, che trova sul sito del MIPAAF. Il logo europeo dell'IGP (così come la scritta Indicazione Geografica Protetta) è perfettamente fungibile e cumulabile con Indicazione Geografica Tipica: può scegliere una delle due (IGP o IGT), o scriverle entrambe. E può naturalmente sempre inserire il logo gialloblu della IGP.*

*Il logo della SO2 è sostitutivo della dicitura "contiene solfiti". Se c'è l'una non serve l'altra, ma metterli entrambi non viola le norme.*

*Il codice ebacchus non è previsto in etichetta, ma su alcuni documenti di accompagnamento.*

### **CLAUDIA BENAZZOLI, ENOLOGA E PRODUTTRICE (BENAZZOLI FULVIO)**

della zona del vino Bardolino, ha una domanda per quanto riguarda l'etichettatura di un vino Bardolino Chiaretto DOC: "Se nella retro inserisco tutte le indicazioni obbligatorie, è possibile riportare sul fronte solo la scritta CHIARETTO? Se non sbaglio il termine Chiaretto non è stato sottoposto a tutela, e può essere utilizzato per qualsiasi vino prodotto con la tecnica della vinificazione in rosa. E comunque, nel caso più generale, se la retro è completa di tutti i dati necessari, non posso scrivere sul fronte solo parte del nome (es. Amarone, Ripasso, Recioto, ecc.)?"

*Chiaretto è una menzione tradizionale di tipo b) cioè di quelle che indicano un metodo produttivo o un'altra specifica caratteristica (anche storica) di un vino DOP o IGP. Così è previsto nel reg. 607/2009, quindi non è giusto ritenere che "Chiaretto" non sia un'indicazione tutelata: ad esempio, infatti, non posso usarlo per vini privi di DO e IG e non posso nemmeno brevettare un marchio commerciale che lo contenga.*

*Le DOP e IGP sono un tutt'uno. Non è conforme allo spirito della normativa vigente indicare su un'etichetta (anche se non su quella legale) solo parte di una DO, di una IG o di una menzione tradizionale. Infatti, questo violerebbe il principio generale di non indurre in confusione lo spirito del consumatore. Vedere su un'etichetta la parola "Chiaretto" e basta, potrebbe indurre a pensare che esista un vino con questa denominazione, mentre la stessa, come detto, è una menzione tradizionale AGGIUNTIVA, rispetto a una DO o una IG.*

*Peggio ancora se si volesse indicare solo un pezzo di una DO o IG. Vedere su un'etichetta semplicemente la scritta "Amarone", potrebbe indurre a pensare che esistano amaroni non della Valpolicella e non DOCG. Una conseguenza che certamente il legislatore europeo e nazionale puntano ad evitare.*

*Uniche eccezioni: i nomi che per espressa deroga europea possono andare in etichetta da soli, senza specificazione di denominazione di origine né menzioni. Si tratta però i soli tre casi, elencati in modo tassativo: Marsala, Asti, Franciacorta.*

