

**[UNIONE EUROPEA. Istruzioni per l'uso]**



n. 2/2007

# L'etichettatura del vino e delle bevande alcoliche

La normativa nazionale, Ue ed extra-Ue

**SPORTELLO EUROPA****c/o Unioncamere Piemonte**

Via Cavour, 17

10123 Torino

Tel. 011 5669201 - Fax 011 5119144

[www.pie.camcom.it/sportello.europa](http://www.pie.camcom.it/sportello.europa)E-mail: [sportello.europa@pie.camcom.it](mailto:sportello.europa@pie.camcom.it)**EURO INFO CENTRE IT - 375****Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino**

Via San Francesco da Paola, 24

10123 Torino

Tel. 011 5716341 - Fax 011 5716346

[www.to.camcom.it/eic](http://www.to.camcom.it/eic)E-mail: [eic@to.camcom.it](mailto:eic@to.camcom.it)**COORDINAMENTO****Unioncamere Piemonte**

Laura Belforte

Alessandra Scotti

Marianna Mucci

**Camera di commercio di Torino**

Gianpiero Masera

Paolo Veneruso

Paola Tolin

**COORDINAMENTO EDITORIALE****Unioncamere Piemonte**

Ufficio Comunicazione, Stampa e Pubblicazioni

Annalisa D'Errico

Gisella Guatieri

**PROGETTO GRAFICO**

Gruppo Vento Srl

**IMPAGINAZIONE**

La Réclame

**STAMPA**

Visual Data Snc

**RESPONSABILE SCIENTIFICO**

Prof. Franco Percivale, Dipartimento di Scienze Merceologiche – Università degli Studi di Torino

**AUTORI**

Dott. Alessandro Bonadonna, Prof. Giovanni Peira, Prof.ssa Erica Varese

Dipartimento di Scienze Merceologiche – Università degli Studi di Torino

**CURATORI DEI CAPITOLI**

Alessandro Bonadonna: paragrafi 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8

Giovanni Peira: paragrafo 1.9 e capitoli 2 e 3

Erica Varese: introduzione, paragrafi 1.1, 1.2 e capitoli 4 e 5

Il Laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino (settore Consulenza e Formazione)

ha curato la redazione del paragrafo 1.10

Finito di stampare nel mese di **ottobre 2007**

## Unione europea. Istruzioni per l'uso

La collana **Unione europea. Istruzioni per l'uso** nasce dalla volontà dell'**Euro Info Centre** della Camera di commercio di Torino e dello **Sportello Europa** coordinato da Unioncamere Piemonte di fornire alle imprese piemontesi degli strumenti utili e di facile consultazione in cui trovare informazioni aggiornate sulle principali normative di origine comunitaria. Queste pubblicazioni vogliono essere di stimolo per adeguare la propria attività e i propri prodotti ai requisiti richiesti dall'Ue, e anche uno spunto per trovare nuovi strumenti operativi e nuove soluzioni per la propria attività imprenditoriale.

Il compito degli Sportelli è infatti quello di avvicinare e informare le imprese piemontesi sulle tematiche comunitarie: dal contenuto dell'etichetta all'obbligo di apposizione della marcatura CE, dal marchio comunitario alla disciplina delle società estere.

L'Euro Info Centre svolge la propria attività presso la Camera di commercio di Torino, lo Sportello Europa presso le Camere di commercio di tutte le altre province piemontesi. Entrambi gli Sportelli forniscono gratuitamente informazioni operative su:

- **finanziamenti**, programmi e gare d'appalto comunitarie;
- **normativa comunitaria e degli altri Paesi europei** relativa alle attività d'impresa;
- cooperazione fra imprese e **ricerca di partner commerciali** o produttivi all'estero.

Organizzano, inoltre, **corsi e seminari** sulle più importanti novità in ambito comunitario e offrono un **servizio gratuito di aggiornamento via e-mail** sulle principali novità normative e sulle opportunità di collaborazione con altre imprese europee.



**Collegati al sito della tua Camera di commercio  
oppure telefona al numero 848.800.229**





<b>1. Vino</b>	<b>4</b>
1.1 Cenni sul settore vitivinicolo internazionale e piemontese	4
1.2 Quadro normativo di riferimento e possibili evoluzioni	5
1.3 Vini da tavola	12
1.3.1 Le indicazioni obbligatorie	12
1.3.2 Le indicazioni facoltative regolamentate	17
1.3.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate	20
1.4 Vini da tavola ad indicazione geografica	23
1.4.1 Le indicazioni obbligatorie	23
1.4.2 Le indicazioni facoltative regolamentate	24
1.4.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate	27
1.5 Vini di qualità prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.)	27
1.5.1 Le indicazioni obbligatorie	28
1.5.2 Le indicazioni facoltative regolamentate	29
1.5.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate	31
1.6 Vini frizzanti	31
1.6.1 Vini frizzanti generici	32
1.6.1.1 Le indicazioni obbligatorie	32
1.6.1.2 Le indicazioni facoltative regolamentate	32
1.6.1.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate	33
1.6.2 Vini a i.g.t. tipologia frizzante	33
1.6.2.1 Le indicazioni obbligatorie	33
1.6.2.2 Le indicazioni facoltative regolamentate	34
1.6.2.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate	34
1.6.3 Vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.f.q.p.r.d.)	34
1.6.3.1 Le indicazioni obbligatorie	34
1.6.3.2 Le indicazioni facoltative regolamentate	34
1.6.3.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate	34
1.6.4 Vini frizzanti gassificati	35
1.6.4.1 Le indicazioni obbligatorie	35
1.6.4.2 Le indicazioni facoltative regolamentate	35
1.6.4.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate	35
1.7 Vini liquorosi	35
1.7.1 Vini liquorosi generici	36
1.7.1.1 Le indicazioni obbligatorie	36
1.7.1.2 Le indicazioni facoltative regolamentate	36
1.7.1.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate	37
1.7.2 Vini a i.g.t. tipologia liquorosa	37
1.7.2.1 Le indicazioni obbligatorie	37
1.7.2.2 Le indicazioni facoltative regolamentate	37
1.7.2.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate	37
1.7.3 Vini liquorosi di qualità prodotti in regioni determinate (v.l.q.p.r.d.)	37
1.7.3.1 Le indicazioni obbligatorie	37
1.7.3.2 Le indicazioni facoltative regolamentate	38
1.7.3.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate	38
1.8 Vini spumanti	38
1.8.1 Vino spumante	38
1.8.1.1 Le indicazioni obbligatorie	38
1.8.1.2 Le indicazioni facoltative regolamentate	40
1.8.1.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate	41
1.8.2 Vino spumante di qualità	41
1.8.2.1 Le indicazioni obbligatorie	41
1.8.2.2 Le indicazioni facoltative regolamentate	42
1.8.2.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate	43



1.8.3 Vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.s.q.p.r.d.)	43
1.8.3.1 Le indicazioni obbligatorie	43
1.8.3.2 Le indicazioni facoltative regolamentate	44
1.8.3.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate	45
1.8.4 Vino spumante gassificato	45
1.9 Bevande aromatizzate a base di prodotti vitivinicoli	46
1.9.1 Vini aromatizzati	46
1.9.2 Bevande aromatizzate a base di vino	48
1.9.3 Cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli	49
1.10 La tracciabilità	50
1.10.1 I requisiti normativi	50
1.10.2 La realizzazione di un sistema di rintracciabilità	53

<b>2. Birra</b>	<b>57</b>
2.1 Alcune indicazioni da riportare in etichetta	57

<b>3. Bevande spiritose</b>	<b>61</b>
3.1 Analisi di alcune indicazioni previste dalla proposta di Regolamento delle bevande spiritose	64
3.1.1 La denominazione di vendita	64
3.1.2 Le indicazioni geografiche	65
3.1.3 La legislazione italiana sulle bevande spiritose	68
3.1.4 L'elenco degli ingredienti delle bevande spiritose	70

<b>4. I contrassegni di Stato obbligatori e le accise sulle bevande alcoliche</b>	<b>73</b>
4.1 I contrassegni di Stato per le bevande alcoliche	73
4.2 Dalle imposte di fabbricazione e di consumo alle accise	75
4.3 Le accise sull'alcol e sulle bevande alcoliche	76
4.4 Le accise sulla birra, sul vino (tranquillo e spumante), sulle bevande fermentate diverse dal vino e dalla birra, sui prodotti intermedi e sull'alcol etilico	78

<b>5. Sintetiche indicazioni sull'etichettatura del vino e delle bevande spiritose in alcuni Paesi extracomunitari</b>	<b>81</b>
5.1 Stati Uniti	81
5.2 Russia	92
5.3 Giappone	94
5.4 Adempimenti richiesti per esportare vini rispondenti alla NC 2204 in Usa, Russia e Giappone: cenni	97

<b>Bibliografia</b>	<b>99</b>
---------------------	-----------

## Introduzione

Questo lavoro rappresenta la continuazione dell'attività di collaborazione tra il Dipartimento di Scienze Merceologiche dell'Università degli Studi di Torino, l'Euro Info Centre della Camera di commercio di Torino e lo Sportello Europa, coordinato da Unioncamere Piemonte.

Il successo riscosso dalla pubblicazione dello scorso anno (L'etichettatura dei prodotti alimentari, Torino, 2006) ha indotto gli Autori ad accettare con entusiasmo la redazione di un altro studio sull'etichettatura orientato, questa volta, esclusivamente ad alcune delle più importanti disposizioni previste dalla normativa comunitaria, nazionale e internazionale sull'etichettatura del vino e delle bevande alcoliche.

Si tratta, quindi, di un naturale proseguimento del volume presentato lo scorso anno del quale si mantiene la tipologia di impianto, con l'aggiunta della collaborazione del Laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino, che ha curato il capitolo sulla tracciabilità.

Come accennato nella precedente pubblicazione, negli anni si è sostanzialmente modificato il rapporto tra chi acquista e chi vende: se, in un tempo non lontano, la maggior parte delle transazioni prevedeva un contatto umano, una presenza fisica che indubbiamente influiva sul livello di fiducia che si instaura tra le parti, con l'avvento della Grande distribuzione organizzata (Gdo) è venuto meno tale ruolo di consulenza effettuato dai soggetti preposti alla vendita. L'etichetta, apposta sulla confezione o sul prodotto stesso, è diventata quindi un "venditore silenzioso".

L'etichettatura è certamente la carta di identità di un prodotto e, accanto ad una generale disciplina applicabile a tutte le categorie di alimenti, vi è una specifica normativa inerente ad alcune tipologie di produzioni.

Il "vino" è una di queste ed il Legislatore, prevedendo precise disposizioni, ha dimostrato particolare interesse ritenendolo meritevole di una particolare tutela in virtù sia delle specifiche caratteristiche sia del valore che i consumatori gli attribuiscono.

Uno degli obiettivi della normativa di settore è quello di fornire, attraverso una puntuale etichettatura, una rigorosa descrizione del prodotto, dei suoi componenti e delle funzioni che questo può svolgere, non trascurando eventuali precauzioni alla sua assunzione (si pensi, ad esempio, al "government warning" obbligatorio per commercializzare il vino nel mercato statunitense).

In tal modo, il consumatore che legge le etichette, grazie alle informazioni ricevute, dovrebbe essere in grado di effettuare scelte consapevoli.

La prima parte di questo volume delinea le caratteristiche più salienti dell'etichettatura dei vini e delle bevande alcoliche. La seconda parte offre, invece, alcune indispensabili informazioni sulle accise applicate in ambito comunitario ai vini e alle bevande spiritose e propone talune indicazioni sull'etichettatura di detti prodotti in tre dei maggiori Paesi extraeuropei importatori di vino comunitario (Usa, Russia e Giappone).



## 1. Vino

Il vino è il prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica del mosto d'uva che, a seconda della qualità e della composizione delle uve con cui è preparato e dei processi di vinificazione seguiti, può avere proprietà organolettiche, fisiche e chimiche diverse e tali da originare un'infinità ed una varietà di caratteristiche qualitative e di composizioni, prestandosi per usi differenti.

Il vino è certamente una delle più antiche bevande della storia dell'uomo e già in epoca romana ci si rese conto dell'importanza di indicare sulle anfore contenenti vino le peculiarità che più caratterizzavano la bevanda. Passando a periodi più recenti, dal 1800 iniziò una produzione di bottiglie di vetro in serie e su larga scala per contenere il vino. Parimenti, si ebbe non solo una più capillare diffusione del vino che poteva così essere meglio conservato e consumato, ma anche una profonda evoluzione dell'etichettatura: venivano riprodotti disegni rappresentanti vigneti, paesaggi, stemmi nobiliari, inserite scritte etc. All'inizio del XX secolo si passò da un regime di totale libertà e fantasia nell'apposizione di immagini e di indicazioni in etichetta ad una disciplina via via più precisa.

La Comunità Europea, al fine di mettere ordine nel comparto, è intervenuta dal 1974 per regolamentare il settore cercando di evitare possibili situazioni di concorrenza sleale tra i produttori e gli imbottiglieri e per tutelare gli acquirenti in merito alla corrispondenza tra quanto promesso in etichetta e le reali caratteristiche del prodotto.

### 1.1 Cenni sul settore vitivinicolo internazionale e piemontese

Nel mese di gennaio del 2006 la Commissione Europea ha pubblicato un documento sul settore vitivinicolo contenente, tra l'altro, la situazione del mercato del vino, dal quale si evincono interessanti dati.



[http://ec.europa.eu/agriculture/capreform/wine/infopack\\_it.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/capreform/wine/infopack_it.pdf)



[http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/facts/index\\_it.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/facts/index_it.htm)

Le stime del raccolto 2005-2006 indicano una diminuzione della produzione di vino in ambito comunitario, in Australia e in sud Africa mentre negli Usa, in Argentina ed in Cile si è registrato un aumento seppure modesto. Il consumo mondiale di vino, comparando i dati delle ultime annate, risulta in diminuzione in Europa ed in sud Africa mentre è in aumento negli altri Paesi. A livello mondiale, i Paesi possono essere classificati in tre gruppi:

- Paesi in cui la produzione ed il consumo sono pressoché uguali: Usa e Argentina;
- Paesi a vocazione esportatrice netta: Europa, dove il consumo interno di vino diminuisce ma aumenta il volume delle esportazioni;
- Paesi a vocazione esportatrice determinante: Australia, Sud Africa e Cile.

Per quanto riguarda l'andamento delle esportazioni di vino dalla Comunità verso Paesi extracomunitari, gli Usa sono il maggior Paese importatore di vino comunitario, seguiti dalla Russia, che proprio nel 2006 ha superato la Svizzera, grazie ad un trend di acquisto di vini comunitari in continua crescita.

Il settore dei prodotti vitivinicoli contraddistinti da “segni della qualità” è per il Piemonte uno dei comparti più rinomati e conosciuti sia in ambito nazionale che internazionale. È opinione da molti condivisa che gli oltre 50 vini a Denominazione di origine controllata (d.o.c.) ed a Denominazione di origine controllata e garantita (d.o.c.g.) siano silenziosi ma persuasivi ambasciatori nel mondo dell’alto livello qualitativo di questo prodotto e delle congiunte capacità professionali di piccoli e grandi produttori piemontesi.

Pare altresì significativo il dato relativo alla superficie investita nella produzione vinicola di qualità: 38.525 ettari. In termini assoluti, la produzione media di ogni ettaro è risultata pari a 54,84 ettolitri, in sensibile aumento rispetto ai 51,06 ettolitri della vendemmia precedente (dato statistico che non prende in considerazione né il diverso andamento dell’annata né la sensibile differenza di resa tra i vari tipi di uva).

In generale, gli operatori piemontesi del settore vitivinicolo, nonostante la crescente concorrenza dei Paesi esteri, hanno valutato positivamente l’annata 2006 in termini sia qualitativi che quantitativi.

Ai fini della trattazione della presente guida, per “etichettatura” si intende “l’insieme delle designazioni e delle altre menzioni, contrassegni, illustrazioni o marchi caratterizzanti il prodotto che figurano sullo stesso recipiente, compreso il dispositivo di chiusura, nonché sul pendaglio appeso al recipiente” (Regolamento [CE] 1493/99, All. VII).

## 1.2 Quadro normativo di riferimento e possibili evoluzioni

La Comunità Europea, con riferimento al comparto agricolo, persegue la finalità prevista fin dal Trattato di Roma di coordinare gli Stati membri verso l’istituzione di un “mercato comune” attraverso la Politica Agricola Comune (PAC). Obiettivo della PAC, così come previsto dall’Art. 39 del Trattato, è quello di incrementare la produttività agricola attraverso il progresso tecnico, lo sviluppo razionale della produzione, il migliore impiego dei fattori di produzione, con particolare riferimento alla manodopera; migliorare il tenore di vita della popolazione agricola, in particolare incrementando il reddito individuale; stabilizzare i mercati; garantire la sicurezza degli approvvigionamenti; assicurare ai consumatori prezzi ragionevoli. Uno dei meccanismi di attuazione della PAC è quello della costituzione delle Organizzazioni Comuni dei Mercati Agricoli (OCM), previste dall’Art. 40 del Trattato.

Con riferimento al settore vitivinicolo, la previsione della graduale attuazione dell’OCM del comparto fu disciplinata dal Reg. [CE] 24/1962.

Negli anni sono intervenute diverse modifiche ed integrazioni della OCM del settore vitivinicolo anche alla luce di un’evoluzione della PAC, influenzata da diversi fattori. Tra questi si possono ricordare: la diminuzione del consumo umano di vino, l’aumento delle rese delle uve per ettaro, la forte presenza delle produzioni vinicole provenienti da

Australia, est Europeo e sud Africa nonché le esigenze derivanti dalla globalizzazione, che impongono una riduzione del protezionismo allo scopo di allineare il mercato europeo alla dinamica di quello mondiale.

Nel 1999 il Reg. (CE) 1493/1999 ha provveduto a ridisegnare il settore; ad esso sono poi succeduti numerosi regolamenti di attuazione.

Facendo riferimento esclusivamente all'etichettatura, si è passati da un sistema "rigido" e cioè caratterizzato da un elenco positivo delle indicazioni sia obbligatorie sia facoltative, con l'esplicito divieto di riportare altre definizioni in aggiunta a quelle espressamente elencate, ad una nuova previsione più liberalizzata e semplificata che consente maggiori margini nella realizzazione dell'etichetta.

Le disposizioni, previste dal citato Reg. (CE) 1493/1999 - Capo II Designazione, denominazione, presentazione e protezione di taluni prodotti - e dal suo regolamento di attuazione - Reg. (CE) 753/2002 - enunciano la modalità di classificazione delle singole indicazioni che devono o che possono essere utilizzate nell'etichettatura.

L'art. 47, comma 2, in particolare, prevede 3 gruppi di informazioni:

1. obbligatorie: menzioni che devono essere obbligatoriamente inserite;
2. facoltative regolamentate: menzioni che possono essere utilizzate a determinate condizioni;
3. facoltative non regolamentate: altre menzioni, sempre nel rispetto di determinate condizioni, che possono risultare utili per i consumatori per meglio comprendere specifiche caratteristiche del vino.

Nell'All.VII compare l'elencazione delle indicazioni obbligatorie e di quelle facoltative regolamentate previste per i vini da tavola, per quelli ad indicazione geografica e per i v.q.p.r.d., ad eccezione di vini spumanti, le cui informazioni relative all'etichettatura sono specificatamente previste nell'All.VIII.

La Commissione Europea, il 22 giugno 2006, ha trasmesso al Consiglio ed al Parlamento una Comunicazione contenente una **proposta di riforma del settore vitivinicolo**. Tale Comunicazione rappresenta il primo passo verso una sostanziale revisione del settore che dovrebbe concludersi verso la fine del 2007 con la conseguente adozione dei relativi provvedimenti legislativi (applicazione prevista 2008/2009).

La riforma prevede di perseguire, in particolare, i seguenti obiettivi rispondenti alla necessità di inquadrare il comparto vitivinicolo in una logica di qualità e di competitività conciliando congiuntamente le esigenze del mercato e dei consumatori:

- migliorare la competitività dei produttori vinicoli europei, rafforzare la notorietà dei vini europei di qualità, recuperare vecchi mercati e conquistarne nuovi;
- istituire un regime vitivinicolo basato su regole semplici, chiare ed efficaci, in grado di ripristinare e di mantenere l'equilibrio tra domanda e offerta;
- porre in atto un regime che, nel rispetto delle tradizioni della viticoltura europea, rafforzi il tessuto sociale di molte zone rurali e garantisca che la produzione sia realizzata nel rispetto dell'ambiente;
- è inoltre opportuno che la nuova politica europea del settore del vino tenga nella debita considerazione le preoccupazioni crescenti della società sul piano della salute e della protezione dei consumatori.

Con riferimento alla politica di qualità del settore vitivinicolo, la Commissione, considerando che la normativa comunitaria sulle denominazioni di origine e sulle indicazioni geografiche dei vini e delle bevande alcoliche è diversa rispetto a quella concernente gli altri prodotti, propone di semplificare le regole in materia di etichettatura istituendo un quadro normativo unico, applicabile a tutte le varie categorie di vino e alle relative menzioni.

In tal modo, la politica di qualità del vino incorporata nella OCM sarebbe in sintonia con la politica orizzontale della qualità (in materia di indicazioni geografiche protette, i.g.p., e di denominazioni di origine protette, d.o.p.).

La Commissione propone di istituire due categorie di vini: i vini a indicazione geografica e quelli senza indicazione geografica. I vini a indicazione geografica sarebbero ulteriormente suddivisi in due sottocategorie, quella dei vini a i.g.p. e quella dei vini a d.o.p. Ciò richiederebbe quindi l'istituzione di una procedura di registrazione e di protezione delle indicazioni geografiche.

Al contempo l'Unione europea intende confermare, adattare, promuovere e rafforzare il concetto di vino di qualità basato sull'origine geografica (vino di qualità prodotto in regioni determinate).

Appare altrettanto determinante ampliare il ruolo delle organizzazioni interprofessionali per controllare e gestire la qualità dei vini prodotti sui territori di loro competenza, senza dimenticare di rafforzare anche gli strumenti di controllo soprattutto per quanto riguarda la produzione di vini monovitigno.

Attualmente il sistema di etichettatura dei vini vigente nell'Ue presenta le seguenti caratteristiche:

- l'etichettatura è diversa a seconda del tipo di vino e a seconda che si tratti di vini da tavola, vini da tavola con indicazione geografica e vini di qualità prodotti in regioni determinate;

- le indicazioni sono divise in due categorie: menzioni obbligatorie e facoltative;
- le norme di etichettatura limitano tassativamente le indicazioni che possono figurare sull'etichetta: ad esempio, la varietà del vitigno e l'annata di vendemmia possono essere menzionate soltanto sulle etichette dei v.q.p.r.d. o dei vini da tavola con indicazione geografica;
- il sistema è concepito in modo tale che molte indicazioni non sono ammesse, in particolare sui vini da tavola.

La Commissione propone di semplificare le regole in materia di etichettatura istituendo un quadro normativo applicabile a tutte le diverse categorie di vino e alle relative menzioni.

In particolare si presupporrebbe:

- un trasferimento di competenza dal Consiglio alla Commissione;
- l'utilizzazione di uno strumento giuridico unico per tutti i vini, a complemento delle norme orizzontali in materia di etichettatura contenute nella Dir. 2000/13/CE, in modo da tener conto delle esigenze particolari del settore vitivinicolo in materia di diciture obbligatorie e facoltative;
- maggiore flessibilità delle regole in materia di etichettatura in linea con le politiche della OMC, attraverso:
  - l'abolizione della distinzione tra norme per l'etichettatura dei vini con e senza indicazione geografica, agevolando l'indicazione del vitigno e dell'annata sui vini senza indicazione geografica, per permettere ai produttori europei di commercializzare vini sullo stile del nuovo mondo (ossia vini monovitigno), mettendoli in questo modo in parità con i loro concorrenti esteri;
  - il mantenimento ed il miglioramento del sistema delle menzioni tradizionali;
  - l'adattamento della politica sui marchi commerciali;
  - la modifica delle regole linguistiche nel settore del vino per garantire maggiore flessibilità nell'uso delle lingue;
  - l'informazione e la protezione della salute dei consumatori;
  - l'informazione completa dei consumatori sull'origine del prodotto grazie a norme appropriate sulla tracciabilità in etichetta;
  - l'informazione dei consumatori sugli aspetti ambientali delle pratiche di produzione.

Questi recenti orientamenti fanno sì che i produttori di v.q.p.r.d. (italiani e comunitari) paventino le previste nuove disposizioni sull'etichettatura. In particolare hanno timore che la possibilità di indicare nell'etichetta dei vini da tavola il vitigno e l'annata di produzione possa ingenerare nei consumatori confusione fra origine e provenienza penalizzando il legame con il territorio, uno dei pilastri del successo dei vini italiani.

Essi ritengono altresì che l'assenza di un esplicito obbligo di vinificazione in zona d'origine rischi di svilire le caratteristiche di legame con il territorio che sono alla base del successo dei v.q.p.r.d.

Premessi questi futuribili sviluppi del settore vitivinicolo europeo, il presente lavoro esamina l'attuale disciplina di settore sull'etichettatura, analizzando nello specifico i vini da tavola, i vini a indicazione geografica tipica (i.g.t.), i vini di qualità prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.), i vini spumanti nonché le bevande previste dal Reg. (CE) 1601/98 (vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli).

### Glossario degli acronimi

d.o.c.	Denominazione di origine controllata
d.o.c.g.	Denominazione di origine controllata e garantita
i.g.t.	Indicazione geografica tipica
v.f.q.p.r.d.	Vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate
v.l.q.p.r.d.	Vini liquorosi di qualità prodotti in regioni determinate
v.q.p.r.d.	Vini di qualità prodotti in regioni determinate
v.s.q.p.r.d.	Vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate

In considerazione della complessità della materia, è stata inserita la seguente tabella riepilogativa di tutte le indicazioni da riportare nell'etichetta dei diversi tipi di vino, che saranno descritte in dettaglio nei prossimi paragrafi.

### Indicazioni da riportare in etichetta

Obbligatorie	Facoltative regolamentate	Facoltative non regolamentate
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Denominazione di vendita</li> <li>2. Volume nominale</li> <li>3. Titolo alcolometrico volumico effettivo</li> <li>4. Numero del lotto di produzione</li> <li>5. Nome o ragione sociale, Comune e Stato membro dell'imbottigliatore o dello speditore o dell'importatore</li> <li>6. Indicazione del contenuto di anidride solforosa</li> <li>7. Data di confezionamento e termine minimo di conservazione (solo in casi particolari)</li> <li>8. Indicazione degli estremi del codice di accisa</li> <li>9. Tipo di prodotto</li> <li>10. Nome o ragione sociale, comune e Stato membro dell'elaboratore o del venditore</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marchio</li> <li>2. Nome, indirizzo e qualità delle persone partecipanti alla commercializzazione</li> <li>3. Tipo del prodotto</li> <li>4. Indicazioni relative al colore secondo le modalità scelte dallo Stato membro</li> <li>5. Termini riferiti all'attività agricola dell'azienda</li> <li>6. Imbottigliamento per conto terzi (facoltativo a livello comunitario, obbligatorio in Italia)</li> <li>7. Anno di raccolta delle uve</li> <li>8. Indicazione del nome di una o più varietà di vite</li> <li>9. Indicazioni relative a come è stato ottenuto il prodotto o al metodo di elaborazione dello stesso</li> <li>10. Menzioni tradizionali complementari</li> <li>11. Nome dell'azienda</li> <li>12. Riconoscimenti e medaglie</li> <li>13. Indicazioni relative all'imbottigliamento</li> <li>14. Indicazione della sottozona</li> <li>15. Unità geografica più grande della regione determinata</li> <li>16. Imbottigliamento nella regione determinata</li> <li>17. Menzione "vigna" seguita da toponimo</li> <li>18. Nomi di varietà di vite o sinonimi</li> <li>19. Nome di un'area geografica</li> <li>20. Menzioni "Premium" o "Riserva"</li> <li>21. Menzione "fermentazione in bottiglia"</li> <li>22. Menzioni "fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" o "metodo tradizionale classico"</li> <li>23. Menzione "crémant"</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Simboli a carattere ambientale</li> <li>2. Titolo alcolometrico totale</li> <li>3. Dicitura relativa alla certificazione ISO 9001</li> <li>4. Numero di codice dell'imbottigliatore</li> <li>5. Consigli e modalità d'uso rivolte al consumatore</li> <li>6. Riferimenti alle caratteristiche organolettiche</li> <li>7. Riferimento al metodo di produzione biologico</li> <li>8. Storia del vino</li> <li>9. Storia della ditta</li> <li>10. Numerazione della bottiglia o del recipiente</li> <li>11. Altre indicazioni</li> <li>12. Indicazioni per i vini spumanti</li> </ol>

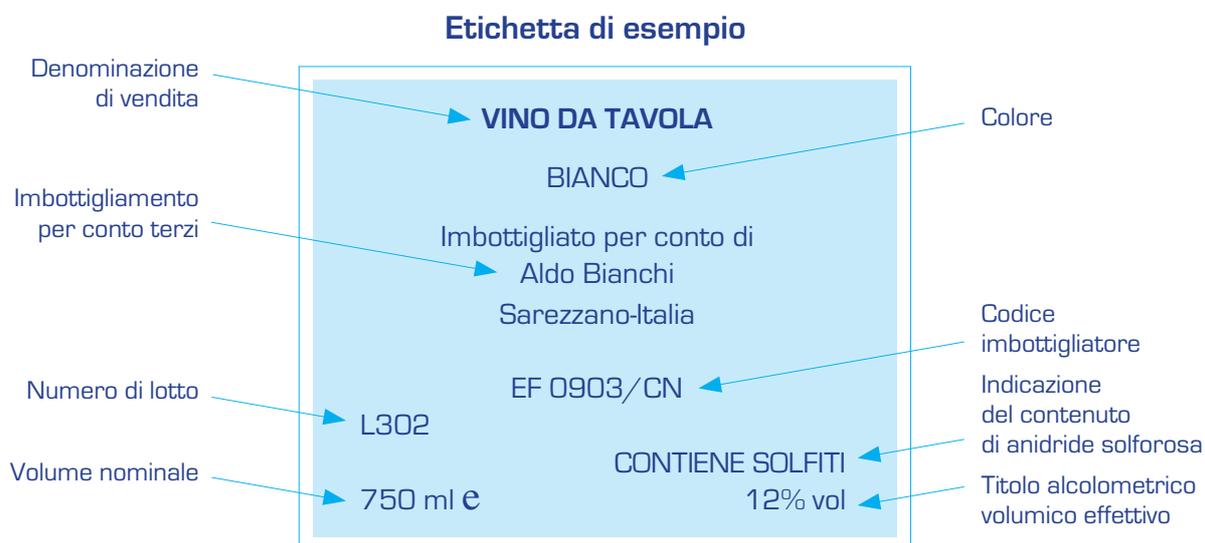


Vini da tavola	Obbligatorie	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
	Regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6
	Non regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Vini da tavola a indicazione geografica	Obbligatorie	1, 2, 3, 4, 5, 6
	Regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
	Non regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Vini di qualità prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.)	Obbligatorie	1, 2, 3, 4, 5, 6,
	Regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17
	Non regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,
Vini frizzanti generici	Obbligatorie	1, 2, 3, 4, 5, 6
	Regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6
	Non regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Vini a i.g.t. tipologia frizzante	Obbligatorie	1, 2, 3, 4, 5, 6
	Regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
	Non regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.f.q.p.r.d.)	Obbligatorie	1, 2, 3, 4, 5, 6
	Regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17
	Non regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Vini frizzanti gassificati	Obbligatorie	1, 2, 3, 4, 5, 6
	Regolamentate	1, 2, 4, 5, 6
	Non regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Vini liquorosi generici	Obbligatorie	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8
	Regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6
	Non regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Vini a i.g.t. tipologia liquorosa	Obbligatorie	1, 2, 3, 4, 5, 6
	Regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
	Non regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Vini liquorosi di qualità prodotti in regioni determinate (v.l.q.p.r.d.)	Obbligatorie	1, 2, 3, 4, 5, 6
	Regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17
	Non regolamentate	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Vino spumante	Obbligatorie	1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10,
	Regolamentate	1, 2, 5, 18
	Non regolamentate	12
Vino spumante di qualità	Obbligatorie	1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10
	Regolamentate	1, 2, 5, 7, 12, 18, 19, 20, 21, 22
	Non regolamentate	12
Vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.s.q.p.r.d.)	Obbligatorie	1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10,
	Regolamentate	1, 2, 5, 7, 10, 12, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23
	Non regolamentate	12

### 1.3 Vini da tavola

L'All. I par. 13 del Reg. [CE] 1493/99 definisce il "vino da tavola" come "il vino diverso dai v.q.p.r.d.:

- proveniente esclusivamente dalle varietà di viti di cui all'art. 42 par. 5;
- prodotto nella Comunità;
- avente, dopo le eventuali operazioni menzionate all'allegato V sezione D (operazioni di arricchimento), un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 8,5% vol, purchè tale vino sia prodotto esclusivamente con uve raccolte nelle zone A e B (si veda Allegato III del Regolamento), e non inferiore a 9% vol per le altre zone vinicole, nonché un titolo alcolometrico volumico totale non superiore a 15% vol;
- fatte salve eventuali deroghe che potranno essere adottate, avente inoltre un'acidità totale espressa in acido tartarico non inferiore a 3,5 g/l, ossia 46,6 milliequivalenti per litro".



#### 1.3.1 Le indicazioni obbligatorie

È bene precisare che le indicazioni obbligatorie previste dal sovracitato Regolamento [All. VII, sez. A] devono essere raggruppate sul recipiente nello stesso campo visivo e presentate in caratteri chiari, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi.

Esse devono essere indicate in modo tale che siano ben evidenti sullo sfondo su cui sono riportate e comunque distinguibili da altre scritte o disegni presenti in etichetta.

La designazione generica "vino da tavola" prevede le seguenti indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta:

1. denominazione di vendita;
2. volume nominale;
3. titolo alcolometrico volumico effettivo;
4. numero del lotto di produzione;



5. nome o ragione sociale, comune e Stato membro dell'imbottigliatore o dello speditore o dell'importatore;
6. indicazione del contenuto di anidride solforosa;
7. data di confezionamento e termine minimo di conservazione (solo in casi particolari).

#### 1. Denominazione di vendita

In etichetta dev'essere riportata la menzione "vino da tavola" e una delle seguenti informazioni:

- il nome dello Stato membro in cui le uve sono state prodotte e vinificate, purché il vino sia destinato ad altro Stato membro della Comunità o all'esportazione;
- la frase "mélange di vini di diversi Paesi della Comunità Europea", nel caso il vino sia stato ottenuto dalla miscita di prodotti ottenuti in più Stati membri;
- la frase "vino ottenuto in ... da uve raccolte in ...", nel caso in cui la vinificazione sia stata effettuata in uno Stato membro e le uve utilizzate siano state raccolte in un altro (es. Vino ottenuto in Italia da uve raccolte in Austria: in questo caso la vinificazione è avvenuta in Italia con uve originarie dell'Austria);

#### 2. Volume nominale

Il volume nominale deve essere riportato in etichetta in litri, in centilitri o in millilitri. Le cifre utilizzate per le indicazioni in etichetta devono avere un'altezza pari a 3 millimetri per capacità nominale fino a 200 millilitri, 4 millimetri da 201 a 1000, 6 millimetri oltre i 1000 (D.M. 5 agosto 1976). Il volume deve essere accompagnato dal simbolo metrologico comunitario "e", qualora l'imbottigliatore abbia ottemperato a tutte le disposizioni comunitarie vigenti in materia (si veda anche "L'etichettatura dei prodotti alimentari. La normativa nazionale e comunitaria", par. 6.3).

I vini da tavola possono essere preconfezionati e commercializzati in recipienti o in bottiglie aventi specifiche capacità volumiche nominali come previsto dal D.L. n. 451/1976, convertito in L. n. 614/1976, in attuazione delle Dir. n. 75/106/CEE e n. 75/107/CEE (v. tabella).

#### **Volumi nominali di preimballaggi CEE contenenti vini da tavola (espressi in litri)**

0.100	0.250	0.375	0.500	0.75
1.00	1.5	2.00	3.00	4.00
5.00	6.00	8.00	9.00	10.00

L'Unione europea ha recentemente emanato la Dir. 2007/45/CE che reca nuove disposizioni sulle quantità nominali dei prodotti preconfezionati ed abroga le Dir. 75/106/CEE e 80/232 CEE del Consiglio e modifica la Dir. 76/211/CEE del Consiglio. La direttiva dovrà essere recepita entro l'11 ottobre 2008 e applicata a decorrere dall'11 aprile 2009.

La norma è consultabile sul sito Eur-lex:



<http://eur-lex.europa.eu>

### 3. Titolo alcolometrico volumico effettivo

Per titolo alcolometrico volumico effettivo si intende "il numero di parti in volume di alcol puro ad una temperatura di 20°C, contenute in 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura" (Reg. CE n. 1493/1999 - All. 2, p. 1).

La gradazione alcolometrica effettiva è indicata in etichetta in unità o in mezze unità di percentuale in volume. Fatte salve le tolleranze previste dal metodo di analisi di riferimento utilizzato, la normativa vigente consente una tolleranza di mezzo punto in più o in meno rispetto a quanto rilevato dall'analisi di laboratorio. Ad esempio, un vino che presenta in etichetta un titolo alcolometrico effettivo pari a 12% vol può di fatto contenere un tenore di alcol compreso tra 11,5% vol e 12,5% vol.

In etichetta il valore del titolo alcolometrico effettivo deve essere seguito dal simbolo "% vol" ed eventualmente può essere preceduto da una delle diciture sottoriportate:

- titolo alcolometrico effettivo (ad esempio, titolo alcolometrico effettivo 12,5% vol);
- alcol effettivo (ad esempio, alcol effettivo 12,5% vol);
- alc. (ad esempio, alc. 12,5% vol).

Così come per il volume nominale, anche le cifre indicanti il titolo alcolometrico effettivo devono rispettare un'altezza minima: 2 millimetri per recipienti con capacità volumica uguale o inferiore a 20 centilitri; 3 millimetri con capacità volumica superiore a 20 centilitri e inferiore o uguale a 100 centilitri; 5 millimetri per recipienti con capacità superiore a 100 centilitri (v. tabella) - Reg. CE n. 753/2002, Art. 3, p. 2.

#### **Titolo alcolometrico effettivo: altezza dei caratteri**

Altezza caratteri (mm)	2	3	5
Volume nominale (cl)	≤ 20	20 < x ≤ 100	> 100

La tolleranza dello 0,5% non può essere utilizzata nel caso in cui la sua applicazione comporti il superamento del valore massimo o del valore minimo previsti per il titolo alcolometrico volumico. Ad esempio, ad un vino da tavola con un titolo alcolometrico effettivo di 15% vol non può essere aggiunta la tolleranza dello 0,5% che porterebbe erroneamente all'indicazione in etichetta di un titolo alcolometrico pari a 15,50% vol.

#### 4. Numero del lotto di produzione

Il lotto indica un "insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche" (D. lgs. n. 109/92, Art. 13). L'indicazione del lotto permette una rapida identificazione di prodotti eventualmente pericolosi dal punto di vista sanitario e consente di dirimere più facilmente controversie negli scambi nazionali ed internazionali.

Non essendo state imposte specifiche modalità di indicazione del lotto, i metodi utilizzati per la sua indicazione sono numerosi e diversi. In ogni caso, esso è apposto sotto la responsabilità del produttore (o del confezionatore del prodotto, o del primo venditore stabilito nella CE) "in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile ed è preceduto dalla lettera «L», salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura".

L'indicazione del numero di lotto non è richiesta qualora:

- il vino sciolto sia venduto o consegnato a centri di deposito o di condizionamento o di imballaggio;
- quando il termine minimo di conservazione figura con la menzione del giorno, del mese e dell'anno. È il caso, ad esempio, del vino venduto in confezioni alternative al vetro, come il bag in box o il brik;
- il vino sia venduto nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale non preconfezionato ovvero confezionato su richiesta dell'acquirente ovvero preconfezionato ai fini della loro vendita immediata;

#### 5. Nome o ragione sociale, Comune e Stato membro dell'imbottigliatore o dello speditore o dell'importatore

Il nome o la ragione sociale dell'imbottigliatore devono essere preceduti dalla dicitura "Imbottigliato da ..." o dalla parola "Imbottigliatore ..."; nel caso in cui siano utilizzati recipienti diversi dalle bottiglie, come ad esempio damigiane, la menzione dovrà essere "condizionato da ..." o "condizionatore ...". Tali indicazioni non possono essere sostituite dal marchio aziendale.

La normativa nazionale, attraverso il D.M. del 3 luglio 2003, Art. 9, stabilisce come obbligatoria l'indicazione inerente le informazioni riguardanti la persona che ha effettuato l'imbottigliamento per conto terzi, prevista altresì dal Reg. (CE) 753/02, Art. 15, in forma facoltativa. In tale caso, a livello nazionale, è fatto obbligo di riportare in etichetta la menzione "imbottigliato per conto di ..." o, nel caso in cui sia indicato anche il nome, l'indirizzo e la qualifica dell'imbottigliatore, "imbottigliato per conto di ... da ...". Se i recipienti utilizzati sono diversi dalle bottiglie, come nel caso delle damigiane, la menzione dovrà essere "condizionato per conto di ... da ...".

N.B. La Circolare Ministeriale del 19 marzo 1996 considera l'imbottigliamento con impianti mobili come se fosse effettuato direttamente in cantina e non come eseguito per conto terzi.

Il Reg. (CE) 1493/99 (All. VII, sez. A, p. b) prevede per i vini importati l'indicazione dell'importatore o dell'imbottigliatore nel caso l'imbottigliamento sia avvenuto in uno degli Stati membri dell'Unione. Pertanto i vini importati da Paesi esteri già imbottigliati devono riportare in etichetta il nome o la ragione sociale, il Comune e lo Stato membro dell'importatore. I vini sciolti importati e quindi imbottigliati in Italia riportano in etichetta

il nome o la ragione sociale, il Comune e lo Stato membro dell'imbottigliatore o, nel caso di recipienti di volume nominale superiori ai 60 litri, le medesime informazioni dello speditore.

L'etichetta deve riportare l'indirizzo della sede principale dell'imbottigliatore composto dall'indicazione del comune e dal nome o dalla sigla (es. per l'Italia la I) dello Stato. Il Reg. (CE) 753/02 (Art. 15, p. 4 e 5) prevede che tali indicazioni abbiano un carattere di dimensione non superiore alla metà di quello utilizzato per la menzione "vino da tavola". Nel caso in cui l'imbottigliamento avvenga in un comune diverso da quello della sede principale dell'imbottigliatore o da un comune circostante, esso deve essere indicato in etichetta così come lo Stato nell'eventualità che l'operazione si sia svolta in altro Stato membro - Reg. (CE) 753/02, Art. 15, p. 1.

Se in etichetta sono riportate le menzioni "mélange di vini di diversi paesi della Comunità Europea" e/o "vino ottenuto in ... da uve raccolte in ...", come già trattato al precedente punto 1, si deve utilizzare il codice previsto dall'Allegato VII del Regolamento per indicare la sede principale dell'imbottigliatore o dello speditore, il nome dello Stato e l'eventuale luogo di imbottigliamento o di spedizione. Così come previsto dal D.M. 3 luglio 2003, il codice da indicare in etichetta è il codice identificativo del Comune rilasciato dall'Istat preceduto dall'indicazione dello Stato membro di appartenenza in forma abbreviata.

Il nome o la ragione sociale dell'imbottigliatore possono essere simili o uguali ai termini geografici utilizzati per la denominazione di un vino d.o.c., d.o.c.g. e i.g.t.. Tale eventualità potrebbe creare confusione nel consumatore: in questi casi, i caratteri utilizzati per la dimensione dell'indicazione del nome o della ragione sociale dell'imbottigliatore subiscono un'ulteriore restrizione. Tale menzione, infatti, deve essere indicata con caratteri non superiori a tre millimetri di altezza per due millimetri di larghezza con l'ulteriore vincolo di non superare il limite fissato pari ad un quarto della grandezza dei caratteri, sia in altezza sia in larghezza, utilizzati per la denominazione del prodotto (D. M. del 3 luglio 2003, Art. 2 c. 1).

È possibile altresì che il comune della sede dell'imbottigliatore sia un termine utilizzato per la denominazione di un vino d.o.c., d.o.c.g. e i.g.t. Al fine di evitare confusioni, i caratteri utilizzati per l'indicazione della sede dell'imbottigliatore non possono essere superiori a tre millimetri di altezza per due millimetri di larghezza e comunque non devono essere superiori ad un quarto sia per altezza sia per larghezza, rispetto a quelli utilizzati per la denominazione del prodotto (D. M. del 3 luglio 2003, Art. 2) e per l'indicazione del nome o della ragione sociale dell'imbottigliatore (L. n. 164/1992, Art. 24, c. 3).

#### 6. Indicazione del contenuto di anidride solforosa

A partire dalla vendemmia 2005, in etichetta dev'essere indicato in caratteri chiari, indelebili e sufficientemente grandi la dicitura "contiene anidride solforosa" o "contiene solfiti" o "contiene biossido di zolfo" - Reg. (CE) 1991/2004, Art. 3, p. 3 - nel caso

in cui sia superata la soglia di 10 milligrammi per litro (D. lgs. n. 114/06, All. 1 sez III, in attuazione delle Dir. 2003/89/CE, 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione dei possibili allergeni contenuti nei prodotti alimentari).

#### 7. Data di confezionamento e termine minimo di conservazione

Il D.M. del 19 dicembre 1991 (Art. 1, c. 2-3) istituisce l'obbligo di indicare la data di confezionamento ed il termine minimo di conservazione dei vini da tavola posti in commercio in recipienti costituiti da materiali diversi (poliaccoppiato multistrato, PET etc.) da quelli previsti dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, Art. 28 (es. vetro) e dal D.M. 12 febbraio 1982, Art. 1.

La data di riempimento, composta da giorno mese ed anno, deve essere riportata in modo chiaro, leggibile ed indelebile sulla confezione preceduta dalla frase "prodotto confezionato il ...". Sullo stesso campo visivo viene indicato anche il termine minimo di conservazione che non può comunque superare i 9 mesi dalla data di riempimento nel caso di impiego di poliaccoppiato ed i 6 mesi con gli altri materiali (D.M. 19 dicembre 1991, Art. 1, c. 4). È bene precisare, tuttavia, che secondo disposizioni ministeriali (Nota n. 723211 10 giugno 2002) tale obbligo non si applica alle produzioni destinate a mercati esteri compresi gli Stati comunitari.

#### 1.3.2 Le indicazioni facoltative regolamentate

Il Reg. (CE) 1493/99 detta le disposizioni per la designazione, la presentazione e la protezione di taluni prodotti vitivinicoli. All'Art. 47, par. 2, punto b, si indica che tali disposizioni riguardano anche l'autorizzazione ad utilizzare alcune menzioni a determinate condizioni. In questo caso si individuano le informazioni facoltative regolamentate da riportare eventualmente in etichetta.

La categoria "vino da tavola" prevede le seguenti indicazioni facoltative regolamentate:

1. marchio;
2. nome, indirizzo e qualità delle persone partecipanti alla commercializzazione;
3. tipo del prodotto;
4. indicazioni relative al colore secondo le modalità scelte dallo Stato membro;
5. termini riferiti all'attività agricola dell'azienda;
6. imbottigliamento per conto terzi (facoltativo a livello comunitario, obbligatorio in Italia).

##### 1. Marchio

Il Reg. (CE) 1493/99, Allegato VII Lettera F, disciplina l'utilizzo dei marchi nella designazione, presentazione e pubblicità dei prodotti vitivinicoli.

Il marchio può essere definito come un qualsiasi segno suscettibile di essere rappresentato graficamente, "in particolare le parole, compresi i nomi di persone,

i disegni, le lettere, le cifre, i suoni, la forma del prodotto o della confezione di esso, le combinazioni o le tonalità cromatiche, purchè siano atti a distinguere i prodotti o i servizi di un'impresa da quelli di altre imprese" (D. lgs. n. 30/ 2005, Art. 7).