# ETICHETTA, *identità e autenticità*

Nicola Perullo

Tra le questioni sulla legislazione dell'etichetta, ve ne sono alcune che richiamano antichi ma attualissimi problemi filosofici come quelli dell'identità e dell'autenticità. Cosa c'entrano le etichette del vino con la filosofia? Vediamolo subito con un esempio verosimile. Prendiamo due Barolo, dello stesso comune e dello stesso Cru. Il primo proviene da una tradizionalissima e vecchia famiglia di Langa, ed è realizzato secondo i modi della viticoltura e dell'enologia *convenzionali*. Il secondo è invece fatto da una giovane coppia di svizzeri residenti sul territorio da alcuni anni, provenienti da altre attività lavorative, e sinceramente convertiti alle pratiche della viticoltura e dell'enologia *bio*: è un Barolo (come si usa dire) *naturale* e affinato in barrique. I due vini sono elaborati in modi molti diversi. Se ci domandassimo quale dei due Barolo è più autentico, cioè quale dei due vini esprime più profondamente il territorio di provenienza, cosa potrebbe metterci sulla strada di una risposta? Come ben sappiamo, l'etichetta nulla può dirci (e spesso di fatto nulla ci dice) a proposito di tali differenze, e dunque non ci aiuterebbe nello stabilire quale dei due sia più autentico. Se però ci domandassimo una cosa diversa, e cioè se i due Barolo sono entrambi autentici, allora l'etichetta – anche solo per la sua funzione attuale in Italia – entrerebbe in gioco quale garante, e la domanda posta così sembrerebbe sottendere una polemica. L'etichetta, infatti, *dovrebbe* attestare l'identità e l'autenticità di entrambi i vini, pur nella loro grande diversità (ecco che già qui fa capolino la filosofia con un problema niente affatto banale: la cosa vuol dire attribuire la *stessa* identità a due oggetti così diversi?). E attraverso quale processo avviene questa attestazione di autenticità a cui il consumatore si riferisce quando compra una bottiglia di vino? Ebbene, non avviene attraverso i pur importanti dati analitici e misurabili che la legislazione impone all'etichetta. Quello che più conta – o che dovrebbe contare – al fine dell'attestazione di qualcosa come l'autenticità, è infatti la prova d'assaggio, la valutazione gustativa delle commissioni giudicatrici composte da esperti. Un tipo di valutazione che richiama l'expertise riguardo a quella tipologia di vino e che è molto difficile misurare con la matematica. Proviamo a verificarlo brevemente con il seguente ragionamento.

Le Denominazioni geografiche sono caratterizzate, nel caso del vino, da alcuni aspetti. Ne isolo tre, qui particolarmente rilevanti: 1) Identificano un ambito spaziale, una certa area delimitata geograficamente; 2) Non hanno un limite temporale; 3) Identificano alcune proprietà ritenute essenziali dell'oggetto protetto, in questo caso il vino.

Per stare sul nostro esempio: la DOCG “Barolo” si identifica con alcune porzioni di terra all’interno di una determinata area corrispondente ad alcuni comuni delle Langhe; la DOCG “Barolo” non è sottoposta a limiti temporali; la DOCG “Barolo” possiede un disciplinare che norma alcuni aspetti ritenuti essenziali – tanto dell’ambito viticolo quanto di quello enologico – cioè necessari affinché una bevanda ottenuta dalla fermentazione alcolica di certe uve possa essere imbottigliata con tale etichetta. I primi due aspetti si riferiscono a quello che oggi si identifica con il concetto di “terroir” o territorio; il terzo aspetto, invece, rimanda ad elementi tecnologici e scientifici. Senza entrare nel merito del vivacissimo dibattito attuale sul territorio, basti suggerire questo: un territorio – inteso come sintesi di clima, microclima, vita del suolo, e tutti gli elementi che ne compongono l’habitat, inclusi quello, fondamentale, dell’uomo che lavora la terra – non resta lo stesso negli anni; il territorio è un concetto dinamico e storico, che muta anche velocemente (pensiamo solo all’impatto del riscaldamento globale sulla maturazione del frutto). Muta dunque sia in termini spaziali, geografici, che in termini temporali. Dunque l’identificazione statica di un territorio da parte del legislatore è necessariamente un’astrazione, forse necessaria, ma insufficiente a rendere ragione delle sue modifiche. Non va diversamente per il terzo aspetto, quello della tecnologia: esistono così tanti stili e progetti diversi, per realizzare un vino, così come tante variabili – sia legate a fattori volontari che non intenzionali – che risulta impossibile racchiuderle tutte in un regolamento statico. Difatti, in questi ultimi trent’anni si è assistito a un assestamento di molti Disciplinari sulla base dei cambiamenti avvenuti per ciascuno dei tre aspetti sopra sottolineati. Per dirla in altri termini, è come se la legislazione – e dunque la sua espressione più immediata e commerciale, l’etichetta – spesso ratificasse pratiche e criteri (si spera buoni) che provengono dall’esterno: dal mercato o dal mondo degli esperti e della critica. Questo, almeno per quanto riguarda il vino, non deve essere però considerato un male. Sono convinto infatti che, per quanto ci siano grandi margini di miglioramento nella legislazione dell’etichetta, il ruolo dell’expertise del gusto (altra questione è: sono davvero esperti dei territori e della loro dinamica evoluzione tutti gli enologi e gli enotecnici chiamati a giudicare nelle commissioni dei Disciplinari?) sia ineliminabile e insuperabile. La capacità di percepire all’assaggio, alla prova dei fatti, l’identità e l’autenticità di un vino, non può essere aggirata da norme, per quanto ben fatte e aggiornate. Il gusto può rendere giustizia al vino là dove il diritto dell’etichetta non arriva.