La normativa comunitaria precisa che, qualora si utilizzino marchi per completare le informazioni riguardanti la designazione, la presentazione e la pubblicità dei prodotti vitivinicoli, essi non possono riportare parole, parti di parole, contrassegni o illustrazioni che:

- a) siano di natura tale da creare confusione o indurre in errore le persone cui sono rivolti (...);
- b) oppure:
  - possano essere confusi dalle persone cui sono destinati con la designazione totale o parziale di un vino da tavola, di un vino liquoroso, di un vino frizzante, di un vino frizzante gassificato, di un v.q.p.r.d o di un vino importato la cui designazione è disciplinata da disposizioni comunitarie o con la designazione di un altro prodotto cui si faccia riferimento nel presente allegato;
  - siano identici alla designazione di tale prodotto senza che i prodotti utilizzati per l'elaborazione dei prodotti finali di cui sopra abbiano diritto ad usufruire di detta designazione o presentazione.

Sono previste, inoltre, ulteriori limitazioni per l'uso di marchi finalizzati alla designazione di un vino da tavola, di un vino liquoroso, di un vino frizzante, di un vino frizzante gassificato, di un v.q.p.r.d. o di un vino importato. L'etichettatura non può contenere, infatti, marchi che riportano parole o parti di parole, segni o illustrazioni che:

- includano il nome di un v.q.p.r.d. (per i vini da tavola, vini liquorosi, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati);
- includano il nome di un vino da tavola (per i v.q.p.r.d.);
- includano il nome di un vino da tavola o di un v.q.p.r.d. (per i vini importati);
- contengano informazioni false, soprattutto per quanto riguarda l'origine geografica, la varietà di vite, l'anno di raccolta o una menzione relativa ad una qualità superiore (per i vini da tavola con un'indicazione geografica, v.q.p.r.d. o vini importati);
- contengano informazioni sull'origine geografica, la varietà di vite, l'anno di raccolta o una menzione relativa ad una qualità superiore (per i vini da tavola diversi da quelli citati al punto precedente, vini liquorosi, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati);
- possano creare confusione con un'illustrazione utilizzata per distinguere un vino da tavola, vini liquorosi, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati, un v.q.p.r.d. o un vino importato, designato mediante un'indicazione geografica (per i vini importati).

La normativa prevede altresì che "il titolare di un marchio conosciuto e registrato per un vino (...) che contenga termini identici al nome di una regione determinata o al nome di un'unità geografica più piccola di una regione determinata può (...) continuare ad usare tale marchio se corrisponde all'identità del suo titolare originario o del prestanome originario, purché la registrazione del marchio sia stata fatta almeno venticinque anni prima del riconoscimento ufficiale del nome geografico in questione da parte dello Stato membro produttore a norma delle disposizioni comunitarie pertinenti per quanto riguarda i v.q.p.r.d. e il marchio sia stato effettivamente utilizzato senza interruzione".

In pratica, l'uso del marchio per la designazione, la presentazione e la pubblicità del prodotto in etichetta è consentito purché tale strumento non sia applicato al fine di fornire informazioni comunque vietate dalla disciplina.

## 2. Nome, indirizzo e qualifica delle persone partecipanti alla commercializzazione

La normativa comunitaria prevede la possibilità di indicare in etichetta il nome, l'indirizzo e la qualifica di coloro che hanno partecipato direttamente alle fasi di commercializzazione del prodotto. Al fine di garantire maggiore trasparenza, il Reg. (CE) 753/2002, Art. 15 par. 1, introduce i termini da utilizzare in accompagnamento alle informazioni facoltative disposte dal Reg. (CE) 1493/1999 (All. VII, sez. B, p. 1 a) quali "viticoltore", "commerciante", "distribuito da", "vinificato da" o menzioni analoghe. La dimensione del carattere da utilizzare per indicare tali informazioni in etichetta deve essere non superiore alla metà di quella utilizzata per la denominazione "vino da tavola". Tali indicazioni possono essere utilizzate solo ed esclusivamente se il soggetto o i soggetti direttamente interessati ne danno esplicito consenso.

## 3. Tipo del prodotto

Come previsto dal Reg. (CE) 753/02, Art. 16, in ottemperanza al Reg. (CE) 1493/99 (All. VII, sez. B, p. 1 a), sull'etichetta dei vini da tavola possono essere riportati i seguenti termini inerenti il tenore di zucchero residuo:

- a. secco o asciutto, sec, trocken, dry, tør, εμξηρός, seco, kuiva, droog, o torrt, nel caso in cui il tenore di zucchero sia:
  1. non superiore a 4 g/l;
  2. oppure non superiore a 9 g/l quando il tenore di acidità totale espresso in grammi di acido tartarico per litro, non è inferiore a più di 2 g/l rispetto al tenore di zucchero.
- b. abboccato, demi-sec, halbtrocken medium dry, halvtør, εμξηρός, semisecco o meio seco, puolikuiva, halfdroog o halvtorrt, nel caso in cui il tenore di zucchero residuo sia:
  1. superiore al limite dei 4 g/l ma non superiore a 12 g/l;
  2. oppure superiore a 9 g/l ma non superiore a 18 g/l quando il tenore di acidità totale espresso in grammi di acido tartarico per litro, non è inferiore a più di 2 g/l rispetto al tenore di zucchero.
- c. amabile, moelleux, lieblich, medium, medium sweet, halvsød, ημίγλυκος, semidulce o meio doce, puolima-kea, halfzoet o halvsøtt, nel caso in cui il tenore di zucchero residuo sia superiore a quelli riportati nella succitata lettera b e non superiore a 45 g/l.
- d. dolce, doux, süss, sweet, sød, γλυκος, dulce o doce, makea, zoet o søtt, nel caso in cui il tenore di zucchero residuo sia non inferiore a 45 g/l.

Per l'uso dei termini riportati alle sovracitate lettere a e b, gli Stati membri possono eventualmente prescrivere un ulteriore criterio analitico legato al tenore minimo di acidità totale per alcuni vini ottenuti in territorio nazionale.

Con riferimento ai termini della lettera d, gli Stati membri possono altresì prevedere un tenore minimo non inferiore a 35 g/l per alcuni v.q.p.r.d. prodotti nel territorio di competenza.

#### 4. Indicazioni relative al colore secondo le modalità scelte dallo Stato membro

Gli Stati membri, in applicazione del Reg. (CE) 1493/99 (All. VII, sez. B, p. 1 a), possono stabilire le indicazioni inerenti il colore particolare dei vini da tavola prodotti sul loro territorio. In Italia, con il D.M. 3 Luglio 2003 Art. 12, si è stabilito che per i vini da tavola sono utilizzate le seguenti indicazioni: bianco, rosso, rosato.

#### 5. Termini riferiti all'attività agricola dell'azienda

I termini riferiti all'attività agricola possono essere riportati in etichetta solo se il vino è stato prodotto da uve coltivate nell'azienda cui si fa riferimento e anche la vinificazione è stata effettuata nello stesso luogo. In caso contrario si fa riferimento all'Art. 15 del Reg. (CE) 753/02.

Pertanto, come disposto dal D.M. 3 luglio 2003 Art. 8, i termini riconducibili ad un'azienda agricola [costituita da una persona fisica o giuridica o da un'associazione di tali persone], che possono aggiungersi nelle indicazioni relative al nome, indirizzo e qualifica dell'imbottigliatore o dello speditore o delle persone che hanno partecipato alla commercializzazione, sono i seguenti: "azienda agricola", "azienda viticola", "viticoltore", "produttore viticolo", "contadino", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina", "masseria". In Provincia di Bolzano, i termini da utilizzare sono: "landwirtschaftlicher Betrieb", "Weinbaubetrieb", "Weinbauer", "Weinerzeuger", "Weingut". Possono essere utilizzati, inoltre, termini analoghi, anche al plurale, relativi ad un'azienda agricola o caratterizzanti l'attività viticola aziendale.

#### 6. Imbottigliamento per conto terzi

La normativa comunitaria prevede tale informazione in forma facoltativa. Tuttavia, come riportato al punto 5 del precedente paragrafo, in Italia le informazioni riguardanti l'imbottigliamento per conto terzi devono essere riportate obbligatoriamente in etichetta nel rispetto della normativa nazionale. In tali casi, vi è anche la possibilità di indicare l'imbottigliatore o il condizionatore effettivi con il codice ad essi attribuito dall'Ufficio periferico dell'Ispettorato Repressione Frodi competente per territorio in sede di vidimazione dei registri previsti dalle norme comunitarie in materia di organizzazione comune del mercato vitivinicolo e dalle relative norme nazionali di applicazione (D.M. 3 Luglio 2003, Art. 2 c. 3).

### **1.3.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate**

Il Reg. (CE) 1493/99 (All. VII, sez. B, p. 3) prevede, inoltre, la possibilità di aggiungere ulteriori informazioni al fine di rendere più chiare le indicazioni in etichetta e di fornire maggiori informazioni sulle caratteristiche del prodotto. Esse:

- devono essere esatte, come disposto dal Reg. (CE) 753/02, art. 6, par. 2;
- non devono essere riservate ad altre categorie di prodotto come informazioni facoltative regolamentate [attualmente, i vini da tavola non possono riportare, ad esempio, riferimenti in etichetta inerenti l'annata o il tipo di vitigno, riservati ai vini ad indicazione geografica];

- non devono essere erronee o comunque ingannevoli, come disposto dall'art. 48 del Reg. (CE) 1493/99.

La categoria "vino da tavola" può prevedere le seguenti indicazioni facoltative:

1. simboli a carattere ambientale;
2. titolo alcolometrico totale;
3. dicitura relativa alla certificazione ISO 9001;
4. numero di codice dell'imbottigliatore;
5. consigli e modalità d'uso rivolte al consumatore;
6. riferimenti alle caratteristiche organolettiche;
7. riferimento al metodo di produzione biologico;
8. storia del vino;
9. storia della ditta;
10. numerazione della bottiglia o del recipiente;
11. altre indicazioni.

#### 1. Simboli a carattere ambientale

In passato, la L. n. 475/88 aveva introdotto l'obbligo di indicare in etichetta l'invito a non disperdere nell'ambiente il recipiente vuoto per tutti i prodotti alimentari liquidi. Tale normativa nazionale è stata abrogata successivamente dalla L. n. 14/03 (si veda anche "L'etichettatura dei prodotti alimentari. La normativa comunitaria e nazionale", n. 3/2006, Cap. 6.2, pag. 42).

#### 2. Titolo alcolometrico totale

Indica la gradazione alcolometrica data dalla gradazione alcolometrica effettiva e dalla gradazione alcolometrica potenziale, cioè l'eventuale titolo alcolometrico che potrebbe essere svolto dagli zuccheri ancora presenti nel vino. Tale gradazione alcolometrica è indicata in etichetta dal titolo alcolometrico effettivo seguito dal segno + e dalla cifra riguardante il titolo alcolometrico potenziale oppure dalla doppia indicazione del titolo alcolometrico effettivo e del titolo alcolometrico totale. Un vino con titolo alcolometrico totale di 13% vol e con titolo alcolometrico effettivo di 11% vol riporterà in etichetta o la dicitura "11+2% vol" oppure le due diciture seguenti: "Titolo alcolometrico effettivo 11% vol" e "Titolo alcolometrico totale 13% vol".

Come per il titolo alcolometrico effettivo, è possibile applicare la tolleranza di 0,5% vol rispetto ai risultati dell'analisi.

#### 3. Dicitura relativa alla certificazione ISO 9001

L'art. 2, lettera e del Reg. (CE) 753/02 dispone che non facciano parte dell'etichettatura i marchi, i contrassegni e le indicazioni relative a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti sottoposti ad un controllo sistematico e ufficiale, pur prevedendone implicitamente la presenza sul prodotto.

Tale informazione può essere riportata, ad esempio, con la dicitura “Azienda vinicola con sistema di qualità certificato ISO 9001”.

#### 4. Numero di codice dell’imbottigliatore

In etichetta è possibile riportare il numero di codice dell’imbottigliatore rilasciato dal competente ufficio dell’Ispettorato Repressioni Frodi in sede di vidimazione dei registri, come previsto dal D.M. 19 dicembre 1994, n. 768.

Nel caso in cui l’operatore desideri avvalersi della deroga prevista dal Reg. (CE) 884/2001, Art. 4 par. 2, inerente la possibilità di non emettere il documento di accompagnamento, l’indicazione del numero di codice dell’imbottigliatore è obbligatoria sul sistema di chiusura per il trasporto di prodotti vitivinicoli condizionati in recipienti aventi un volume nominale fino a 5 litri e per un quantitativo massimo trasportato di 100 litri, purché siano riportate tutte le indicazioni necessarie ad identificare l’imbottigliatore (nome, ragione sociale e sede oppure numero del registro di imbottigliamento).

#### 5. Consigli e modalità d’uso rivolte al consumatore

È possibile indicare in etichetta alcune informazioni inerenti, ad esempio, la conservazione del vino, le portate con le quali può essere accompagnato, i consigli per un miglior consumo. Tali consigli permettono al consumatore di poter scegliere un prodotto più consono alle proprie abitudini alimentari per accompagnare particolari portate o semplicemente per gustare nel modo più adeguato il vino stesso.

#### 6. Riferimenti alle caratteristiche organolettiche

Possono essere riportate anche descrizioni particolareggiate inerenti le caratteristiche organolettico sensoriali del prodotto.

#### 7. Riferimento al metodo di produzione biologico

È possibile far riferimento al metodo di coltivazione biologico utilizzato per la cura delle vigne.

#### 8. Storia del vino

Vi è la possibilità di riportare alcuni brani indicanti aneddoti, riferimenti storici o, più in generale, la storia del vino.

#### 9. Storia della ditta

Così come per il vino, è consentito proporre talune informazioni riguardanti la storia dell’azienda produttrice del vino.

#### 10. Numero della bottiglia o del recipiente

È concessa la possibilità di numerare ogni singola bottiglia o recipiente in base alla partita di provenienza (es. bottiglia n. 3 di 500).

## 11. Altre indicazioni

L'indicazione di altri tipi di informazioni oltre a quelli sopraccitati è consentita purchè queste non vengano meno ai dettami della disciplina attualmente in vigore.

### 1.4 Vini da tavola ad indicazione geografica

La normativa comunitaria disciplina i vini ad indicazione geografica ammettendo tale indicazione per designare vini da tavola ottenuti da un taglio di vini ricavati da uve raccolte in aree di produzione diverse purchè almeno l'85% del vino da tavola in oggetto provenga dall'area viticola menzionata - Reg. (CE) 1493/99, Art. 51, p. 2.

La normativa nazionale riporta che per indicazione geografica tipica dei vini si intende il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva (L. n. 164/1992, Art. 1, c. 2). Essa, quindi, introduce i vini a indicazione geografica tipica (i.g.t.) come categoria compresa tra i v.q.p.r.d. ed i vini da tavola generici.

Il riconoscimento delle i.g.t., così come le denominazioni d'origine, è altresì regolamentato dalla medesima legge ed avviene al momento dell'approvazione del disciplinare di produzione con apposito decreto del Ministro per le politiche agricole e forestali (L. n. 164/92, Art. 8 c. 3).

#### 1.4.1 Le indicazioni obbligatorie

La categoria "vino a i.g.t." prevede le medesime indicazioni obbligatorie previste per i vini da tavola (si veda par. 1.3.1, punti 2-3-4-6) ad eccezione delle indicazioni previste per:

##### 1. Denominazione di vendita

Secondo quanto previsto dal Reg. (CE) 1493/99 (Allegato VII Sezione A par. 2), la denominazione di vendita dei vini ad indicazione geografica tipica è costituita dai seguenti elementi:

- il nome della zona geografica;
- la frase "indicazione geografica tipica".

L'indicazione dell'area geografica da inserire in etichetta è prevista dal disciplinare di produzione, come stabilito dalla L. n. 164/92 (Art. 10, c. 7).

La menzione "indicazione geografica tipica" deve essere riportata per esteso. Esse deve essere riportata al di sotto dell'indicazione del nome geografico di pertinenza. La normativa europea prevede menzioni analoghe per gli altri Stati membri.

Nelle aree nazionali produttrici di vino i.g.t. dove è presente il bilinguismo, è possibile sostituire tale menzione con quelle analoghe previste per l'altra lingua presente nel territorio in questione. Pertanto, in Valle d'Aosta è possibile utilizzare la menzione "Vin de pays", nella Provincia Autonoma di Bolzano è permesso l'uso del termine "Landwein".

##### 5. Nome o ragione sociale, Comune e Stato membro dell'imbottigliatore o dello speditore o dell'importatore

Qualora l'imbottigliamento dei vini provenienti da Stati esteri avvenga in uno degli Paesi membri, la normativa comunitaria - Reg. (CE) 1493/99 All. VII, sez. A, p. 3 b; Reg. (CE)

753/02 Art. 34 - richiede l'indicazione del nome o della ragione sociale, del Comune e dello Stato membro dell'imbottigliatore.

#### **1.4.2 Le indicazioni facoltative regolamentate**

I vini a indicazione geografica tipica dispongono di ulteriori informazioni facoltative regolamentate da inserire in etichetta oltre a quelle già previste per i vini da tavola generici (si veda par. 1.3.2 punti 1-2-3-5-6).

La designazione "vino da tavola a indicazione geografica tipica" prevede le seguenti indicazioni facoltative regolamentate:

#### **4. Indicazioni relative al colore secondo le modalità scelte dallo Stato membro**

Il D.M. del 3 luglio 2003, Art. 12, c. 1, dispone che le indicazioni inerenti un colore particolare e la relativa disciplina di utilizzo devono essere previste direttamente nei disciplinari di produzione.

#### **7. Anno di raccolta delle uve**

L'anno di raccolta delle uve, previsto dal Reg. (CE) 1493/99 (All. VII, sez. B, p. 1 b), può essere inserito in etichettatura qualora almeno l'85% delle uve utilizzate per la preparazione del vino provenga dal raccolto dell'anno preso in esame. Per i vini che, seguendo i metodi tradizionali, prevedono la raccolta delle uve durante l'inverno, l'anno da indicare in etichetta è quello di inizio della campagna in corso e non quello di raccolta - Reg. (CE) 753/02 Art. 18.

#### **8. Indicazione del nome di una o più varietà di vite**

Il Reg. (CE) 753/02 (Art. 19, c. 1) consente l'indicazione di una sola varietà di vite o di un suo sinonimo (D. M. 3 luglio 2003, All. 1) in etichetta purché "almeno l'85% del vino sia ottenuto da tale varietà". Nel caso in cui il vino sia stato ottenuto interamente da un'unica varietà, è permessa anche l'indicazione di tale specificità (Art. 19, c. 1 d).

Il medesimo articolo al punto successivo prevede, inoltre, la possibilità di indicare due o tre nomi di varietà di viti a condizione che il prodotto sia stato ottenuto interamente ed esclusivamente dalle suddette varietà. Queste devono essere indicate con caratteri di uguali dimensioni in ordine decrescente rispetto alle singole quantità presenti nel prodotto.

Nel caso si desideri indicare più di tre varietà di vite, non possono comparire nello stesso campo visivo delle indicazioni previste come obbligatorie ed i caratteri utilizzati non possono superare i 3 mm di dimensione (Art. 19, c. 1f).

Il Reg. (CE) 753/02, Art. 20, precisa che è possibile indicare contemporaneamente la zona geografica, la varietà di vite e l'anno di raccolta a patto che il prodotto in oggetto rispetti il limite minimo dell'85% per tutti e tre i parametri.

#### **9. Indicazioni relative a come è stato ottenuto il prodotto o al metodo di elaborazione dello stesso**

Così come disposto dalla normativa europea gli Stati membri sono tenuti a regolamentare tali informazioni attraverso l'emanazione di decreti ministeriali ad hoc

o inserendo la disposizione in materia direttamente nel disciplinare di produzione del singolo prodotto (D. M. 3 luglio 2003, Art. 16).

In tale ambito è escluso il metodo di produzione biologico già disciplinato da apposito regolamento comunitario.

### **Vino novello**

Il Legislatore italiano, con l'emanazione del D.M. del 13 luglio 1999, ha disciplinato le tematiche inerenti la produzione, la commercializzazione e l'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica tipica designati con la qualificazione "novello", in ottemperanza alle disposizioni riportate al precedente paragrafo. Un vino a indicazione geografica tipica può fregiarsi della menzione "vino novello" o "novello" qualora:

- il prodotto sia stato imbottigliato entro il 31 dicembre dell'anno in cui è stata effettuata la vendemmia;
- sia immesso sul mercato a partire dal 6 novembre;
- sia confezionato in recipienti di capacità non superiore a 1,5 litri o in contenitori di capienza fino a 60 litri nel caso siano costituiti da acciaio inossidabile.

Le menzioni riguardanti il colore, il vino novello e le altre indicazioni complementari previste dalle normative vigenti, sia in ambito nazionale sia in ambito comunitario, possono essere indicate nell'etichetta riportante le indicazioni obbligatorie superiormente all'area geografica o inferiormente alla menzione "indicazione geografica tipica" e possono comunque comparire o essere ripetute su altre etichette (Circolare Miraaf n. 9 del 14 ottobre 1996).

### **10. Menzioni tradizionali complementari**

Il Reg. (CE) 1493/99 (All. VII, sez. B, p. 1 b) prevede la possibilità di indicare menzioni tradizionali complementari in etichetta conferendo la stesura della disciplina al singolo Stato membro produttore. Tali informazioni consistono in parole che offrono al consumatore la possibilità di percepire peculiarità del prodotto quali "un metodo di produzione, di elaborazione o di invecchiamento oppure alla qualità, al colore o al tipo di luogo o ad un evento connesso alla storia del vino" (Art. 23).

Tali menzioni sono espressamente riportate nell'Allegato III del Reg. (CE) 753/02 separate in due sezioni distinte, la A e la B. Nella sezione A sono indicate le menzioni più blande e che possono subire anche cambiamenti: gli esempi più noti sono le menzioni "passito", "riserva", "chiarretto", verdolino" e "vivace". Nella sezione B, invece, sono presenti le menzioni che possiedono una tutela giuridica a livello internazionale e che sono collegate essenzialmente al territorio di produzione, come ad esempio "Amarone", "Brunello d.o.c", "Vinsanto".

Una menzione tradizionale, al fine di poter essere inserita nella sezione A, deve possedere i seguenti requisiti:

- "essere specifiche di per sé e precisamente definite nella legislazione dello Stato membro;
- essere sufficientemente distintive e/o godere di una solida reputazione nell'ambito del mercato comunitario;

- essere state utilizzate tradizionalmente per almeno 10 anni nello Stato membro in questione;
- essere associate a uno o, eventualmente, a più vini o categorie di vini comunitari” [Art. 24, c. 5].

Conseguentemente, le menzioni tradizionali, al fine di rientrare nell’elenco della sezione B, oltre a rispettare le condizioni sopra riportate devono “essere associate a un vino recante un’indicazione geografica e servire a identificare questo vino come originario di detta regione o località del territorio comunitario qualora la reputazione, una qualità o un’altra caratteristica determinata del vino, espressa dalla menzione tradizionale in causa, possa essere attribuita essenzialmente a tale origine geografica” [Art. 24, c. 6].

La tutela delle menzioni tradizionali complementari è applicabile ai marchi che contengono tali menzioni purché il vino in oggetto abbia diritto a tale designazione [Art. 24, c. 3].

La protezione è prevista solo ed esclusivamente nella lingua o nelle lingue in cui sono riportate le menzioni nell’elenco [Art. 24, c. 4], pertanto l’eventuale traduzione di parole di senso compiuto in lingue diverse da quelle riportate nel regolamento non garantisce alcun tipo di tutela.

#### 11. Nome dell’azienda

Il D.M. del 3 luglio 2003, Art. 17, nell’indicare il nome dell’azienda consente di utilizzare i seguenti termini: abbazia, castello, torre, rocca, villa (per i vini dell’intero territorio nazionale); Kloster, Stift, Abtei, Schloß, Burg, Ansitz (per i prodotti della provincia di Bolzano). Sono consentiti anche altri termini simili, in abbinamento ai nomi delle relative entità storico tradizionali o dei toponimi e le loro illustrazioni. Il medesimo decreto, inoltre, dispone che tali termini e le loro illustrazioni possano essere utilizzati solo a condizione che: “i citati nomi delle entità storico tradizionali e dei toponimi abbinabili non devono contenere, in tutto o in parte, un nome geografico riservato a i.g.t. e d.o. diverse da quella utilizzata per designare il vino ottenuto nell’azienda viticola in questione” [Art. 17, c. 2].