### Bibliografia

A. Borghini, *On Being the same wine*, in *Wineworld. New Essays on Wine, Taste, Philosophy, and Aesthetics*, numero monografico di Rivista di Estetica n. 51/2012, a cura di N. Perullo.

N. Perullo, *Gustare – fare – bere – essere. Una critica estetica della degustazione*, in *Dietetica e semiotica*, a cura di D. Mangano e G. Marrone in preparazione, Mimesis, Milano, 2013.

N. Perullo, *Il valore estetico del vino*, in *Significazioni della sensorialità. Indagine multidisciplinare sui sensi minori*, a cura di A. Martone, in preparazione, Orientale UniPress, Napoli, 2013.

# FONTI NORMATIVE ESSENZIALI

## OCM VINO - UE

**REGOLAMENTO (CE) n. 479/2008 DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2008 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo**, che modifica i regolamenti (CE) n. 1493/1999, (CE) n. 1782/2003, (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 3/2008 e abroga i regolamenti (CEE) n. 2392/86 e (CE) n. 1493/1999.

che ha introdotto le modifiche relative al vino nel

**REGOLAMENTO (CE) N. 1234/2007 DEL CONSIGLIO del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM).**

## ETICHETTATURA - UE

**REGOLAMENTO (CE) N. 607/2009 DELLA COMMISSIONE del 14 luglio 2009 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.**

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

## ALLERGENI - UE

**DIRETTIVA 2000/13/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 20 marzo 2000** relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

## BIOLOGICO - UE

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) n. 203/2012 della Commissione, dell'8 marzo 2012**, che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico.

## NORMATIVA ITALIANA

**Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n.61, Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini**, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88.

**Decreto Ministeriale 13 agosto 2012 - Disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010**, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo.

# MICHELE ANTONIO FINO

---



(Revello, 1973) è professore associato di Fondamenti del Diritto Europeo nell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Formatosi nelle università di Torino e Ferrara, ha lavorato anche presso l'Università del Piemonte Orientale e della Valle d'Aosta.

Viticoltore coadiuvante della moglie Vanina (Cascina Melognis), si interessa di viticoltura da molti anni: a livello produttivo, a livello giornalistico e più recentemente normativo.

È membro del Comitato Tecnico Scientifico del CERVIM (Centro Ricerche sulla Viticoltura di Montagna) e rappresentante FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti) presso l'Osservatorio Vitivinicolo Regionale del Piemonte e presso il MIPAAF. E' stato membro del Comitato Vitivinicolo Regionale del Piemonte.

Ha contribuito alla stesura di disciplinari, come quello della rinnovata DOC Piemonte, e svolge attività di consulenza per istituzioni, imprese alimentari e vitivinicole.

*mail: [m.fino@unisg.it](mailto:m.fino@unisg.it)*

---

---

MICHELE A. FINO

QUESTIONE  
DI ETICHETTA

GUIDA ALLE NORME  
SULL'ETICHETTATURA  
DEI VINI IN ITALIA

con un contributo di  
NICOLA PERULLO