Il Reg. [CE] 753/02, Art. 25, dispone che tali termini possono essere indicati in etichetta qualora l’azienda che vuole farne uso sia quella in cui è stato ottenuto il vino da uve raccolte nei vigneti aziendali ed è stata effettuata la vinificazione.

#### 12. Riconoscimenti e medaglie

Tali segni sono attribuiti da organismi riconosciuti dal Ministero a quelle partite di vino che possiedono i requisiti richiesti dal concorso [L. n. 164/02, Art. 27]. I riconoscimenti possono essere riportati in etichetta purché siano attribuiti limitatamente al lotto dei vini sottoposto effettivamente ai controlli - Reg. [CE] 753/02, Art. 21.

### 1.4.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate

Per i vini a indicazione geografica tipica in materia di indicazioni facoltative non regolamentata sono previste le medesime disposizioni applicate ai vini da tavola generici (si veda par. 1.3.3 punti 1-11).

### 1.5 Vini di qualità prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.)

La L. n.164/ 1992, Art. 1, c. 1, definisce la denominazione di origine come “il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all’ambiente naturale e ai fattori umani”.

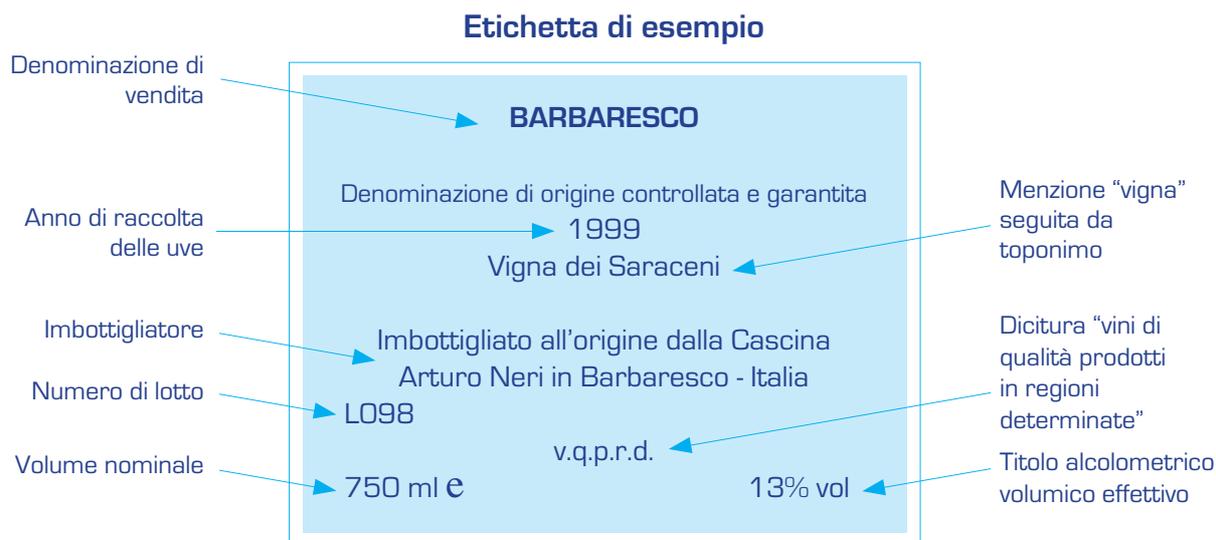
La medesima legge definisce inoltre vini di qualità prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.) i vini conformi alla disciplina riportata dalla legge stessa nonché alle altre disposizioni comunitarie e nazionali adottate in materia (Art. 54).

I v.q.p.r.d. possono essere distinti in diverse categorie (le prime tre saranno trattate successivamente):

- vini liquorosi di qualità prodotti in regioni determinate (v.l.q.p.r.d.), rispondenti alla definizione di vino liquoroso;
- vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.s.q.p.r.d.), rispondenti alla definizione di vino spumante, compresi i v.s.q.p.r.d. del tipo aromatico;
- vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.f.q.p.r.d.), rispondenti alla definizione di vino frizzante;
- v.q.p.r.d. diversi da quelli summenzionati.

Il Reg. (CE) 1493/99, Allegato VI, sezione A, riporta che “per regione determinata si intende un’area o un complesso di aree viticole che producono vini con particolari caratteristiche qualitative e il cui nome viene utilizzato per designare v.q.p.r.d.”.

L’acronimo v.q.p.r.d. previsto a livello comunitario raggruppa quelli che a livello nazionale sono i vini a denominazione di origine controllata (d.o.c.) e a denominazione di origine controllata e garantita (d.o.c.g.) che unitamente sono conosciute come denominazioni di origine.



### 1.5.1 Le indicazioni obbligatorie

La designazione "vino di qualità prodotto in regioni determinate" prevede le medesime indicazioni obbligatorie previste per i vini da tavola [si veda par. 1.3.1 punti 2-4-6] ad eccezione delle indicazioni previste per i punti che seguono.

#### 1. Denominazione di vendita

Secondo quanto previsto dal Reg. (CE) 1493/99 [All. VII, sez. A, p. 2], la denominazione di vendita dei v.q.p.r.d. è costituita dai seguenti elementi:

- il nome della regione determinata;
- la menzione specifica tradizionale prevista dalla normativa nazionale.

La L. n.164/1992, Art 3, c. 3, ed il Reg. (CE) 753/02, Art. 29 p. 1 f, indicano quali menzioni specifiche tradizionali le frasi "denominazione di origine controllata" (d.o.c.), "denominazione di origine controllata e garantita" (d.o.c.g.) e "vino dolce naturale" (quest'ultima se esplicitamente ammessa dal disciplinare di produzione). È prevista una deroga, in tale ambito, per i vini della Provincia Autonoma di Bolzano poiché le prime due menzioni possono essere sostituite rispettivamente da "Kontrollierte Ursprungsbezeichnung" e "Kontrollierte und garantierie Ursprungsbezeichnung". Le menzioni riconosciute a livello comunitario "vino di qualità prodotto in regioni determinate" o il relativo acronimo "v.q.p.r.d." possono essere riportati in etichetta come menzione aggiuntiva.

Il medesimo regolamento (Art. 30, lett. d) deroga all'obbligo di indicare la menzione specifica tradizionale qualora i prodotti interessati possano fregiarsi di una delle seguenti regioni determinate: "Asti", "Marsala", "Franciacorta".

Qualora il vino sia inviato all'estero, rimangono valide le disposizioni previste per i vini da tavola riguardanti l'indicazione del nome dello Stato membro d'origine [par. 1.3.1 punto 1].

### 3. Titolo alcolometrico volumico effettivo

In deroga alle disposizioni previste per i vini da tavola, il Reg. (CE) 753/02, Art. 3, p. 2, prevede per i v.q.p.r.d. immagazzinati per oltre 3 anni una tolleranza in più o in meno pari a 0,8% vol.

#### **Fascetta sostitutiva del contrassegno di Stato**

Il Decreto Mipaf dell'8 febbraio 2006, e successive modifiche, regola l'uso delle fascette sostitutive del contrassegno di stato applicato alle bottiglie dei vini d.o.c.g. La fascetta riporta informazioni specifiche quali: l'emblema dello stato; la dicitura "Ministero delle Politiche agricole e forestali"; la sigla "d.o.c.g."; il nome della d.o.c.g. del vino di cui trattasi ed eventualmente le tipologie e le menzioni aggiuntive previste dal disciplinare di produzione; il numero progressivo e la serie alfabetica; il volume nominale del prodotto contenuto nel recipiente espresso in litri.

**Il numero progressivo e la serie alfabetica non possono, in alcun caso, sostituire il numero di lotto.**

Tale regola si applica anche ai contrassegni fiscali riportati sulle bottiglie delle bevande spiritose e dei vini liquorosi.

#### **Esempio di fascetta applicata sui vini d.o.c.g.**



### 4. Nome o ragione sociale, Comune e Stato membro dell'imbottigliatore o dello speditore o dell'importatore

Qualora i vini importati sciolti siano imbottigliati in Italia, in etichetta deve essere indicato il nome o la ragione sociale, il comune e lo Stato membro dell'imbottigliatore così come disposto dal (CE) 1493/99 (All. VII sez. A p. 3b) e dal Reg. (CE) 753/02, Art. 34.

#### **1.5.2 Le indicazioni facoltative regolamentate**

I vini a denominazione d'origine dispongono di ulteriori informazioni facoltative regolamentate da inserire in etichetta oltre a quelle già previste per i vini da tavola generici (si veda par. 1.3.2, punti 1-2-3-5-6) e a i.g.t. (si veda par. 1.4.2, punti 4-9-11-12).

La categoria "vino di qualità prodotto in regioni determinate" prevede, pertanto, le seguenti indicazioni:

### 7. Anno di raccolta delle uve

Si seguono le disposizioni previste per i vini ad indicazione geografica tipica a meno che il disciplinare di produzione non ne preveda obbligatoriamente l'indicazione.

#### 8. Indicazione del nome di una o più varietà di vite

Qualora l'indicazione sia prevista dal disciplinare di produzione, si seguono le disposizioni già esposte per i vini a indicazione geografica tipica.

#### 10. Menzioni tradizionali complementari

Possono essere riportate in etichetta qualora siano riferite esclusivamente ai rispettivi vini a denominazione, così come da Allegato III del Reg. (CE) 753/02, e qualora lo preveda espressamente il disciplinare di produzione.

La L. n. 164/1992, Art. 4, c. 4, dispone inoltre che tali menzioni possano seguire le diciture "denominazione d'origine controllata" e "denominazione d'origine controllata e garantita" (si veda anche par. 1.2.2 punto 9).

#### 13. Indicazioni relative all'imbottigliamento

Come previsto dal Reg. (CE) 753/02 Art. 25, il D.M. del 3 luglio 2003, Art. 18, stabilisce che le menzioni da riportare "relative all'imbottigliamento nell'azienda viticola, da parte di un'associazione di aziende viticole o in una impresa situata nella regione di produzione o nelle sue immediate vicinanze per i v.q.p.r.d. di cui all'allegato VI, D.3 del Reg. (CE) n. 1493/99" sono le seguenti:

- "per i prodotti dell'intero territorio nazionale: "imbottigliato dal viticoltore", "imbottigliato all'origine", "imbottigliato all'origine dalla cantina sociale", "imbottigliato all'origine dai produttori riuniti", "imbottigliato all'origine dall'associazione dei produttori";
- per i prodotti originari dalla provincia di Bolzano: "abgefüllt vom Weinbauern", "Erzeugerabfüllung", "Erzeugerabfüllung der Kellereigenossenschaft", a condizione che il prodotto provenga esclusivamente dalle uve raccolte nei vigneti che fanno parte dell'azienda viticola e vinificate nella stessa azienda".

#### 14. Indicazione della sottozona

La L. n. 164/1992, Art. 4, c. 3, consente l'opportunità di indicare in etichetta il nome di una sottozona, cioè una zona più ristretta e meno estesa rispetto ad una regione determinata avente caratteristiche particolari inerenti l'ambiente e la tradizione, purchè

- essa sia esplicitamente prevista dal competente disciplinare di produzione;
- siano previsti criteri più rigidi rispetto a quelli applicati per l'intera denominazione;
- sia associata alla relativa denominazione;
- le uve provengano interamente dalla sottozona stessa - Reg. (CE) 753/02, Art. 31.

In etichetta compariranno, contemporaneamente, la denominazione del v.q.p.r.d. e l'indicazione della sottozona.

#### 15. Unità geografica più grande della regione determinata

Il Reg. (CE) 753/02, Art. 32, concede la possibilità agli Stati membri di disciplinare le tematiche inerenti l'indicazione di una unità più grande rispetto alla regione determinata. Il D.M. del 3 luglio 2003, Art. 21, dispone che "le unità geografiche più ampie della regione determinata (...) sono le seguenti:

- "Alto Adige" ("Südtirol") o "dell'Alto Adige" ("Südtiroler"), in associazione alle tipologie "Classico" e "Classico Superiore" della d.o.c. "Lago di Caldaro" o "Caldaro" o "Kalterersee" o "Kalterer" (D.M. 11 novembre 2002 - Gazzetta Ufficiale n. 272

del 20 novembre 2002; D.M. 3 agosto 1993 - Gazzetta Ufficiale n. 200 del 26 agosto 1993);

- “Sardegna”, in associazione alle d.o.: “Alghero”, “Arborea”, “Carignano del Sulcis”, “Malvasia di Bosa”, “Mandrolisai”, “Moscato di Sorso Sennori”, “Girò di Cagliari”, “Malvasia di Cagliari”, “Monica di Cagliari”, “Moscato di Cagliari”, “Nasco di Cagliari”, “Nuragus di Cagliari”, “Terralba o Campidano di Terralba”, “Vermentino di Gallura”, “Vernaccia di Oristano” (D.M. 30 marzo 2001 - Gazzetta Ufficiale n. 102 del 4 maggio 2001).

#### 16. Imbottigliamento nella regione determinata

Il Reg. (CE) 753/02, Art. 33, dispone che gli Stati membri stabiliscano la disciplina inerente l'indicazione dell'imbottigliamento nella regione determinata per i vini prodotti nel proprio territorio e dispone altresì che tale indicazione possa avvenire solo se l'attività di imbottigliamento è stata effettuata nella medesima regione o in stabilimenti situati nelle immediate vicinanze.

Il D.M. 3 luglio 2003, Art. 22, stabilisce le menzioni da applicare nel caso di indicazione dell'imbottigliamento nella regione determinata. Esse sono:

“a) per i prodotti dell'intero territorio nazionale:

- “imbottigliato nella zona di produzione”;
- “imbottigliato in ...” seguita dal nome della regione determinata;

b) per i prodotti originari della provincia di Bolzano:

- “abgefüllt im Produktionsgebiet”;
- “abgefüllt in ...” seguita dal nome della regione determinata”.

#### 17. Menzione “vigna” seguita da toponimo

Come disposto dalla L. n. 164/1992, Art. 6, c. 3, la menzione “vigna” seguita dal toponimo può essere indicata nelle etichette dei vini a denominazione ottenuti dalla corrispondente superficie vitata a condizione che

- tale termine sia presente nelle mappe catastali;
- l'area sia identificata nell'Albo dei vigneti;
- la superficie vitata sia rivendicata nella denuncia annuale di produzione delle uve;
- la vinificazione sia effettuata separatamente.

### 1.5.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate

Per i vini a denominazione di origine, in materia di indicazioni facoltative non regolamentate, sono previste le medesime disposizioni applicate ai vini da tavola generici (si veda il par. 1.3.3 punti 1-11).

## 1.6 Vini frizzanti

Il Reg. (CE) 1493/99, Allegato I, punto 17, definisce “vino frizzante” il “prodotto:

- ottenuto da vino da tavola o da v.q.p.r.d. o da prodotti atti ad diventare vino da tavola o v.q.p.r.d., purché tali vini o prodotti presentino un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9 % vol;
- avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7 % vol;

- che, conservato a 20° C in recipienti chiusi, presenta 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”.

I vini frizzanti possono essere classificati in:

- vini frizzanti generici;
- vini a i.g.t. tipologia frizzante;
- vini a d.o. tipologia frizzante;
- vini frizzanti gassificati.

La normativa di riferimento per i vini frizzanti è composta dal Reg. (CE) 1493/99 Capo II e Allegato VII; dal Reg. (CE) 753/02, Titolo VI; D.M. 3 luglio 2003, Art. 23.

### **1.6.1 Vini frizzanti generici**

#### **1.6.1.1 Le indicazioni obbligatorie**

La categoria “vino frizzante” prevede le seguenti indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta:

1. denominazione di vendita;
2. volume nominale (si veda par. 1.3.1 punto 2);
3. titolo alcolometrico volumico effettivo (si veda anche par. 1.3.1 punto 3);
4. numero del lotto di produzione (si veda par. 1.3.1 punto 4);
5. nome o ragione sociale, comune e Stato membro dell’imbottigliatore o dello speditore o dell’importatore (si veda anche par. 1.3.1 punto 5);
6. indicazione del contenuto di anidride solforosa (si veda par. 1.3.1 punto 6).

#### **1. Denominazione di vendita**

Come disposto dal Reg. (CE) 753/02, Art. 38, nella denominazione di vendita si riporta la dicitura “vino frizzante” e si vieta l’utilizzo di frasi aggiuntive quali “a fermentazione naturale” poiché il vino denominato come frizzante è sicuramente a lievitazione naturale.

#### **3. Titolo alcolometrico volumico effettivo**

In deroga alle disposizioni previste per i vini da tavola, il Reg. (CE) 753/02, Art. 3, c. 2, prevede per i vini frizzanti una tolleranza in più o in meno pari a 0,8% vol rispetto ai valori ottenuti in sede di analisi.

#### **5. Nome o ragione sociale, Comune e Stato membro dell’imbottigliatore o dello speditore o dell’importatore**

In aggiunta alle disposizioni previste per i vini da tavola, il nome dell’imbottigliatore può essere sostituito dal termine “elaboratore”.

#### **1.6.1.2 Le indicazioni facoltative regolamentate**

I vini frizzanti dispongono anche di informazioni facoltative regolamentate da inserire in etichetta. Esse sono le seguenti:

1. marchio (si veda par. 1.3.2 punto 1);
2. nome, indirizzo e qualità delle persone partecipanti alla commercializzazione (si veda par. 1.3.2 punto 2);

3. tipo del prodotto;
4. indicazioni relative al colore secondo le modalità scelte dallo Stato membro (si veda par. 1.4.2 punto 4);
5. termini riferiti all'attività agricola dell'azienda (si veda par. 1.3.2 punto 5);
6. imbottigliamento per conto terzi (facoltativo a livello comunitario, obbligatorio in Italia) (si veda par. 1.3.2 punto 6).

### 3. Tipo del prodotto

Il D.M. 3 luglio 2003, Art. 23, come previsto dalla disciplina europea, dispone l'opportunità di indicare in etichetta informazioni aggiuntive sul tipo di prodotto in relazione al tenore di zuccheri ivi contenuto. Pertanto, sono previste le seguenti tipologie:

- secco: da 0 a 15 g/l;
- semisecco o abboccato: da 12 a 35 g/l;
- amabile: da 30 a 50 g/l;
- dolce: superiore a 45 g/l.

#### **1.6.1.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate**

Per i vini frizzanti, in materia di indicazioni facoltative non regolamentate, sono previste le medesime disposizioni applicate ai vini da tavola generici (si veda par. 1.3.3 punti 1-11).

#### **1.6.2 Vini a i.g.t. tipologia frizzante**

La tipologia frizzante dei vini ad indicazione geografica tipica è espressamente prevista dai disciplinari di produzione pertanto la menzione "vino frizzante" nelle denominazione di vendita può essere riportata in etichetta solo ed esclusivamente se il disciplinare di produzione del vino a i.g.t. in oggetto lo prevede.

##### **1.6.2.1 Le indicazioni obbligatorie**

La designazione "vino a i.g.t. tipologia frizzante" prevede le seguenti indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta:

1. denominazione di vendita (si veda anche par. 1.4.1 punto 1 e par. 1.6.1.1 punto 1);
2. volume nominale (si veda par. 1.3.1 punto 2);
3. titolo alcolometrico volumico effettivo (si veda par. 1.3.1 punto 3);
4. numero del lotto di produzione (si veda par. 1.3.1 punto 4);
5. nome o ragione sociale, comune e Stato membro dell'imbottigliatore o dello speditore o dell'importatore (si veda anche par. 1.3.1 punto 5);
6. indicazione del contenuto di anidride solforosa (si veda par. 1.3.1 punto 6);

con le seguenti particolarità:

##### 1. Denominazione di vendita

Oltre all'indicazione dell'area geografica, della dicitura "indicazione geografica tipica" e della menzione "vino frizzante", già trattati in paragrafi precedenti, è permessa una deroga relativa alle dimensioni del carattere per quei vini a i.g.t. frizzanti che possono utilizzare il tappo a fungo, come disposto dal D.M. 7 luglio 1993 e D.M. 10 maggio 1995: in tali casi l'altezza dei caratteri deve essere di almeno 5 mm.

5. Nome o ragione sociale, Comune e Stato membro dell'imbottigliatore o dello speditore o dell'importatore

In aggiunta alle disposizioni previste per i vini da tavola, il nome dell'imbottigliatore può essere sostituito dal termine "elaboratore".

#### **1.6.2.2 Le indicazioni facoltative regolamentate**

Le informazioni facoltative regolamentate dei vini a i.g.t. tipologia frizzante sono quelle previste sia per i vini da tavola generici sia per i vini a i.g.t. salvo l'indicazione del "tipo di prodotto" che deve essere riportato come previsto per i vini frizzanti (si vedano par. 1.3.2 punti 1-2-3-5-6 e par. 1.4.2 punti 4-7-9-10-11-12).

#### **1.6.2.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate**

Per i vini a i.g.t. tipologia frizzante, in materia di indicazioni facoltative non regolamentate, sono previste le medesime disposizioni applicate ai vini da tavola generici (si vedano par.1.3.3 punti 1-11).

#### **1.6.3 Vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.f.q.p.r.d.)**

Fanno parte di questa categoria i vini a denominazione d'origine controllata (d.o.c.) e controllata e garantita (d.o.c.g.) i cui disciplinari di produzione consentono la tipologia frizzante.

##### **1.6.3.1 Le indicazioni obbligatorie**

Per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie per la categoria "v.f.q.p.r.d." (vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate), valgono le indicazioni a carattere generale descritte a proposito dei vini da tavola (par. 1.3.1, punti 2-3-4-5-6), oltre a quanto detto a proposito dei v.q.p.r.d. (par. 1.5.1., punto 1)

Si sottolineano le seguenti particolarità:

##### **1. Denominazione di vendita**

Oltre alle indicazioni previste per i v.q.p.r.d. (area geografica e dicitura "denominazione di origine controllata" o "denominazione di origine controllata e garantita"), la denominazione di vendita è completata dalla menzione "vino frizzante di qualità prodotto in una regione determinata" o "v.f.q.p.r.d."

Anche in questo caso è permessa una deroga relativa alle dimensioni del carattere per quei v.q.p.r.d. che possono utilizzare il tappo a fungo, come disposto dal D.M. 7 luglio 1993 e D.M. 10 maggio 1995: in tali casi l'altezza dei caratteri deve essere di almeno 5 mm.

##### **1.6.3.2 Le indicazioni facoltative regolamentate**

Le informazioni facoltative regolamentate dei v.f.p.q.r.d. sono quelle previste per i vini a denominazione d'origine (v.q.p.r.d.), a cui si rimanda (par. 1.5.2).

##### **1.6.3.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate**

Per i v.f.p.q.r.d., in materia di indicazioni facoltative non regolamentate, sono previste le medesime disposizioni applicate ai vini da tavola generici (si veda par.1.3.3 punti 1-11).

#### **1.6.4 Vini frizzanti gassificati**

Il Reg. (CE) 1493/99, All. I punto 18, "vino frizzante gassificato" il "prodotto:

- ottenuto da vino da tavola, da v.q.p.r.d. o da prodotti atti a diventare vino da tavola o v.q.p.r.d.;
- avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7% vol e un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9% vol;
- che, conservato a 20° C in recipienti chiusi, presenta 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".

##### **1.6.4.1 Le indicazioni obbligatorie**

La categoria dei vini frizzanti gassificati prevede le medesime indicazioni obbligatorie dei vini frizzanti generici, con le seguenti particolarità:

###### **1. Denominazione di vendita**

Come disposto dal Reg. (CE) 753/02, Art. 38, c. 2, la denominazione di vendita è costituita dalla dicitura "vino frizzante gassificato" ed è completata dalla menzione "ottenuto mediante aggiunta di anidride carbonica". Tali indicazioni hanno il medesimo carattere della denominazione di vendita e devono essere riportate sulla stessa riga o immediatamente al di sotto.

###### **3. Titolo alcolometrico volumico effettivo**

A parziale deroga disposizioni previste per i vini da tavola, il Reg. (CE) 753/02, Art. 3, p. 2, prevede per i vini frizzanti gassificati una tolleranza in più o in meno pari a 0,8% vol rispetto ai valori rilevati in sede di analisi.

##### **1.6.4.2 Le indicazioni facoltative regolamentate**

La categoria dei "vini frizzanti gassificati" prevede le medesime informazioni facoltative regolamentate inserite per i vini da tavola generici (si veda par. 1.3.2, punti 1-2-4-5-6) con la sola esclusione dell'indicazione riguardante il "tipo del prodotto" non consentito dalla normativa (D. M. 3 luglio 2003, Art. 23). Si ricorda, inoltre, il caso di indicazione dell'imbottigliamento per conto terzi (facoltativo a livello comunitario, obbligatorio in Italia) (si veda par. 1.3.2 punto 6).

##### **1.6.4.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate**

Per i vini frizzanti gassificati, in materia di indicazioni facoltative non regolamentate, sono previste le medesime disposizioni applicate ai vini da tavola generici (si veda par. 1.3.3 punti 1-11).

#### **1.7 Vini liquorosi**

Il Reg. (CE) 1493/99, Allegato I punto 14, definisce "vino liquoroso" il "prodotto:

- avente un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 15% vol e non superiore a 22% vol;
- un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 17,5% vol".

Essi possono essere ottenuti o da mosto di uve parzialmente fermentato o da vino o da una miscela dei prodotti suddetti o da mosto di uve o dalla miscela di questo prodotto con vino cui si aggiungono “alcol neutro di origine vinica, compreso l'alcol ricavato dalla distillazione di uve secche con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 96% vol” e/o “distillato di vino o di uve secche con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52% vol e non superiore a 86% vol”.

I vini liquorosi possono essere classificati in:

- vini liquorosi generici;
- vini a i.g.t. tipologia liquorosa;
- v.l.q.p.r.d.

### **1.7.1 Vini liquorosi generici**

#### **1.7.1.1 Le indicazioni obbligatorie**

La categoria dei vini liquorosi prevede le medesime indicazioni obbligatorie indicate a proposito dei vini da tavola (par.1.3.1, punti 2-3-4-5-6), con le seguenti differenze e particolarità:

##### 1. Denominazione di vendita

Come disposto dal Reg. (CE) 753/02 (Art. 38, p. 3) la denominazione di vendita è costituita dalla dicitura “vino liquoroso”.

##### 3. Titolo alcolometrico volumico effettivo

A parziale deroga delle disposizioni previste per i vini da tavola, il Reg. (CE) 753/02 (Art. 3, p. 2) prevede per i vini liquorosi una tolleranza in più o in meno pari a 0,8% vol rispetto ai valori rilevati in sede di analisi.

##### 7. Indicazione degli estremi del codice di accisa

In sostituzione della licenza fiscale della ditta (Testo Unico delle Accise n. 504/95, Art. 31), le circolari del Ministero delle Finanze, n. 299/D/95, e del Dipartimento delle Dogane, n. 1813 del 01/04/98, dispongono l'obbligatorietà di indicare per tutti i vini liquorosi il “codice di accisa” o “codice della ditta”.

#### **1.7.1.2 Le indicazioni facoltative regolamentate**

La categoria dei “vini liquorosi” generici prevede le medesime indicazioni facoltative regolamentate indicate a proposito dei vini da tavola (par.1.3.2, punti 1-2-4-5-6), con la seguente particolarità:

##### 3. Tipo del prodotto

Il D.M. 3 luglio 2003, Art. 23, c. 1, come previsto dalla disciplina europea, dispone l'opportunità di indicare in etichetta informazioni aggiuntive sul tipo di prodotto in relazione al tenore di zuccheri ivi contenuto.

Pertanto, sono previste le seguenti tipologie:

- “secco”: fino a 40 g/l;
- “semisecco” o “amabile”: da 40 a 100 g/l;
- “dolce”: superiore a 100 g/l.

### **1.7.1.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate**

Per i vini liquorosi, in materia di indicazioni facoltative non regolamentate, sono previste le medesime disposizioni applicate ai vini da tavola generici (si veda par. 1.3.3 punti 1-11).

### **1.7.2 Vini a igt tipologia liquorosa**

In tale gruppo sono compresi i vini a i.g.t. i cui disciplinari di produzione prevedono la tipologia liquorosa.

#### **1.7.2.1 Le indicazioni obbligatorie**

La categoria "vini a i.g.t. tipologia liquorosa" prevede le medesime indicazioni richieste per i vini da tavola (par. 1.3.1 punti 2-3-4-5-6) e per i vini da tavola a igt (par. 1.4.1, punto 1), ad eccezione delle seguenti particolarità:

##### **1. Denominazione di vendita**

Oltre alle disposizioni previste per i vini a i.g.t. in materia di denominazione di origine, "vino liquoroso". Quest'ultima menzione può comparire in altre etichette oltre a quella contenente le informazioni obbligatorie.

##### **3. Titolo alcolometrico volumico effettivo**

A parziale deroga delle disposizioni previste per i vini da tavola, il Reg. (CE) 753/02, Art. 3 p. 2, prevede per i vini a i.g.t. liquorosi una tolleranza in più o in meno pari a 0,8% vol rispetto ai valori rilevati in sede di analisi.

##### **5. Nome o ragione sociale, Comune e Stato membro dell'imbottigliatore o dello speditore o dell'importatore**

In aggiunta alle disposizioni previste per i vini da tavola, il nome dell'imbottigliatore può essere sostituito dal termine "elaboratore".

#### **1.7.2.2 Le indicazioni facoltative regolamentate**

Le informazioni facoltative regolamentate dei vini a i.g.t. tipologia liquorosa sono quelli previsti sia per i vini da tavola generici sia per i vini a i.g.t. salvo l'indicazione del "tipo di prodotto" che deve essere riportato come previsto per i vini liquorosi. Si rinvia pertanto al par. 1.3.2 punti 1-2-3-5-6 ed al par. 1.4.2 punti 4-7-8-9-10-11-12.

#### **1.7.2.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate**

Per i vini a i.g.t. tipologia liquoroso, in materia di indicazioni facoltative non regolamentate, sono previste le medesime disposizioni applicate ai vini da tavola generici (si veda par. 1.3.3 punti 1-11).

### **1.7.3 Vini liquorosi di qualità prodotti in regioni determinate (v.l.q.p.r.d.)**

Fanno parte di questa categoria i vini d.o.c. e d.o.c.g. i cui disciplinari di produzione consentono la tipologia liquorosa.

#### **1.7.3.1 Le indicazioni obbligatorie**

La categoria v.l.q.p.r.d. prevede le medesime indicazioni richieste per i vini da tavola (par. 1.3.1, punti 2-3-4-5-6) e per i v.q.p.r.d. (par. 1.5.1, punto 1).

L'unica eccezione è la seguente particolarità:

#### 1. Denominazione di vendita

Oltre alle indicazioni previste per i v.q.p.r.d. (area geografica e dicitura “denominazione di origine controllata” o “denominazione di origine controllata e garantita” o “vino dolce naturale”), la denominazione di vendita è completata dalla menzione “vino liquoroso di qualità prodotto in una regione determinata” o “v.l.q.p.r.d.”.

#### **1.7.3.2 Le indicazioni facoltative regolamentate**

Le informazioni facoltative regolamentate dei v.f.p.q.r.d. sono quelle previste per i vini a denominazione d'origine (v.q.p.r.d.), v. par. 1.5.2

#### **1.7.3.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate**

Per i v.f.p.q.r.d., in materia di indicazioni facoltative non regolamentate, sono previste le medesime disposizioni applicate ai vini da tavola generici (si veda par.1.3.3 punti 1-11).

### **1.8 Vini spumanti**

Il Reg. (CE) 1493/99, Allegato I, punto 15, definisce “vino spumante” “il prodotto ottenuto dalla prima o seconda fermentazione alcolica:

- di uve fresche;
- di mosto di uve;
- di vino;

atti a diventare vino da tavola,

- di vino da tavola;
- di v.q.p.r.d.;
- di vini importati, figuranti in un elenco da stabilire, ottenuti da varietà di viti e da regioni viticole aventi caratteristiche che li differenziano dai vini comunitari; caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione e che, conservato alla temperatura di 20°C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione e non inferiore a 3 bar”.

Il Regolamento succitato (All. VIII, sez. A, p. 1) fornisce anche la seguente classificazione dei vini spumanti:

- vini spumanti;
- vini spumanti di qualità;
- vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate.

Oltre a tali categorie, la normativa europea disciplina anche la tipologia “vino spumante gassificato”.

#### **1.8.1 Vino spumante**

##### **1.8.1.1 Le indicazioni obbligatorie**

La designazione generica “vino spumante” prevede le medesime indicazioni obbligatorie dei vini da tavola (si veda par. 1.3.1, punti 2-3-4-5-6), con le seguenti particolarità:

### 1. Denominazione di vendita

In etichetta deve essere riportata la designazione "vino spumante" [All. VIII, sez. B, p. 1 a; All. VII, sez. D, p. 2 a).

### 2. Volume nominale

I vini spumanti possono essere confezionati e commercializzati in recipienti o in bottiglie aventi specifiche capacità volumiche nominali come previsto dal D.L. n. 451/1976, convertito in L. n. 614/1976, in attuazione delle Direttive del Consiglio delle Comunità europee n. 75/106/CEE e n. 75/107/CEE (v. tabella).

0,125	0,375	1,50	4,50	9,00
0,20	0,75	3,00	6,00	

### 3. Titolo alcolometrico volumico effettivo

A parziale deroga delle disposizioni previste per i vini da tavola, il Reg. (CE) 753/02, Art. 3 p. 2, prevede per i vini spumanti una tolleranza in più o in meno pari a 0,8% vol rispetto ai valori rilevati in sede di analisi.

### 7. Tipo di prodotto

L'Allegato VIII (sez. B, p. 1 c) del Reg. (CE) 1493/99 prescrive quale indicazione obbligatoria la menzione del tipo di prodotto relativo al tenore di zucchero presente nei vini spumanti. Le relative menzioni da riportare in etichetta sono le seguenti [All. VIII, sez. D, p. 3]:

- "dosaggio zero": se il suo tenore di zucchero è inferiore a 3 g/l; tali menzioni possono essere usate unicamente per i prodotti che non hanno subito aggiunta di zucchero dopo la formazione della spuma, "brut nature", "naturherb", "bruto natural", "pas dosé", "dosage zéro", [...];
- "extra brut", "extra herb" o "extra bruto": se il tenore di zucchero è compreso tra 0 e 6 g/l;
- "bruto", [...]: se il tenore di zucchero è inferiore a 15 g/l;
- "brut", "herb", [...], "extra dry", "extra trocken", "extra seco", [...]: se il tenore di zucchero è compreso tra 12 e 20 g/l;
- "secco" o "asciutto", "sec", "trocken", "dry", "tør", [...], "seco", "torr", "kuiva", [...]: se il tenore di zucchero è compreso tra 17 e 35 g/l;
- "demi-sec", "halbtrocken", "abboccato", "medium dry", "halvtør", [...], "semi seco", "meio seco", "halvtorr", "puolikuiva", [...]: se il tenore di zucchero è compreso tra 33 e 50 g/l;
- "dolce", "doux", "mild", "sweet", "sød", [...], "dulce", "doce", "söt", "makea", [...]: se il tenore di zucchero è superiore a 50 g/l."



Nel caso in cui il tenore di zucchero consenta due menzioni diverse, l'elaboratore o l'importatore deve sceglierne una soltanto da riportare in etichetta.

8. Nome o ragione sociale, comune e Stato membro dell'elaboratore o del venditore  
Tali indicazioni devono essere riportate così come disposto dal Reg. (CE) 1493/99 (All. VIII, sez. B, p. 2). È possibile sostituire la menzione dell'elaboratore con l'apposizione del codice (D. M. 3 luglio 2003, Art. 2) purché siano indicati per esteso gli estremi degli altri soggetti che hanno partecipato al circuito commerciale del prodotto (All. VIII, sez. D, p. 4).

### 1.8.1.2 Le indicazioni facoltative regolamentate

Le informazioni facoltative regolamentate previste per i vini spumanti sono:

1. nomi di varietà di vite o di sinonimi;
2. marchi;
3. nome, indirizzo e qualità delle persone partecipanti alla commercializzazione (si veda par. 1.3.2 punto 2);
4. termini riferiti all'attività agricola dell'azienda (si veda par. 1.3.2 punto 5).

#### 1. Nomi di varietà di vite o di sinonimi

Il Reg. (CE) 1493/99 (All. VIII, sez. E, p. 2) ed il D.M. 7 luglio 2003 (Art. 24) dispongono che la designazione del vino spumante può essere completata dall'indicazione del nome della varietà di vite utilizzata o da un suo sinonimo qualora almeno l'85% del prodotto è ottenuto da uve di detta varietà e se essa caratterizza in maniera determinante il prodotto medesimo.

È possibile indicare anche il nome di due o tre varietà di vite qualora il prodotto sia ottenuto esclusivamente dalle medesime e se tale miscela caratterizza in maniera determinate il prodotto. I loro nomi si riportano in ordine decrescente in relazione alle quantità.

Tale informazione è subordinata, inoltre, alla durata del processo di elaborazione. La normativa, comunitaria e nazionale, prevede pertanto che tale indicazione possa avvenire soltanto se "la durata del processo di elaborazione comprendente l'invecchiamento nell'azienda di produzione, calcolata a decorrere dalla fermentazione

destinata a rendere spumante la partita, non è stata inferiore a 90 giorni, sempreché la durata della fermentazione destinata a rendere spumante la partita e la durata della presenza della partita sulle fecce siano, come minimo, così stabilite: 60 giorni, 30 giorni se la fermentazione avviene in recipienti provvisti di dispositivi agitatori”.

## 2. Marchi

Il Reg. (CE) 1493/99 (All. VIII, sez. H) dispone che i vini spumanti possono essere designati, presentati e pubblicizzati tramite l'utilizzo di marchi purché essi non contengano “parole, parti di parole, contrassegni o illustrazioni:

- a. che siano di natura tale da creare confusione o indurre in errore le persone alle quali si rivolgono;
- b. che possano essere confusi con la designazione totale o parziale di un vino da tavola, di un vino prodotto in una regione determinata compreso un v.s.q.p.r.d. o di un vino importato la cui designazione è disciplinata da norme comunitarie o con la designazione di un altro vino spumante, o che siano identici alla designazione di tale prodotto, senza che i prodotti utilizzati per la costituzione della partita del vino spumante in questione abbiano diritto a tale designazione o presentazione”.

È prevista una deroga al sovracitato punto b che consente al “titolare di un marchio conosciuto e registrato per un vino spumante che contempla termini identici al nome di una regione determinata o al nome di un'unità geografica più piccola di una regione determinata” di “continuare ad usare questo marchio se corrisponde all'identità del suo titolare originario o del prestanome originario, purché la registrazione del marchio sia stata fatta almeno 25 anni prima del riconoscimento ufficiale del nome geografico in questione da parte dello Stato membro produttore, per quanto riguarda i v.q.p.r.d., e il marchio sia stato effettivamente utilizzato senza interruzioni”.

### 1.8.1.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate

Il Reg. (CE) 1493/99 (All. VIII, sez. C, p. 1) concede la possibilità di completare le informazioni in etichetta con altre indicazioni purché esse “non rischino di creare confusione nella mente delle persone cui sono destinate, in particolare per le indicazioni obbligatorie [...] e per quelle facoltative”.

È vietata l'indicazione in etichetta di tutte le informazioni disciplinate dal medesimo regolamento (All. VIII, sez. E) per altre categorie di vini spumanti.

### 1.8.2 Vino spumante di qualità

Il Reg. (CE) 1493/99 (All. V, sez. I) indica come elementi caratterizzanti dei vini spumanti di qualità il titolo alcolometrico volumico totale delle partite (cuvées) destinate all'elaborazione, che deve essere almeno pari 9% vol, e lo sciroppo zuccherino destinato all'elaborazione, che può essere costituito esclusivamente da saccarosio, mosto di uve concentrato, mosto di uve concentrato rettificato, mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato da cui può essere ottenuto un vino atto a diventare vino da tavola, vini atti a diventare vini da tavola, vini da tavola o v.q.p.r.d.

#### 1.8.2.1 Le indicazioni obbligatorie

La categoria “vino spumante di qualità” prevede le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta previste dal par. 1.8.1.1, con la seguente particolarità:

#### 1. Denominazione di vendita

In etichetta deve essere riportata la menzione “vino spumante di qualità” o “sekt” (All. VIII, sez. B, p. 1 a.; Sez. D, p. 2 b.).

#### **1.8.2.2 Le indicazioni facoltative regolamentate**

Le informazioni facoltative regolamentate previste per i vini spumanti di qualità sono:

1. nomi di varietà di vite o di sinonimi (si veda anche par. 1.8.1.2 punto 1);
2. marchi (si veda par. 1.8.1.2 punto 2);
3. nome, indirizzo e qualità delle persone partecipanti alla commercializzazione (si veda par. 1.3.2 punto 2);
4. termini riferiti all'attività agricola dell'azienda (si veda par. 1.3.2 punto 5);
5. nome di un'area geografica;
6. anno di raccolta delle uve (si veda par. 1.4.2 punto 7) - All. VIII, sez. E, p. 7;
7. riconoscimenti e medaglie (si veda par. 1.4.2 punto 12) - All. VIII, sez. E, p. 10;
8. menzioni “Premium” o “Riserva”;
9. menzione “fermentazione in bottiglia”;
10. menzioni “fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale” o “metodo tradizionale” o “metodo classico” o “metodo tradizionale classico”.

Le particolarità sono le seguenti:

#### 1. Nome di varietà di vite o di sinonimi

Per i vini spumanti di qualità (così come per i v.s.p.q.r.d.), il Reg. (CE) 753/02, Art. 46, prevede la possibilità di indicare le varietà “Pinot bianco”, “Pinot nero” e “Pinot grigio” con il sinonimo “Pinot”.

#### 5. Nome di un'area geografica

Il Reg. (CE) 1493/99 (All. VIII, sez. E, p. 1) dispone la disciplina inerente l'indicazione del nome dell'area geografica per i vini spumanti di qualità ed i v.s.q.p.r.d.. Tuttavia, come disposto dal Reg. (CE) 753/02, Art. 43, tale nome deve essere presente tra quelli inseriti nell'Allegato VII del medesimo regolamento.

#### 8. Menzioni “Premium” o “Riserva”

Come disposto dall'Allegato VIII (sez. E, p. 11) del Reg. (CE) 1493/99, per i vini spumanti di qualità è prevista l'indicazione delle menzioni “Premium” o “Riserva”.

#### 9. Menzione “fermentazione in bottiglia”

Il Reg. (CE) 1493/99 (All. VIII, sez. E, p. 3) dispone l'indicazione della dicitura “fermentazione in bottiglia” “solamente se:

- a. il prodotto utilizzato è diventato spumante mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia;
- b. la durata del processo di elaborazione comprendente l'invecchiamento nell'azienda di produzione e calcolata a decorrere dalla fermentazione destinata a rendere spumante la partita non è stata inferiore a nove mesi;
- c. la durata della fermentazione destinata a rendere spumante la partita e la durata della presenza della partita sulle fecce sono state almeno di novanta giorni;

d. il prodotto utilizzato è stato separato dalle fecce mediante filtraggio secondo il metodo di travaso o mediante sboccatura”.

10. Menzioni “fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale” o “metodo tradizionale” o “metodo classico” o “metodo tradizionale classico”

Il Reg. (CE) 1493/99 (All. VIII, sez. E, p. 4) dispone l’indicazione delle diciture “fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale” o “metodo tradizionale” o “metodo classico” o “metodo tradizionale classico” “solamente se il prodotto utilizzato:

- a. è stato trasformato in spumante mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia;
- b. è rimasto senza interruzione sulle fecce per almeno nove mesi nella stessa azienda sin dalla costituzione della partita;
- c. è stato separato dalle fecce mediante sboccatura”.

### **1.8.2.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate**

Per le indicazioni facoltative non regolamentate dei vini spumanti di qualità valgono le medesime disposizioni previste per i vini spumanti generici (si veda par. 1.8.1.3).

### **1.8.3 Vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.s.q.p.r.d.)**

Il Reg. (CE) 1493/99 (All. VI, sez. K) dispone che i v.s.q.p.r.d. presentino anche le seguenti caratteristiche:

- il titolo alcolometrico volumico effettivo, compreso l’alcol contenuto nello sciroppo di dosaggio eventualmente aggiunto, dev’essere almeno pari a 10% vol;
- lo sciroppo zuccherino può essere composto solo da saccarosio, mosto di uve concentrato, mosto di uve concentrato rettificato, mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato, vino, v.q.p.r.d.;
- devono possedere una sovrappressione pari a 3,5 bar se contenuti in recipienti chiusi alla temperatura di 20°C;
- “la durata di elaborazione dei v.s.q.p.r.d., compreso l’invecchiamento nelle aziende di produzione e calcolata dall’inizio della fermentazione destinata a renderli spumanti, non può essere: a) inferiore a sei mesi quando la fermentazione destinata a renderli spumanti si effettua in recipiente chiuso; b) inferiore a nove mesi quando la fermentazione destinata a renderli spumanti si effettua in bottiglia”;
- la durata della fermentazione e della permanenza sulle fecce deve essere almeno di 90 giorni o di 30 se la fermentazione avviene in contenitori con dispositivi agitatori.

#### **1.8.3.1 Le indicazioni obbligatorie**

La categoria “v.s.q.p.r.d.” prevede le stesse indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta del vino spumante (v. par. 1.8.1.1), con la seguente particolarità:

##### **1. Denominazione di vendita**

In etichetta, oltre a riportare la menzione “vino spumante di qualità” o “sekt” (All. VIII, sez. B, p. 1 a; All. VIII, sez. D, p. 2 b.), il Reg. (CE) 1493/99 prevede di riportare le seguenti indicazioni:

- nome della regione determinata (All. VIII, sez. B, p. 4);

- dicitura “Denominazione di origine controllata” e “Denominazione di origine controllata e garantita” [All. VIII, sez. D, p. 2; L. n. 164/1992, Art. 3]. Nella Provincia Autonoma di Bolzano per i vini ivi prodotti possono essere utilizzate le diciture “Kontrollierte Ursprungsbezeichnung”, per i vini spumanti a d.o.c., e “Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung” per i vini spumanti a d.o.c.g.

Il Reg. (CE) 1493/99 [All. VIII, sez. I, p. 5] dispone inoltre che i v.s.q.p.r.d. (d.o.c. e d.o.c.g.) debbano riportare sui tappi la dicitura recante la regione determinata. L’indicazione comunitaria v.q.p.r.d. può essere riportata in etichetta sia in acronimo sia per esteso in aggiunta a quelle summenzionate.

### **1.8.3.2 Le indicazioni facoltative regolamentate**

Le informazioni facoltative regolamentate previste per i v.s.p.q.r.d. sono le seguenti:

1. nomi di varietà di vite o di sinonimi (si veda anche par. 1.8.1.2 punto 1);
2. marchi (si veda par. 1.8.1.2 punto 2);
3. nome, indirizzo e qualità delle persone partecipanti alla commercializzazione (si veda par. 1.3.2 punto 2);
4. termini riferiti all’attività agricola dell’azienda (si veda par. 1.3.2 punto 5);
5. nome di un’area geografica;
6. anno di raccolta delle uve (si veda par. 1.4.2 punto 7) - All. VIII, sez. E, p. 7;
7. riconoscimenti e medaglie (si veda par. 1.4.2 punto 12) - All. VIII, sez. E, p. 10;
8. menzioni “Premium” o “Riserva” (si veda par. 1.8.2.2 punto 8);
9. menzione “fermentazione in bottiglia” (si veda par. 1.8.2.2 punto 9);
10. menzioni “fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale” o “metodo tradizionale” o “metodo classico” o “metodo tradizionale classico” (si veda par. 1.8.2.2 punto 10);
11. menzione “crémant”;
12. indicazione della sottozona (si veda par. 1.5.2 punto 14);
13. unità geografica più grande della regione determinata (si veda par. 1.5.2 punto 15);
14. imbottigliamento nella regione determinata (si veda par. 1.5.2 punto 15);
15. menzioni tradizionali complementari (si veda par. 1.5.2 punto 10).

#### **11. Menzione “crémant”**

Il Reg. (CE) 1493/99 [All. VIII, sez. E, p. 6 b) introduce la menzione “crémant” per i v.s.q.p.r.d.. Essa “è riservata ai v.s.q.p.r.d.:

- ai quali lo Stato membro in cui è effettuata l’elaborazione attribuisce questa menzione, associandola al nome della regione determinata;
- che sono stati ottenuti da mosti prodotti mediante torchiatura di uve intere per quanto riguarda i v.s.q.p.r.d. bianchi, entro il limite di 100 litri per 150 kg di uve vendemmiate;
- che hanno un tenore massimo di anidride solforosa di 150 g/l;
- che hanno un tenore di zucchero inferiore a 50 g/l;
- che sono stati ottenuti rispettando le eventuali regole particolari supplementari stabilite per la loro elaborazione e designazione dallo Stato membro nel quale ha avuto luogo l’elaborazione.

Tuttavia, in deroga al primo trattino, per i v.s.q.p.r.d. cui lo Stato membro interessato non attribuirà la menzione “crémant” secondo la presente disposizione, i produttori di tali v.s.q.p.r.d. possono utilizzare tale menzione purché essi l’abbiano tradizionalmente utilizzata durante almeno dieci anni anteriormente al 1° luglio 1996”.

### **1.8.3.3 Le indicazioni facoltative non regolamentate**

Per le indicazioni facoltative non regolamentate dei v.s.q.p.r.d. valgono le medesime disposizioni previste per i vini spumanti generici (si veda par. 1.8.1.3).

#### **Vino spumante di qualità di tipo aromatico**

Tale tipologia di vino è ottenuta a partire da mosti di uve o mosti di uve parzialmente fermentati elaborati tramite l’utilizzo di varietà di viti specifiche, quali ad esempio moscati e malvasie, come previsto dal Reg. (CE) 1266/2000, Art. 4, e relativo Allegato III. A tale disposizione è prevista una deroga qualora i vini suddetti “possono essere elaborati utilizzando [...] vini ottenuti dalle uve della varietà “Prosecco” raccolte nelle regioni del Trentino Alto Adige, del Veneto e del Friuli Venezia Giulia” - Reg. (CE) 1493/99, All. V, sez. I, p. 3 a.

Oltre a quelle previste per i vini spumanti di qualità, le indicazioni obbligatorie da inserire in etichetta sono: la menzione “vino spumante aromatico di qualità”; per i v.s.q.p.r.d. di tipo aromatico, il nome del vitigno qualora sia stato ottenuto da mosti provenienti da un unico vitigno o, in alternativa la dicitura “Elaborato con un uve di varietà aromatiche” - Reg. (CE) 1493/99, All. VIII, sez. B, p. 4; il tenore di zuccheri (All. VIII, sez. D, p. 3) in sostituzione del tipo del prodotto. Le indicazioni facoltative regolamentate sono le medesime previste per i vini spumanti di qualità escluse le menzioni “premium” e “riserva”; le non regolamentate fanno riferimento alle disposizioni previste per i vini spumanti generici.

### **1.8.4 Vino spumante gassificato**

Il Reg. (CE) 1493/99, All. I, p. 16, definisce “vino spumante gassificato” il “prodotto:

- ottenuto da vino da tavola;
- caratterizzato all’atto della stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente, in tutto o in parte, dall’aggiunta di tale gas;
- che, conservato a 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all’anidride carbonica in soluzione e non inferiore a 3 bar”.

In etichetta si riportano le medesime informazioni previste per i vini spumanti generici (si veda par. 1.8.1) ad esclusione dell’indicazione della denominazione di vendita che deve essere costituita dalla menzione “vino spumante gassificato” seguita dalla frase “ottenuto mediante aggiunta di anidride carbonica” - Reg. (CE) 1493/99, All. VIII, sez. D, p. 2 f.; Reg. (CE) 753/02, Art. 41.

## 1.9 Bevande aromatizzate a base di prodotti vitivinicoli

Il Reg. (CE) n. 1601/91 del 10 giugno 1991 e successive modifiche disciplina le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione delle bevande aromatizzate a base di prodotti vitivinicoli.

L'etichettatura e la presentazione delle bevande aromatizzate a base di prodotti vitivinicoli devono essere conformi alle norme previste dal D. lgs. n. 109/92 sulla presentazione e sull'etichettatura dei prodotti alimentari e alle disposizioni previste all'Art. 8 del Reg. (CE) n. 1601/91 riguardanti essenzialmente le denominazioni di vendita e l'elenco degli ingredienti.

La normativa comunitaria ha proposto la creazione di tre categorie di vini speciali:

- vini aromatizzati;
- bevande aromatizzate a base di vino;
- cocktails aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli.

### 1.9.1 Vini aromatizzati

La denominazione "vino aromatizzato" viene riservata alla bevanda ottenuta da uno o più prodotti vinicoli definiti nell'Allegato I del Reg. (CE) n. 822/87 (mosto di uve fresche mutizzato con alcol, vino atto a dare il vino da tavola, vino da tavola, vino liquoroso, vino spumante, vino spumante gassificato, vino frizzante e vino frizzante gassificato), compresi i vini di qualità prodotti in regioni determinate, definiti all'art. 1, par. 2 del Reg. (CE) n. 823/87 ed escluso il vino da tavola retsina, eventualmente con l'aggiunta di mosti di uve e/o di mosti di uve parzialmente fermentati.

I vini e/o i mosti di uve fresche mutizzati con alcol, utilizzati per l'elaborazione di un vino aromatizzato, devono essere presenti nel prodotto finito in proporzione non inferiore al 75%. Va evidenziato che nella predetta percentuale minima del 75% non sono compresi i mosti, i quali, pertanto, potranno eventualmente essere impiegati in aggiunta alla predetta percentuale.

L'art. 3 lettera d) del Reg. (CE) n. 1601/91 disciplina l'aggiunta di alcol etilico nella preparazione dei vini aromatizzati.

L'alcol etilico deve presentare le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni comunitarie (si veda All. I Reg. (CE) n. 1601/91).

La normativa prevede che i vini aromatizzati subiscano un'aromatizzazione con sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali nonché con erbe aromatiche o spezie o prodotti alimentari sapidi.

Con il Reg. (CE) 122/94, è stato ammesso in deroga, l'impiego di sostanze aromatizzanti identiche alle naturali e precisamente è stato autorizzato:

- l'utilizzazione di una sostanza aromatizzante identica alla vanillina naturale;
- l'impiego di miscele di sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali che presentino l'odore o il gusto di mandorla, di albicocca o di uova.

I vini aromatizzati generalmente possono subire un'edulcorazione con uno o più dei prodotti elencati nell'art. 3 lettera a): del Reg. (CE) n. 1601/91.

I vini aromatizzati possono essere colorati con caramello o con altri coloranti autorizzati dalla Dir. n. 94/36/CE. Lo "zucchero bruciato", a differenza del caramello, non è considerato un colorante.

Il titolo alcolometrico volumico effettivo di tali vini deve essere compreso tra i 14,5% e i 22% vol, mentre il titolo alcolometrico volumico totale deve essere uguale o superare il 17,5% vol.

Per i prodotti che portano la dicitura “secco” o “extra secco” il titolo alcolometrico totale minimo è fissato rispettivamente a 16% vol ed a 15% vol.

La denominazione “vino aromatizzato” può essere sostituita con “aperitivo a base di vino”. Tale denominazione non è più riservata ai vini aromatizzati “americani” come prevedeva il D.L. n. 3 del 11 gennaio 1956, ma è sinonimo di “vino aromatizzato”.

La normativa individua le categorie di vini aromatizzati, la cui denominazione può sostituire la denominazione “vino aromatizzato”. Queste sono le seguenti:

#### 1. Vermut o Vermouth o Vermout

Per la preparazione di tale bevanda possono venire utilizzati esclusivamente i vini elencati nell'Art. 2 comma 1 lettera a) del Reg. (CE) n. 1601/91 senza aggiunta di mosti. L'aromatizzazione caratteristica è ottenuta mediante l'impiego di sostanze aromatizzanti estratte in particolare dalle diverse specie di Artemisia. Per l'edulcorazione possono essere impiegati solamente lo zucchero bruciato, il saccarosio, il mosto di uve, il mosto di uve concentrato rettificato ed il mosto di uve concentrato. Le denominazioni geografiche “Vermouth de Chambéry” e “Vermut di Torino” possono sostituire o completare la denominazione “vino aromatizzato”.

#### 2. Vino aromatizzato amaro

La caratteristica di questa bevanda è un'aromatizzazione amara. La denominazione “vino aromatizzato amaro” può essere utilizzata a complemento o sostituita con queste altre denominazioni:

- “Vino alla china” o “Vino chinato” quando l'aromatizzazione principale è ottenuta con un aroma naturale di china;
- “Bitter vino” quando l'aromatizzazione principale è fatta con aroma naturale di genziana e quando alla bevanda sia stata data una colorazione gialla o rossa mediante coloranti autorizzati;
- “Americano” quando l'aromatizzazione è dovuta alla presenza di sostanze aromatizzanti naturali ricavate dall'artemisia e dalla genziana e quando alla bevanda sia stata data una colorazione gialla o rossa mediante colorante autorizzato.

#### 3. Vino aromatizzato all'uovo

Questa bevanda si ottiene con l'aggiunta di tuorli d'uovo di qualità o di sostanze estratte dai tuorli d'uovo, il cui tenore di zuccheri espresso in zucchero invertito è superiore ai 200 grammi ed il contenuto minimo di tuorlo d'uovo è pari a 10 grammi per litro del prodotto finito.

Il termine “cremovo” può accompagnare la denominazione “vino aromatizzato all'uovo” quando la bevanda contiene vino Marsala in una percentuale non inferiore all'80%.

Il termine “cremovo zabaione” può accompagnare la denominazione “vino aromatizzato all'uovo” quando contiene vino Marsala, in una percentuale non inferiore all'80%, e tuorlo d'uovo in quantità non inferiore ai 60 grammi per litro.

### 1.9.2 Bevande aromatizzate a base di vino

La denominazione “bevanda aromatizzata a base di vino” viene riservata alla bevanda ottenuta da uno o più prodotti vinicoli definiti nell’Allegato I del Reg. (CE) n. 822/87 (vini nuovi ancora in fermentazione, da vino atto a dare vino da tavola, da vino da tavola, da vino spumante, da vino spumante gassificato, da vino frizzante, da vino frizzante gassificato) compresi i vini di qualità prodotti in regioni determinate, definiti all’art. 1, par. 2 del Reg. (CE) n. 823/87 ed esclusi vini elaborati con aggiunta di alcol e il vino da tavola retsina, eventualmente con l’aggiunta di mosti di uve e/o di mosti di uve parzialmente fermentati.

I vini utilizzati nell’elaborazione della “bevanda aromatizzata a base di vino” devono essere presenti nel prodotto finito in una proporzione non inferiore al 50%. Ciò significa che anche in questo caso nella predetta percentuale minima del 50% non sono compresi i mosti, i quali, pertanto, potranno eventualmente essere impiegati in aggiunta alla predetta percentuale. Quando nella denominazione di vendita delle “bevande aromatizzate a base di vino” figura il termine “spumante”, la quantità di vino spumante impiegata non deve essere inferiore al 95%.

La bevanda aromatizzata a base di vino subisce un’eventuale edulcorazione con gli edulcoranti previsti per i “vini aromatizzati” e un’aromatizzazione con sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali o sostanze e preparazioni aromatizzanti identiche a quelle naturali nonchè erbe aromatiche o spezie o prodotti alimentari sapidi.

L’impiego di sostanze aromatizzanti artificiali può essere autorizzato secondo la procedura prevista all’art. 14 del Reg. (CE) n.1601/91.

Alla bevanda aromatizzata a base di vino non deve essere aggiunto alcol etilico, salvo le eccezioni contemplate nella definizione dei prodotti riportati nel Reg. (CE) n. 106/91 (si veda, ad esempio, la bevanda denominata “zurra”) o contemplate nel Reg. (CE) n.122/94 che autorizza l’aggiunta di alcol etilico per:

- la “bevanda aromatizzata a base di vino” ottenuta da vino bianco, edulcorata, caratterizzata dall’aggiunta di un distillato di uve secche e aromatizzata esclusivamente con estratto di cardamomo;
- la “bevanda aromatizzata a base di vino”, ottenuta da vino rosso, edulcorata e a cui sono state aggiunte preparazioni aromatiche ottenute esclusivamente a base di spezie, di ginseng, di noci, di agrumi e di erbe aromatiche.

Le bevande aromatizzate a base di vino hanno un titolo alcolometrico effettivo compreso tra il 7% vol ed il 14,5% vol.

La normativa individua le diverse categorie di bevande aromatizzate a base di vino la cui denominazione può sostituire la denominazione bevanda aromatizzata a base di vino nello Stato membro di produzione ed essere utilizzata, come complemento della denominazione “bevanda aromatizzata a base di vino”, negli altri Stati membri.

Le categorie individuate dal Reg. 106/91 sono le seguenti: Sangria; Clarea; Zurra; Bitter soda; Kalte Ente; Gluhwein; Viiniglõgi/Vinglõgg; Maiwein; Maitrank; Pelin.

Altre definizioni possono essere adottate inoltrando una domanda specifica ad un'apposita Commissione che deve peraltro esprimere un giudizio favorevole.

A titolo di esempio, riportiamo la definizione di sangria. È la bevanda a base di vino ottenuta con l'aggiunta di estratti o di essenze naturali di agrumi, con o senza il succo di tali frutti, con l'eventuale aggiunta di spezie, edulcorata, con l'aggiunta di anidride carbonica e con un titolo alcolometrico volumico effettivo inferiore a 12% vol. La denominazione "Sangria" deve essere obbligatoriamente accompagnata dalle menzione "Prodotta in ..." seguita dal nome dello Stato membro di produzione o di una regione più ristretta, tranne se è prodotta in Spagna o in Portogallo.

La denominazione "Sangria" può sostituire la denominazione "bevanda aromatizzata a base di vino" solo nei casi in cui la bevanda sia stata elaborata in Spagna o in Portogallo.

Il Reg. (CE) n. 1601/91 stabilisce che le denominazioni "vino aromatizzato" e "bevanda aromatizzata a base di vino" vengano completate con le diciture correlate, al tenore di zucchero riportate in tabella.

#### Diciture correlate al tenore di zucchero da riportare in etichetta

Tenore di zuccheri (g/l) espresso in zucchero invertito	Dicitura
Inferiore a 30 g/l	"Extra secco" o "extra dry"
Inferiore a 50 g/l	"Secco" "dry"
Compreso tra 50 a 90 g/l	"Semisecco"
Compreso tra 90 a 130 g/l	"Semidolce" <sup>(1)</sup>
Superiore a 130 g/l	"Dolce" <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> le diciture "semidolce" e "dolce" possono essere sostituite dalle indicazioni del tenore zuccherino

### 1.9.3 Cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli

La denominazione "cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli" viene riservata alla bevanda ottenuta da vino e/o da mosti di uve che devono essere presenti nel prodotto finito in una proporzione non inferiore al 50%. In questo caso, a differenza dei vini aromatizzati e delle bevande aromatizzate a base di vino, nella percentuale minima del 50% sono compresi anche i mosti.

Tali bevande subiscono un'aromatizzazione come descritto per le "bevande aromatizzate a base di vino" nonché un'eventuale edulcorazione con gli edulcoranti previsti per i vini aromatizzati ed un'eventuale colorazione con i coloranti autorizzati dalla Dir. n. 94/36/CE.

A tali bevande non viene aggiunto alcol etilico; esse hanno un titolo alcolometrico effettivo inferiore al 7% vol.

La normativa individua le categorie di "cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli" la cui denominazione può sostituire la denominazione "cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli" nello Stato membro di produzione ed essere utilizzata come complemento della denominazione "cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli" negli altri Stati membri. Esse sono le seguenti:

#### 1. Cocktail a base di vino

È la bevanda la cui percentuale di mosto di uve concentrato non è superiore al 10% del volume totale del prodotto finito e il cui tenore di zuccheri, espresso in zucchero invertito è inferiore a 80 grammi per litro.

#### 2. Frizzante di uva aromatizzato

È la bevanda prodotta esclusivamente con mosti di uve, il cui titolo alcolometrico volumico effettivo è inferiore al 4% vol e che contiene anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione dei prodotti utilizzati.

### **1.10. La Tracciabilità**

#### **1.10.1. I requisiti normativi**

Il Reg. (CE) 178/2002 disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e dei mangimi; il suo obiettivo principale è quello di garantire "la libera circolazione di alimenti sicuri e sani", per tutelare da un lato la salute dei cittadini, dall'altro i loro interessi sociali ed economici.

Tale regolamento ha assunto come fondamentale il principio che la sicurezza alimentare può essere garantita solo con la compartecipazione dell'intera filiera (impresa, operatori, autorità competenti, consumatori) e, in tale ottica, ha disposto l'obbligo della rintracciabilità in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione ["qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa, fino al magazzinaggio, trasporto, vendita o erogazione al consumatore finale inclusi"].

Il Reg. (CE) 178/2002 definisce la rintracciabilità (Art. 3) come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione". Nella definizione di "alimento" (Art. 2) sono comprese le bevande.

Nella terminologia corrente, accanto al termine "rintracciabilità", è spesso usato quello di "tracciabilità", in quanto è evidente che per poter rintracciare un prodotto occorre avere, precedentemente, lasciato delle tracce relative al percorso che l'alimento ha seguito durante tutta la sua storia.

### **I rapporti tra rintracciabilità ed etichettatura**

Etichettatura e rintracciabilità sono concetti da non confondere; l'etichetta ha lo scopo di comunicare al consumatore informazioni che caratterizzano il prodotto, mentre la rintracciabilità ha un obiettivo di tipo sanitario: garantire, in caso di necessità, di poter effettuare ritiri o richiami dal mercato mirati ed accurati.

Esiste tuttavia un legame indiscutibile tra etichettatura e rintracciabilità: il Reg. (CE) 178/2002 (Art. 18, comma 4) prescrive che "gli alimenti o mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche".

In sostanza, mentre l'etichetta è lo strumento che permette di trasferire al consumatore informazioni sul prodotto (origine geografica, composizione, metodo di produzione, etc.) la tracciabilità è un processo messo in atto da monte a valle della filiera, grazie al quale è possibile rintracciare il percorso e ricostruire la storia di un prodotto.

In effetti alcune diciture, che comunque devono essere presenti in etichetta, sono importanti anche per agevolare la rintracciabilità di un prodotto e, nel caso specifico, di un vino: ad esempio la denominazione di vendita, il lotto, il volume nominale del recipiente, l'imbottigliatore.

Nella comunicazione tra aziende (cliente/fornitore), tra aziende ed organi di controllo ufficiale, tra azienda e consumatori, l'importanza dei dati riportati in etichetta è evidente. Quando si rende necessario il richiamo del prodotto dal mercato, per raggiungere anche i singoli consumatori, attraverso i mezzi di informazione ritenuti più idonei in funzione della rete di distribuzione (comunicati stampa, giornali a tiratura nazionale o locale, informative distribuite nei circuiti di commercializzazione, etc.), i dati che vengono comunicati dall'azienda ai consumatori sono ovviamente quelli presenti in etichetta, siano essi obbligatori o facoltativi.

Lo scopo della rintracciabilità è quello di garantire di poter effettuare ritiri o richiami dal mercato mirati ed accurati, fornendo informazioni appropriate ai consumatori ed agli operatori, ed assicurare che le autorità di controllo possano effettuare la valutazione del rischio, evitando disagi non necessari (quali ad es. una distruzione di merci più vasta del dovuto).

È appena il caso di sottolineare, relativamente al vino, che il Reg. 178/2002 non prende in considerazione le problematiche relative alla tutela e al controllo delle Denominazioni di origine, poiché riguarda la totalità degli alimenti e delle bevande. Gli obblighi per gli operatori sono descritti all'art. 18 del Regolamento:

1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.
2. Gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.  
A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.
3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.
4. Gli alimenti devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità.

Il Reg. 178/2002 definisce ritiro “qualsiasi misura volta a impedire la distribuzione e l’esposizione di un prodotto pericoloso” (non conforme alla legge oppure che possa essere considerato non sicuro), nonché la sua offerta al consumatore; richiamo sono invece “le misure volte a ottenere la restituzione di un prodotto pericoloso che il fabbricante o il distributore ha già fornito o reso disponibile ai consumatori”.

L’Art. 19 del Regolamento prevede che quando un operatore del settore alimentare ritiene, o ha motivo di ritenere, che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informare le autorità competenti. Quando il prodotto è già arrivato al consumatore è previsto anche l’obbligo di informazione al consumatore. Viene inoltre specificato che gli operatori del settore alimentare responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare, fornendo collaborazione ai responsabili della produzione e/o alle autorità competenti.

Le sanzioni per la violazione delle disposizioni di cui agli articoli 18 e 19, sopra citati, del Reg. [CE] 178/2002, sono state stabilite, in Italia, dal D. lgs. n. 190/2006. Tale decreto prevede per il settore vitivinicolo e per il settore relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari, l’applicazione delle disposizioni dell’art. 2: “salvo che il fatto costituisca reato, il mancato

adempimento agli obblighi di cui all'art. 18 del Reg. (CE) n. 178/2002 comporta il pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da settecentocinquanta a quattromilacinquecento euro”.

### **1.10.2. La realizzazione di un sistema di rintracciabilità**

In sintesi, il Reg. (CE) 178/2002 pone l'obbligo a carico degli operatori di registrare o documentare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata (rintracciabilità a monte), e le consegne dei prodotti in uscita (rintracciabilità a valle).

Le informazioni minime che devono essere messe a disposizione dell'autorità competente sono:

- natura e quantità della materia prima; sono compresi i materiali d'imballaggio primario, ai sensi del Reg. (CE) 1935/2004 del 27/10/04 (quindi per un vino bottiglie - o comunque contenitore - e tappi) e qualsiasi ingrediente che entra a far parte del prodotto (acidificanti, antiossidanti, etc.);
- nome e recapito dei fornitori;
- data di ricevimento;
- natura e quantità dei prodotti commercializzati;
- nome e recapito dei clienti (il consumatore finale è escluso, mentre sono inclusi gli operatori della vendita o somministrazione al dettaglio);
- data di consegna dei prodotti.

Tali informazioni devono essere documentate (anche attraverso fatture o altra documentazione già in uso presso l'azienda), e possono essere raccolte e conservate con sistemi di registrazione manuali o informatici, purché gli operatori siano in grado di comunicarle all'autorità competente in tempi compatibili con la gestione degli allerta sanitari. È evidente infatti che l'art. 18 si esprime in termini di obiettivi e di risultati attesi, piuttosto che prescrivere in che modo tali risultati debbano essere raggiunti, lasciando quindi ad ogni azienda ampia flessibilità nell'implementazione.

Se è vero che la rintracciabilità può essere sintetizzata con frase “one step backward, one step forward”, cioè chi mi ha fornito che cosa e a chi ho fornito che cosa, è altrettanto chiaro che la logica del Regolamento e la sua finalità impongono di attuare anche un certo livello di tracciabilità interna, al fine di assicurare, come si legge al considerando 28 del Regolamento, “ritiri mirati ed accurati, con risparmio di tempo ed evitando disagi ingiustificati...”. La decisione sul livello di dettaglio della tracciabilità interna è lasciata all'operatore, e dovrebbe essere commisurata con la natura e le dimensioni dell'azienda, sulla base del principio che il sistema di rintracciabilità degli alimenti è il “mezzo”, che dovrebbe consentire di raggiungere, come scopo, l'effettuazione di ritiri o richiami dei prodotti efficaci ed efficienti.

Il concetto è esaminato con dettaglio anche dalle “Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica” (Accordo 28 luglio 2005 - Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato le Regioni e le Province autonome

di Trento e Bolzano], dove si legge che spetta agli operatori, sulla base delle scelte aziendali, la determinazione del lotto o di altri elementi identificativi, in maniera da poter risalire tempestivamente ad alimenti che condividono lo stesso rischio sanitario.

È evidente che, per le grandi aziende, la possibilità di procedere a ritiri/richiami di prodotto “mirati ed accurati”, con contenimento dei tempi e dei costi e con la corretta attribuzione delle responsabilità (interne ed esterne all’azienda), non si può concretizzare se non tenendo traccia dettagliata della “storia” di ogni singolo lotto. Viceversa una piccola azienda può ritenere più vantaggioso, in caso di problemi, ritirare tutto il prodotto piuttosto che tracciare i vari lotti durante le fasi di produzione. Pertanto non esiste una soluzione universalmente valida, ma piuttosto dovrebbe essere tenuto presente, da parte di tutte le aziende di qualsiasi dimensione, che il senso della rintracciabilità non è quello di mero adempimento burocratico, ma di garanzia di sicurezza: proprio per questo, è ampiamente raccomandata la verifica del proprio sistema di rintracciabilità tramite test e simulazioni.

#### **I servizi del Laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino**

Il Laboratorio chimico, azienda speciale della Camera di commercio di Torino, opera senza fini di lucro ed offre alle imprese ed ai consumatori un servizio di analisi, consulenza e formazione assolutamente indipendente. È accreditato dal Sinal per l’esecuzione di oltre 150 prove analitiche e certificato ISO 9001 da Certo per l’effettuazione di audit in ambito agroalimentare ed ecologico-industriale, progettazione ed erogazione di formazione nei settori agroalimentare, ambiente e sicurezza sul lavoro.

Le analisi chimiche e microbiologiche eseguibili su alimenti e bevande, nonché sugli ambienti di lavoro, rappresentano il punto di forza dell’azienda: si affiancano studi e verifiche di controllo di processi produttivi per consentire sia l’adeguamento agli obblighi di legge sia il raggiungimento di un valore aggiunto alle produzioni alimentari.

Sul fronte istituzionale, il Laboratorio, accreditato dal Sinal per molte prove in campo enologico, è autorizzato dal Ministero ad effettuare analisi ufficiali sul vino, come ad esempio i controlli chimici di rispondenza al disciplinare per i vini d.o.c. e d.o.c.g.

Per ulteriori informazioni:



<http://www.lab-to.camcom.it/>

Una delle principali difficoltà per le aziende è costituita dal dover stabilire criteri specifici per definire a priori, e con precisione, che cosa costituisce un pericolo immediato per la salute pubblica, vale a dire stabilire quando occorre attivare la procedura di ritiro o richiamo dal mercato. Il problema non è nuovo, perché collegato alle procedure di autocontrollo che tutte le aziende dovrebbero aver messo in atto da tempo, procedure che comprendono sicuramente l’analisi dei pericoli con relativa valutazione della loro gravità, la gestione delle non conformità e le azioni correttive da intraprendere in caso

di problemi. Il piano di autocontrollo può dunque costituire un punto di partenza sulla base del quale effettuare delle valutazioni, anche se occorre evidenziare che ciascun singolo caso deve essere analizzato con coscienza e professionalità.

Si riportano di seguito alcuni esempi sui **possibili rischi da prendere in considerazione per quanto riguarda il vino:**

- contaminazione chimica : presenza di sostanze tossiche quali Ocratossina A, metalli pesanti, additivi consentiti ma oltre i limiti stabiliti, residui di contaminanti vari dovuti a errori nella produzione (ad esempio sostanze utilizzate per il lavaggio delle bottiglie);
- corpi estranei: presenza di frammenti di vetro, di plastica, di metallo;
- etichettatura: se l'etichetta non riporta correttamente informazioni importanti che possono determinare un rischio per il consumatore, o per particolari categorie di consumatori (ad esempio individui che presentano allergie o intolleranze nei confronti di determinate sostanze, si veda in particolare il problema dei solfiti);
- imballaggio: quando l'imballaggio primario (bottiglia o altro contenitore, tappo) si trova in condizioni tali da determinare un rischio per il consumatore;
- adulterazione;
- minacce terroristiche: ad esempio, quando è stata resa pubblica l'affermazione che il prodotto è stato avvelenato, a fini criminosi o politici.

Resta inteso che se la situazione può essere gestita dall'azienda produttrice senza la cooperazione di altri segmenti della catena, perché il prodotto in questione non ha ancora lasciato l'azienda, la non conformità viene gestita secondo la normale procedura aziendale di gestione delle non conformità; si sottolinea inoltre che la scelta di ritirare o richiamare dal mercato un prodotto per motivi diversi da quelli della sicurezza (si pensi a motivi commerciali o di immagine, nel caso di prodotti non aventi le caratteristiche desiderate) esula dal campo di applicazione del Reg. (CE) 178/2002.

In sintesi, ogni azienda deve dotarsi di una procedura che descriva come si opera per:

- ritirare dal mercato i prodotti che possono presentare un rischio per la salute pubblica, e quelli ottenuti in condizioni tecnologiche simili;
- informare le autorità competenti sulla natura del rischio e fornire tutte le informazioni relative al ritiro dei prodotti, collaborando con loro riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dal prodotto che hanno fornito;
- segregare i prodotti ritenuti pericolosi;
- informare l'anello a monte (fornitore), se la causa della non conformità riguarda il fornitore del prodotto o di una materia prima utilizzata;



- informare l'anello a valle (clienti);
- informare i consumatori (solo in caso di richiamo; nel caso di prodotti sfusi, il punto di vendita o di somministrazione è responsabile dell'informazione al consumatore).

Per quanto riguarda il settore vitivinicolo, si sono affermati nel tempo vari sistemi di rintracciabilità informatizzata, che raccolgono e archiviano una serie di informazioni, quali ad esempio:

- i dati registrati dai tecnici agronomi e che riguardano i singoli viticoltori soci e le attività di campo da loro effettuate (trattamenti fitosanitari, irrigazioni, concimazioni, etc.);
- i dati raccolti nelle cantine di vinificazione, lungo il processo produttivo;
- i dati raccolti lungo le linee di imbottigliamento;
- i dati relativi alla logistica.

Tali informazioni consentono al sistema informatico di rintracciare per un singolo lotto di vino, ad esempio, i soci che hanno contribuito alla formazione del lotto rintracciato.



## 2. Birra

La legge quadro che disciplina la produzione e il commercio della birra è la n. 1354 del 16.8.1962 che è stata successivamente modificata dalle seguenti normative: L n. 329/1974, dalla L n. 454/1976, dalla L n. 141/1989, D.M. n. 519 del 1.7.1994, D.M. n. 682 del 19.11.1996, D.P.R. n. 272 del 30.06.1998, D.M n. 209 del 27.02.1996 e D.M. n. 250 del 30.06.1998.

Secondo la normativa vigente la birra è “il prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica con ceppi di *saccharomyces carlsbergensis* o di *saccharomyces cerevisiae* di un mosto preparato con malto, anche torrefatto, di orzo o di frumento o di loro miscele ed acqua, amaricato con luppolo o suoi derivati o con entrambi”.

In Italia, la denominazione “birra” può perciò essere utilizzata per una bevanda composta sia con solo malto d’orzo sia con altri cereali, nel limite del 40% in sostituzione del malto d’orzo, mentre in Germania, è destinata unicamente a quella bevanda ottenuta esclusivamente con malto d’orzo.

### 2.1 Alcune indicazioni da riportare in etichetta

Le indicazioni obbligatorie per l’etichettatura di prodotti alimentari sono stabilite dal D. lgs. n. 109/1992 e successive modifiche. La birra deve essere etichettata secondo quanto previsto da tale decreto legislativo nonché dalle norme contenute nella legge quadro sulla birra n. 1354/62.

Poiché il tema dell’etichettatura dei prodotti alimentari è stato trattato nella pubblicazione precedente cui si rinvia, di seguito sono ricordate solo le informazioni obbligatorie che devono comparire sull’etichettatura della birra:

1. denominazione di vendita;
2. volume nominale;
3. titolo alcolometrico volumico effettivo;
4. termine minimo di conservazione;
5. nome o la ragione sociale del produttore e sede dello stabilimento di produzione;
6. numero del lotto di produzione;
7. elenco ingredienti.

#### 1. Denominazione di vendita

L’art. 2 della Legge quadro n. 1354/62 disciplina le denominazione di vendita della birra prodotta in base al grado Plato (la quantità di sostanze zuccherine contenute nel mosto prima della fermentazione) ed al grado alcolico. Pur non essendoci un rapporto matematico esatto fra i gradi saccarometrici e quelli alcolici, generalmente si considera che 3 gradi saccarometrici corrispondano a 1 grado alcolico.

In tabella sono riportate le denominazioni di vendita previste dalla normativa.

### Le denominazioni di vendita della birra

Denominazione	Grado Plato [°P]	Grado alcolico [% vol]
Birra analcolica	3 - 8	< 1,2
Birra leggera o birra light	5 - 10,5	1,2 - 3,5
Birra	> 10,5	circa 4
Birra speciale	> 12,5	4 - 5
Birra doppio malto	> 14,5	> 5

Quando alla birra sono aggiunti frutta, succhi di frutta, aromi o altri ingredienti alimentari caratterizzanti, la denominazione di vendita è completata con il nome della sostanza caratterizzante.

### 2. Volume nominale

L'indicazione della quantità nominale deve essere effettuata prendendo in considerazione l'Art. 9, D. lgs. n. 109/1992 e le specifiche disposizioni metrologiche, relative al precondizionamento in volume degli alimenti. La quantità delle birre preconfezionate deve apparire sulle etichette espressa in litri (l o L) o centilitri (cl).

Il D.L. n. 451 del 3 luglio 1976 che recepisce la "Attuazione delle direttive del Consiglio delle Comunità Europee n. 75/106/CEE relativa al precondizionamento in volume di alcuni liquidi in imballaggi preconfezionati e n. 75/107 relativa alle bottiglie impiegate come recipienti-misura CEE" e successive modifiche dispone che le bottiglie e gli altri recipienti destinati al consumo diretto debbono avere le capacità riportate nella seguente Tabella.

### Capacità dei recipienti contenenti birra

Tipologie di birra	Valori nominali in litri
Birra, ad eccezione della birra a fermentazione spontanea	0,25 - 0,33 - 0,50 - 0,75 - 1,00 - 2,00 - 3,00 - 4,00 - 5,00
Birra a fermentazione spontanea	0,25 - 0,375 - 0,75

L'art. 12 della Legge quadro n. 1354/62 consente la commercializzazione di birra sul territorio nazionale in recipienti con capacità di 20 e 66 centilitri.

Per la birra confezionata in lattine è prevista anche la capacità di 34 centilitri.

### 3. Titolo alcolometrico volumico effettivo

Il titolo alcolometrico volumico è una indicazione obbligatoria nell'etichettatura delle bevande alcoliche aventi un contenuto di alcol superiore a 1,2% in volume.

Esso è espresso dal simbolo "% vol" preceduto dal numero corrispondente che può comprendere solo un decimale e può essere preceduto dal termine "alcol" o dalla sua abbreviazione "alc."

Il titolo alcolometrico deve essere indicato nel campo visivo ove figurano la denominazione di vendita della bevanda, la quantità e, ove prescritto, il termine minimo di conservazione.

Ai valori indicati si applicano delle tolleranze in più o in meno, espresse in valori assoluti. Esse sono indicate nell'Art. 12, c. 3 del D. lgs. n.109/92:

“a) 0,5% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5% .....

b) 1% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico superiore a 5,5%”.

A titolo esemplificativo, se su un'etichetta è riportata l'indicazione “6% vol” questa è corretta qualora il valore riscontrato all'analisi chimica si attesti tra il 5% vol ed il 7% vol.

#### 4. Termine minimo di conservazione

Il termine minimo di conservazione (tmc) è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Il tmc deve essere indicato con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro” se la data evidenzia il giorno (ad esempio, entro il 17 gennaio 2007), oppure “da consumarsi preferibilmente entro la fine” negli altri casi. In questo secondo caso, la menzione è seguita dalla data (entro la fine di gennaio 2007) oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura (vedi bordo di chiusura, vedi sul tappo etc).

L'indicazione del tmc non è richiesta per le birre con contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume.

#### 5. Nome o la ragione sociale del produttore e sede dello stabilimento di produzione

Sui prodotti alimentari preconfezionati devono essere riportate indicazioni quali “il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito” nella Comunità Europea nonché “la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento”.

#### 6. Numero del lotto di produzione

L'indicazione del lotto permette una rapida identificazione di prodotti eventualmente pericolosi dal punto di vista sanitario e consente di dirimere più facilmente controversie negli scambi nazionali ed internazionali.

Il lotto (Art. 13) indica un “insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche”.

L'indicazione del lotto non è richiesta quando il termine minimo di conservazione figura con la menzione almeno del giorno e del mese.

#### 7. Elenco degli ingredienti

L'art. 7 comma 2 lettera e) del D. lgs. n.109/92 prevede che l'elencazione degli “ingredienti” non è richiesta nelle birre con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume. Tuttavia è prassi diffusa inserire in etichetta l'elenco degli ingredienti. L'art. 6 comma 3 della Dir. 2000/13/CEE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari prevede che la Commissione ed il Consiglio dovranno approvare una normativa sull'etichettatura degli ingredienti per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume.

L'art. 1 della Legge n. 1354/62 fornisce le indicazioni per la preparazione della birra. È previsto che la fermentazione alcolica del mosto può essere integrata con una fermentazione lattica. Nella produzione della birra è consentito l'impiego di estratti di malto torrefatto e degli additivi alimentari consentiti dal Decreto del Ministero della Sanità n. 209 del 27.2.96.

Se nella preparazione della birra viene utilizzata anidride solforosa o dei suoi derivati deve essere indicato in caratteri chiari, indelebili e sufficientemente grandi la dicitura "contiene anidride solforosa" o "contiene solfiti" (Reg. CE 1991/04).



### 3. Bevande spiritose

Le principali disposizioni normative sull'etichettatura delle bevande spiritose sono il D. lgs. n. 181/2003 relativo alla "Attuazione della Dir. 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità" ed il Reg. (CEE) n. 1576/89 del Consiglio del 29 maggio 1989 riguardante "la definizione, la designazione e la pubblicità delle bevande spiritose", integrato e modificato da norme emanate successivamente. Tra le due norme vi è un rapporto di complementarità, nel senso che la prima definisce i criteri generali applicabili a tutti gli alimenti, mentre la seconda impone prescrizioni specifiche che integrano quanto già previsto dalla norma generale.

In Italia è stato emanato il D.P.R. n. 297 del 16 luglio 1997 riguardante il "Regolamento recante norme in materia di produzione e commercializzazione d'acquaviti, grappa, brandy italiano e liquori".

Gli organi comunitari hanno iniziato, nel dicembre 2005, l'iter per l'approvazione di un nuovo Regolamento sulle bevande spiritose che abrogherà il Reg. (CEE) n. 1576/89.

La proposta di revisione della normativa è dettata da un lato dall'esigenza di migliorare l'applicabilità e la chiarezza della legislazione in oggetto e dall'altro di adeguare i regolamenti ai nuovi requisiti tecnici ed alle disposizioni dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (OMC), compreso l'accordo TRIPS sulle proprietà intellettuali, e definire i criteri per il riconoscimento delle nuove indicazioni geografiche. L'analisi, vista l'imminente entrata in vigore del provvedimento comunitario, verrà effettuata alla luce di questa normativa.

L'Art. 1 della nuova proposta di Regolamento [COM (2005) 125] definisce bevanda spiritosa "la bevanda alcolica:

- a) destinata al consumo umano;
- b) avente caratteristiche organolettiche particolari;
- c) avente un titolo alcolometrico minimo del 15%;
- d) prodotta
  - I) o direttamente
    - mediante distillazione, in presenza o meno di aromi, di prodotti fermentati naturalmente, e/o
    - mediante macerazione o trattamento simile di materiali vegetali in alcol etilico di origine agricola e/o distillati di origine agricola, e/o bevande spiritose ai sensi del presente Regolamento, e/o
    - mediante aggiunta di aromi, zuccheri o altri prodotti edulcoranti elencati nell'allegato I, punto 3, e/o di altri prodotti agricoli e/o alimentari all'alcol etilico di origine agricola e/o a distillati di origine agricola e/o a bevande spiritose ai sensi del presente Regolamento;
  - II) o mediante miscelazione di una bevanda spiritosa con una/uno o più:

- altre bevande spiritose, e/o
- alcol etilico di origine agricola o distillati di origine agricola, e/o
- altre bevande alcoliche, e/o
- bevande”.

La definizione fornita abbraccia un gran numero di bevande alcoliche. In pratica ne restano escluse le birre, i vini, i vini spumanti, i vini liquorosi (es. Vinsanto), i vini aromatizzati (es. Vermut), le bevande aromatizzate a base di vino (es. Sangria) ed i cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli.

L’Allegato II della proposta di Regolamento distingue quarantasei tipologie di bevande spiritose e, per ognuna di esse, indica il metodo di produzione e le condizioni alle quali tali bevande possono fregiarsi del nome corrispondente, come ad esempio Rum, Whisky, Brandy, Acquavite (di vino, di vinaccia, di frutta o di genziana), Sidro, Vodka, Gin, Bitter, Liquore, Sambuca, Maraschino e Nocino.

Le bevande spiritose vengono classificate in tre categorie.

Il primo gruppo (dall’1 al 14 dell’Allegato II) è costituito dalle bevande spiritose ottenute dalla fermentazione alcolica e dalla distillazione esclusivamente di materie prime previste per le singole tipologie:

#### Bevande spiritose dall’1 al 14 dell’Allegato II

1. Rum	8. Acquavite di uve secche o raisin brandy
2. Whiskey o whisky	9. Acquavite di frutta
3. Acquavite di cereali	10. Acquavite di sidro di mele e di sidro di pere
4. Acquavite di vino	11. Acquavite di miele
5. Brandy o Weinbrand	12. Hefebrand o acquavite di fecce
6. Acquavite di vinaccia o marc	13. Bierbrand o eau-de-vie de bière
7. Acquavite di residui di frutta	14. Topinambur o acquavite di elianto

Per tali bevande è consentito utilizzare il caramello come colorante e possono essere edulcorate esclusivamente per “arrotondare il sapore finale”, nel rispetto delle disposizioni fissate per i singoli prodotti e della normativa specifica degli Stati membri. Per le acquaviti di vino e di vinaccia e per i brandy, tuttavia, è precisato che il divieto di aromatizzare “non esclude i metodi di produzione tradizionali”.

È inoltre vietato aggiungere sia alcol etilico e/o distillati di origine agricola e sia sostanze aromatizzanti.

Il secondo gruppo (dal 15 al 46 dell’Allegato II) è formato dalle bevande ottenute da qualsiasi materia prima agricola, alle quali viene aggiunto alcol etilico di origine agricola e possono contenere le sostanze aromatizzanti e le preparazioni aromatiche naturali o identiche a quelle naturali, i coloranti e gli edulcoranti (v. tabella).

Le acquaviti di frutta ottenute dalla macerazione e dalla distillazione e la genziana non possono però essere aromatizzate. Nella preparazione del Sambuca, del Maraschino e del Nocino e di alcuni liquori di frutta o di piante, come quelli a base di mirtilli, agrumi, ciliegie, menta, genziana e genepi, possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali.

### Bevande spiritose dal 15 al 46 dell'Allegato II

15. Vodka	31. Vodka aromatizzata
16. Acquavite di (con il nome del frutto) ottenuta dalla macerazione e dalla distillazione	32. Liquore
17. Geist (con il nome del frutto o della materia prima impiegata)	33. Crème de (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata)
18. Genziana	34. Crème de cassis
19. Bevanda spiritosa al ginepro	35. Guignolet
20. Gin	36. Punch au rhum
21. Gin distillato	37. Gin di prugne
22. London gin	38. Sambuca
23. Bevande spiritose al carvi	39. Maraschino, marraschino o maraskino
24. Akvavit o aquavit	40. Nocino
25. Bevande spiritose all'anice	41. Liquore a base di uova o advocaat o avocat o advokat
26. Pastis	42. Liquore all'uovo
27. Pastis de Marseille	43. Mistrà
28. Anis	44. Vaekevae gloegi o spritgloegg
29. Anis distillato	45. Berenburg o Beerenburg
30. Bevande spiritose di gusto amaro o bitter	46. Nettare di miele o di idromele

Il terzo gruppo comprende tutte le bevande spiritose che non soddisfano i requisiti delle categorie da 1 a 46 dell'Allegato II e possono essere ottenute da qualsiasi materia prima agricola e/o da qualsiasi prodotto idoneo all'alimentazione umana. A tali bevande viene aggiunto l'alcol etilico e possono contenere aromi, coloranti ed edulcoranti previsti dalla proposta di Regolamento in oggetto.

### **Lingua utilizzata nella designazione, nella presentazione e nell'etichettatura delle bevande spiritose**

Le indicazioni relative alla designazione, presentazione ed etichettatura devono essere espresse in una o più lingue ufficiali della Comunità per agevolare il consumatore nella comprensione di tutte le informazioni. I termini in corsivo dell'Allegato II e le indicazioni geografiche riportate nell'Allegato III non sono traducibili. Le informazioni previste per le bevande spiritose prodotte in Paesi terzi possono essere riportate nella lingua ufficiale del Paese terzo, ma devono anche figurare in una lingua ufficiale della Comunità, mentre per le bevande spiritose prodotte nella Comunità destinate all'esportazione possono figurare anche in una lingua diversa dalle lingue ufficiali della Comunità.

### **3.1 Analisi di alcune indicazioni previste dalla proposta di Regolamento delle bevande spiritose**

Come disposto dalla normativa generale sull'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari e da quella relativa alla definizione, designazione e pubblicità delle bevande spiritose si analizzeranno le seguenti indicazioni da riportare in etichetta:

- la denominazione di vendita;
- le indicazioni geografiche;
- l'elenco degli ingredienti delle bevande spiritose;
- la quantità nominale e le indicazioni metrologiche.

#### **3.1.1 La denominazione di vendita**

Per denominazione di vendita si intende il nome con il quale un prodotto viene commercializzato. Nel caso delle bevande alcoliche è disciplinata da disposizioni aventi forza di legge, per cui si parlerà di denominazione legale.

La nuova legislazione in via di approvazione, che dovrà sostituire il Reg. (CE) 1576/89, stabilisce le peculiarità che una bevanda spiritosa deve possedere per poter assumere una determinata denominazione di vendita, e in particolare: metodi di produzione; materie prime; caratteristiche organolettiche; titolo alcolometrico volumico minimo; tenore minimo di sostanze volatili presenti; tenore massimo di alcol metilico; periodo di invecchiamento; aromatizzanti; edulcoranti; additivi.

La nuova proposta di Regolamento non fissa tutti i parametri sopra riportati per ogni bevanda spiritosa; così, ad esempio, mentre per un whisky è prescritto un periodo di invecchiamento di almeno tre anni in botte, nulla è previsto per il rum. Le bevande spiritose che soddisfano i requisiti dei prodotti definiti nelle categorie da 1 a 46 dell'Allegato II, nella loro designazione, presentazione ed etichettatura, dovranno recare la denominazione prevista, mentre per

tutti gli altri casi la denominazione di vendita da utilizzare sarà “bevanda spiritosa”.

Le denominazioni di vendita potranno essere completate o sostituite da una indicazione geografica, purché ciò non induca in errore i consumatori. Inoltre è stata introdotta la procedura della Commissione Bevande Spiritose, con la quale potranno essere adottate disposizioni intese a risolvere problemi pratici specifici, ad esempio “rendendo obbligatoria in alcuni casi l’indicazione del luogo di produzione sull’etichetta”, per evitare che i consumatori siano indotti in errore. Le bevande spiritose che non soddisfano i requisiti sopra riportati non potranno essere designate, presentate o etichettate associando espressioni quali “genere”, “tipo”, “modo”, “stile”, “marca”, “gusto” o altri termini simili. Le denominazioni di vendita non potranno essere sostituite da marche o marchi commerciali né da nomi di fantasia.

Delle disposizioni particolari sono previste per le **miscele di bevande alcoliche** o per gli assemblaggi.

La denominazione di vendita, per quanto concerne le miscele è “bevanda spiritosa” sia che venga ottenuta da una bevanda spiritosa elencata tra le categorie da 1 a 14 dell’Allegato II alla quale è stato aggiunto alcol, diluito o non diluito e sia che venga ottenuta con una o più bevande spiritose, e/o uno o più distillati di origine agricola. Inoltre è ammesso l’uso della dicitura “bevanda spiritosa miscelata”, nello stesso campo visivo dell’elenco di tutti gli ingredienti alcolici impiegati nella miscela, nel caso in cui l’uso di uno o più dei termini elencati nell’Allegato II non sono utilizzati nella denominazione di vendita. Infine è previsto l’elenco degli ingredienti alcolici espressa in percentuale secondo l’ordine decrescente dei quantitativi impiegati. Se invece la bevanda è stata sottoposta ad assemblaggio la designazione, la presentazione e l’etichettatura può essere completata dal termine “assemblaggio” o “assemblato”.

Infine in etichetta può essere precisato un periodo di invecchiamento o un’età soltanto se si riferisce al più giovane dei componenti alcolici e purché la bevanda spiritosa sia stata invecchiata sotto controllo fiscale o sotto un controllo che offra garanzie equivalenti.

### **3.1.2. Le indicazioni geografiche**

Per “indicazione geografica” si intende un’indicazione “che identifichi una bevanda spiritosa come originaria del territorio di un Paese, o di una regione o località di detto territorio, quando una determinata qualità, la rinomanza o altra caratteristica della bevanda spiritosa sia essenzialmente attribuibile alla sua origine geografica”.

Il Regolamento prevede anche la futura adozione di un simbolo comunitario per le indicazioni geografiche e dispone tutta la procedura per portare a termine la registrazione di una nuova indicazione geografica (molto simile a quella delle denominazioni di origine per i prodotti alimentari).

L’Allegato III contempla tutte le indicazioni geografiche europee da considerare già registrate per le quali, tuttavia, gli Stati membri dovranno presentare alla Commissione una scheda tecnica (disciplinare di produzione), accessibile al pubblico, non oltre sette anni dopo l’entrata in vigore del Regolamento, pena la cancellazione dal registro.

La scheda tecnica comprende almeno i seguenti requisiti:

- a) la denominazione e la categoria della bevanda spiritosa compresa l'indicazione geografica;
- b) una descrizione della bevanda spiritosa, comprese le principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto nonché le caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria cui appartiene;
- c) la definizione della zona geografica interessata;
- d) una descrizione del metodo di produzione della bevanda spiritosa e, se del caso, dei metodi locali, leali e costanti;
- e) gli elementi che dimostrano il legame con l'ambiente geografico;
- f) le eventuali condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali e/o regionali;
- g) il nome e l'indirizzo del richiedente;
- h) eventuali aggiunte all'indicazione geografica e/o eventuali norme specifiche in materia di etichettatura, conformemente alla pertinente scheda tecnica.

Il rispetto del disciplinare di produzione dovrà essere verificato da un'autorità di controllo delegata a questo compito.

Le indicazioni geografiche elencate nell'Allegato III sono protette "da qualsiasi impiego commerciale diretto o indiretto per prodotti che non sono oggetto di registrazione, nella misura in cui questi ultimi siano comparabili alla bevanda spiritosa registrata con tale indicazione geografica o nella misura in cui l'uso di tale indicazione consenta di sfruttare indebitamente la rinomanza dell'indicazione geografica registrata". Sono anche protette da "qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se la vera origine dei prodotti è indicata o se l'indicazione geografica è usata in forma tradotta o è accompagnata da espressioni quali "genere", "tipo", "modo", "stile", "marca", "gusto" o altri termini simili". Così come da "qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole in relazione alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali dei prodotti nella designazione, nella presentazione e nell'etichettatura dei medesimi, tale da indurre in errore sull'origine", nonché da "qualsiasi altra pratica che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine dei prodotti".

Le indicazioni geografiche registrate nell'Allegato III non potranno "diventare generiche" e quelle già ritenute tali non potranno invece essere registrate. Per "denominazione divenuta generica" si intende il nome di una bevanda spiritosa che, pur collegato al luogo o alla regione in cui il prodotto è stato inizialmente ottenuto o commercializzato, è diventato il nome comune di un prodotto nella Comunità. Il Regolamento contempla inoltre le disposizioni applicabili in caso di omonimia e le relazioni tra indicazioni geografiche e marchi registrati. A quest'ultimo proposito è indicato che la registrazione di un marchio deve essere rifiutata o invalidata se contiene o consiste in un'indicazione geografica già registrata. D'altra parte, non potrà registrarsi un'indicazione geografica se, alla luce della reputazione e rinomanza di un marchio registrato usato da lungo

tempo nell'UE, vi è il rischio di indurre in errore il consumatore in merito alla vera identità del prodotto. I marchi registrati prima di un'indicazione geografica omonima o prima del 1° gennaio 1996, potranno continuare ad essere usati nonostante la registrazione dell'indicazione geografica.

La proposta di Regolamento, nell'Allegato III ha anche integrato l'elenco delle indicazioni geografiche già registrate che salgono a 329, di cui 39 italiane (v. tabella):

### Indicazioni geografiche italiane (All. III proposta di Reg.)

Categoria di prodotto	Indicazione geografica
5 Brandy Weinbrand	Brandy italiano
6 Acquavite di vinaccia	Grappa <sup>(1)</sup> Grappa di Barolo Grappa piemontese - Grappa del Piemonte Grappa lombarda - Grappa di Lombardia Grappa trentina - Grappa del Trentino Grappa friulana - Grappa del Friuli Grappa veneta - Grappa del Veneto Südtiroler Grappa - Grappa dell'Alto Adige Grappa siciliana - Grappa di Sicilia <sup>(1)</sup> Grappa di Marsala
9 Acquavite di frutta	Südtiroler Williams - Williams dell'Alto Adige Südtiroler Aprikot - Aprikot dell'Alto Adige Südtiroler Marille - Marille dell'Alto Adige Südtiroler Kirsch - Kirsch dell'Alto Adige Südtiroler Zwetschgeler - Zwetschgeler dell'Alto Adige Südtiroler Obstler - Obstler dell'Alto Adige Südtiroler Gravensteiner - Gravensteiner dell'Alto Adige Südtiroler Golden Delicious - Golden Delicious dell'Alto Adige Williams friulano - Williams del Friuli Sliwovitz del Veneto Sliwovitz del Friuli Venezia Giulia Sliwovitz del Trentino Alto Adige Distillato di mele trentino - Distillato di mele del Trentino Williams trentino - Williams del Trentino
9 Acquavite di frutta	Sliwovitz trentino - Sliwovitz del Trentino Aprikot trentino - Aprikot del Trentino Kirsch friulano - Kirschwasser Friulano Kirsch Trentino - Kirschwasser Trentino Kirsch Veneto - Kirschwasser Veneto
18 Genziana	Südtiroler Enzian - Genziana dell'Alto Adige Genziana trentina - Genziana del Trentino
32 Liquore	Mirto di Sardegna <sup>(1)</sup> Liquore di limone di Sorrento <sup>(1)</sup> Liquore di limone della Costa d'Amalfi <sup>(1)</sup> Genepì del Piemonte <sup>(1)</sup> Genepì della Valle d'Aosta <sup>(1)</sup> Génépi des Alpes-Genepì delle Alpi <sup>(2)</sup>
40 Nocino	Nocino di Modena <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> nuove indicazioni geografiche

<sup>(2)</sup> indicazione geografica condivisa con la Francia

### 3.1.3 La legislazione italiana sulle bevande spiritose

La legislazione comunitaria attualmente in vigore consente agli Stati membri di emanare delle norme specifiche di produzione, di circolazione interna, di designazione e di presentazione delle bevande spiritose ottenute nel loro territorio. L'Italia ha disciplinato la materia con il D.P.R. n. 297 del 16 luglio 1997 riguardante il "Regolamento recante norme in materia di produzione e commercializzazione d'acquaviti, grappa, brandy italiano e liquori". Di seguito verranno analizzate due bevande spiritose: il "Brandy Italiano" e la "Grappa".

#### Brandy italiano

La denominazione "brandy italiano", in base all'art. 5 comma 1 è "riservata all'acquavite ottenuta in Italia dalla distillazione di vino proveniente da uve coltivate e vinificate nel territorio nazionale, ai sensi dell'art. 1, par. 4, lettera e), e dell'art. 5, par. 3, lettera b), del Reg. [CEE] n. 1576/89, e invecchiata almeno dodici mesi in magazzini, ubicati nel territorio nazionale soggetti al regime di deposito fiscale in recipienti di quercia non verniciati né rivestiti. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti".

Nella preparazione di questa bevanda spiritosa è consentita "l'aggiunta di:

- a) zuccheri, nella misura massima di 20 grammi per litro espressi in zucchero invertito;
- b) caramello, secondo le disposizioni di cui al Decreto del Ministero della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209;
- c) sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche, di cui all'art. 2, comma 1, lettera b), punto 1, e lettera c), del D. lgs. n. 107/1992 ottenute da trucioli di quercia o da altre sostanze vegetali, o mediante infusione o macerazione con acqua o con acquavite di vino, nella misura massima del tre per cento del volume idrato".

Il titolo alcolometrico non deve essere inferiore a 38 % vol.

#### Grappa

La denominazione "grappa", secondo l'art. 9 è "riservata esclusivamente all'acquavite di vinaccia ottenuta da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate in Italia distillate in impianti ubicati nel territorio nazionale rispondente alle prescrizioni contenute nel presente Regolamento".

Il titolo alcolometrico non deve essere inferiore a 37,5% vol.

Nella preparazione della grappa è consentita, come prevede l'art. 12 comma 1, "l'aggiunta di:

- a) sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche;
- b) piante aromatiche o loro parti, nonché frutta o loro parti;
- c) zuccheri nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito;
- d) caramello solo per la grappa sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi, secondo le disposizioni di cui al Decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209.

Le disposizioni di cui al comma 1, lettera b), devono essere riportate nella denominazione di vendita della grappa".

Nella presentazione e nella promozione è consentito l'uso dei termini "vecchia" o "invecchiata" per la grappa sottoposta ad invecchiamento in recipienti di legno non verniciati né rivestiti per un periodo non inferiore a dodici mesi in regime di deposito fiscale in impianti ubicati nel territorio nazionale.

È consentito, altresì, l'uso dei termini "riserva" o "stravecchia" per la grappa invecchiata almeno 18 mesi.

In etichetta può essere specificata la durata dell'invecchiamento, espressa in mesi e in anni, o soltanto in mesi.

Secondo quanto stabilito dall'art. 15 è ammessa la miscelazione fra grappe che differiscano fra loro, purchè il prodotto finito venga posto in vendita con la sola denominazione "grappa". Se si utilizzano grappe aventi diverso periodo di invecchiamento, nella presentazione e nella promozione deve essere indicato la componente che ha maturato la durata minore.

Ai sensi dell'art. 16 le grappe elencate al punto 6 dell'Allegato III della nuova proposta di Regolamento possono "essere commercializzate con le indicazioni geografiche ivi previste alle seguenti condizioni:

- a) le grappe sono ottenute da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate nelle aree geografiche cui fa riferimento l'indicazione;
- b) le grappe hanno un titolo alcolometrico non inferiore al 40 per cento in volume;
- c) tutte le operazioni sono effettuate nelle aree geografiche di cui alla lettera a), esclusi l'imbottigliamento e le attività strettamente connesse;
- d) le grappe non sono miscelate con altre grappe prodotte di fuori della zona geografica".

L'art. 18 comma 2 disciplina "le indicazioni per la grappa che può riportare nella denominazione di vendita:

- a) il riferimento al nome di un vitigno qualora siano ottenute dalla distillazione di materie prime provenienti per almeno l'85 per cento in peso della vinificazione di uve ottenute dalla coltivazione di tale vitigno;
- b) il riferimento a non più di due vitigni qualora siano state ottenute dalla distillazione di materie prime interamente provenienti dalla vinificazione di uve ottenute dalla coltivazione di tali vitigni, che devono essere menzionati in etichetta in ordine ponderale, decrescente; non è consentita l'indicazione di vitigni utilizzati in misura inferiore a 15 per cento in peso;
- c) il riferimento al nome di un vino d.o.c., d.o.c.g. i.g.t., qualora le materie prime provengono da uve utilizzate della produzione di detto vino;
- d) il riferimento al tipo di alambicco".

È inoltre vietato sempre al comma 2, lettere a) e b):

- a) l'uso dei termini geografici di cui alle denominazioni elencate al punto 6 dell'Allegato III della nuova proposta di Regolamento, che accompagnano i nomi dei vitigni o dei vini d.o.c., d.o.c.g., o i.g.t., qualora le grappe, sono distillate al di fuori delle aree geografiche cui fanno riferimento le denominazioni stesse;
- b) l'uso dei termini "d.o.c.", "d.o.p.", "d.o.c.g." e "i.g.t." o "i.g.p." in sigla o per esteso.

### 3.1.4 L'elenco degli ingredienti delle bevande spiritose

L'art. 7 comma 3 della Dir. 2000/13/CE concernente "l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità" come anche ribadito nelle dichiarazioni del nuovo Regolamento sulle bevande spiritose prevede che la Commissione ed il Consiglio dovranno approvare una normativa sull'etichettatura degli ingredienti per le bevande spiritose.

Attualmente rimane in vigore il D. lgs. n.109/92 che prevede che l'indicazione degli ingredienti è obbligatoria per le bevande spiritose diverse da quelle indicate dal punto 1 al 14 dell'Allegato II della proposta di Regolamento, giacchè, per i distillati e le acquaviti opera l'esplicita esenzione prevista dall'art. 7.

Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico e riportati in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione. La ponderazione viene valutata rispetto al peso anche nel caso di ingredienti liquidi.

Relativamente alle bevande spiritose, le sostanze che più frequentemente sono presenti al loro interno sono:

1. alcol etilico di origine agricola;
2. distillato di origine agricola;
3. additivi: coloranti, edulcoranti e aromi;
4. acqua.

#### 1. Alcol etilico di origine agricola

L'art. 3 della proposta di Regolamento comunitario per la produzione di bevande spiritose prevede tassativamente l'impiego di alcol etilico di origine agricola. Ciò vale sia se l'utilizzo viene destinato all'elaborazione della bevanda stessa, sia se viene finalizzato alla diluizione o allo scioglimento di coloranti, aromi o altri additivi autorizzati da aggiungere al prodotto.

La qualità dell'alcol etilico deve essere conforme alle caratteristiche organolettiche, al titolo alcolometrico volumico minimo (96,0% vol) ed ai valori massimi di impurezze ammesse riportati al punto 1 lettera c) dell'Allegato I della proposta di Regolamento sulle bevande spiritose.

Nel caso in cui l'etichetta rechi l'indicazione della materia prima impiegata per la fabbricazione dell'alcol etilico di origine agricola, ciascun alcol agricolo utilizzato dovrà essere menzionato, in ordine decrescente secondo i quantitativi impiegati.

#### 2. Distillato di origine agricola

È il liquido alcolico ottenuto con lo stesso procedimento previsto per l'alcol etilico di origine agricola ma che si differenzia sia da questo che dalle bevande spiritose, per aver conservato un aroma ed un gusto provenienti inconfondibilmente dalle materie prime utilizzate. Qualora sia fatto riferimento alla materia prima utilizzata il distillato deve essere ottenuto esclusivamente a partire da detta materia prima.

#### 3. Additivi: coloranti, edulcoranti ed aromi

Il D. lgs. n.109/92 considera gli additivi come ingredienti e ciò comporta la loro indicazione in ordine ponderale decrescente così come previsto per le altre sostanze

presenti nel prodotto finale. Gli additivi utilizzati per la preparazione delle bevande spiritose sono i coloranti, gli edulcoranti e gli aromi.

### Coloranti

I coloranti naturali devono essere indicati tra gli ingredienti al pari di quelli artificiali. Nei distillati e nelle acquaviti sono vietati.

Per quanto attiene i coloranti impiegabili nell'elaborazione delle bevande spiritose, bisogna fare riferimento a quanto stabilito dalla Dir. n. 94/36/CE del 30 giugno 1994 relativa alle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzate nei prodotti alimentari. Essa prevede livelli progressivi di limitazione:

- per alcune bevande spiritose il livello di limitazione è massimo, non potendo contenere alcun tipo di colorante. I prodotti in questione sono i seguenti: "Korn", "Kornbrand", "bevande a base di acquavite di frutta", "acquavite di frutta", "Ouzo", "Grappa", "Tsikoudia di Creta", "Tsipouro della Macedonia", "Tsipouro della Tessaglia", "Tsipouro di Tvrnavos", "Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise" e "Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise", "London Gin", "Sambuca", "Maraschino" e "Mistrà";
- per altre bevande spiritose è possibile aggiungere, quali sostanze coloranti, esclusivamente caramello semplice (E150a), caramello solfito caustico (E150b), caramello ammoniacale (E150c) o caramello solfito ammoniacale (E150d). Gli alcolici oggetto della disposizione sono: "whisky o whiskey", "bevanda spiritosa di cereali" (diversa da Korn, Kornbrand o Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise), "acquavite di vino", "Rum", "Brandy", "Weinbrand", "Marc", "acquavite di vinaccia" (diversa dalla Tsikoudia, dallo Tsipouro e dall'Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise), "Grappa invecchiata" e "Bagaceira velha";
- per le restanti bevande spiritose sono consentite le sostanze coloranti inserite negli Allegati IV e V della Dir. n. 94/36/CE con le limitazioni ivi precisate.

### Edulcoranti

Nella preparazione delle bevande spiritose con le limitazioni previste dalla proposta di Regolamento, si possono aggiungere i seguenti edulcoranti indicati al punto 3 dell'Allegato I:

- zucchero di fabbrica, zucchero bianco, zucchero bianco raffinato, destrosio, fruttosio, sciroppo di glucosio, zucchero liquido, zucchero liquido invertito, sciroppo di zucchero invertito, quali definiti dalla Dir. 2001/111/CE;
- mosto di uve concentrato rettificato, mosto di uve concentrato, mosto di uve fresche;
- zucchero bruciato, vale a dire il prodotto ottenuto esclusivamente mediante riscaldamento controllato del saccarosio, senza aggiunta di basi, di acidi minerali o di altri additivi chimici;
- miele, quale definito dalla Dir. 2001/110/CE;
- sciroppo di carruba;
- qualsiasi altra sostanza glucidica naturale avente effetto analogo a quello dei prodotti sopraelencati.

## Aromi

Per la loro indicazione, all'interno dell'elenco degli ingredienti occorre fare riferimento non solo al D. lgs. n.181/2003 ed al D. lgs. n.107/92, ma anche alla nuova proposta di Regolamento. Esso stabilisce che per la produzione di bevande spiritose si possano usare esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatizzanti naturali, salvo il caso delle bevande spiritose al ginepro quali: gin, ginebra, genever etc., della bevanda spiritosa al carvi, degli amari o dei bitter per le quali sono ammesse anche le sostanze aromatizzanti identiche alle sostanze naturali. Analoga eccezione è prevista per i liquori di frutta (ribes neri, ciliegie, lamponi, more di gelso, mirtilli, agrumi, lamponi di Lapponia, more artiche, mirtilli rossi, uva di monte, bacche di olivello spinoso e ananassi) e liquori di piante (menta, genziana, anice, genepi e vulneraria).

## 4. Acqua

Per quanto attiene la qualità dell'acqua utilizzata nella realizzazione di bevande spiritose bisogna fare riferimento alle Direttive n. 80/777/CEE e n. 98/83 concernenti "le caratteristiche delle acque che possono essere impiegate per l'alimentazione".

Per esplicita esenzione dell'art. 6 del D. lgs. n.109/92, la sua previsione nell'elenco degli ingredienti non è richiesta per l'alcol e le bevande alcoliche in quanto è indicato il contenuto alcolico.

### La quantità nominale e le indicazioni metrologiche

La quantità nominale deve essere indicata in etichetta in litri, centilitri o millilitri. Il D. lgs. n. 106/92 relativo alla "Attuazione della Dir. 88/136/CEE in materia di precondizionamento in volume di alcuni liquidi in imballaggi preconfezionati" prescrive che le bevande spiritose possono essere preconfezionate, qualora destinate alla vendita al consumatore, in recipienti e bottiglie aventi esclusivamente i volumi riportati in Tabella.

#### Volumi nominali di preimballaggi CEE contenenti bevande spiritose (espressi in litri)

0,02	0,071 <sup>(1)</sup>	0,50	1,50	4,5
0,03	0,10 <sup>(2)</sup>	0,70	2,00	5 <sup>(3)</sup>
0,04	0,20	1,00	2,50	10 <sup>(3)</sup>
0,05	0,35	1,125 <sup>(3)</sup>	3,00	

<sup>(1)</sup> esclusivamente per i prodotti circolanti nel territorio nazionale con destinazione Irlanda e Regno Unito

<sup>(2)</sup> per le bevande alcoliche con aggiunta di acqua gassosa o di soda

<sup>(3)</sup> esclusivamente per gli imballaggi preconfezionati destinati ad uso professionale

I preimballaggi che rispondono alla norme comunitarie sono stati definiti dalla Dir. n. 75/106/CEE relativa al "precondizionamento in volume di alcuni liquidi in imballaggi preconfezionati" e dalla Dir. n. 75/107/CEE concernente "le bottiglie impiegate come recipienti-misura CEE", recepite nel nostro ordinamento con il D.L. n. 451 del 4 luglio 1976, modificato dal D. lgs. n. 106/ 1992.



## 4. I contrassegni di Stato obbligatori e le accise sulle bevande alcoliche

### 4.1 I contrassegni di Stato per le bevande alcoliche

Il Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 322 del 10 ottobre 2003 ha, tra l'altro, disposto la riduzione numerica delle tipologie di contrassegno da apporre sulle bevande alcoliche. Ciò ha consentito sia una semplificazione amministrativa per i contribuenti, sia una meno onerosa gestione dei contrassegni di Stato da parte dell'Amministrazione.

I prodotti assoggettati all'obbligo del contrassegno sono quelli rientranti nei codici NC 2204, 2205, 2206, 2207 e 2208 comprese le bevande spiritose contenenti prodotti solidi o in soluzione, nonché la frutta sotto spirito e gli aromi alcolici per i liquori o per vini aromatizzati condizionati in dosi per preparare non più di 1 litro di prodotto.

Detto obbligo sussiste soltanto per quei prodotti destinati alla vendita al consumatore e che sono sottoposti al pagamento dell'accisa sull'alcol etilico o di quella sui prodotti alcolici intermedi (v. par. 4.3).

Il contrassegno è applicato, secondo le modalità stabilite dall'Agenzia delle Dogane, ai recipienti contenenti volumi nominali di prodotto corrispondenti ai tagli del contrassegno previsti dal citato Decreto.

La norma, a cui si rinvia per completezza, prevede quattro tipologie di contrassegni:

**Tipologia A:** Contrassegno per i prodotti alcolici sottoposti all'accisa sull'alcol etilico, nel taglio unico fino a 5 centilitri.

Tale tipologia presenta le seguenti caratteristiche:

- filigrana: stelle a cinque punte distese a tappeto su tutto il foglio;
- formato carta mm 20x20;
- formato di stampa mm 14x16;
- stampa litografica a due colori di cui uno in fluorescenza: ocra (fluorescente) per il fondino e l'emblema dello Stato; verde per le legende;
- numerazione, serie alfabetica e taglio sono riportati in nero con stampante laser;
- le legende riportano su più righe: "Accisa sull'alcol etilico", "Contrassegno di Stato", "fino a 5 cl", segue su una riga la serie alfabetica e la numerazione.

**Tipologia B:** Contrassegno per i prodotti alcolici, diversi da quelli della Tipologia C), sottoposti all'accisa sull'alcol etilico.

Tale tipologia presenta le seguenti caratteristiche:

- filigrana: stelline a cinque punte distese a tappeto su tutto il foglio;
- i tagli "fino a 0,10 l" e "0,20 l" hanno un formato carta mm 110x18 ed un formato stampa mm 70x14. Questi due tagli differiscono per la posizione del formato stampa che per il primo taglio "fino a 0,10 l" è situato nella parte centrale del contrassegno e per il secondo taglio "0,20 l" è situato nella parte sinistra;
- i tagli "0,35 l", "0,50 l", "0,70 l", "1,00 l", "1,50 l", "2,00 l", "2,50 l", "3,00 l" hanno un formato carta mm 146x22 ed un formato stampa mm 90x14. Il formato stampa è situato nella parte sinistra del contrassegno;
- per tutti i contrassegni di questa tipologia la stampa è calcografica a tre colori:
  - verde per l'emblema dello Stato;

- ocra per il fondino e le legende;
- rosso per l'elemento geometrico;
- numerazione, serie alfabetica e taglio sono riportati in nero con stampa tipografica;
- le legende riportano "Accisa sull'alcol etilico - Prodotti alcolici", "Contrassegno di Stato".

**Tipologia C:** Contrassegno per **bevande alcoliche, comprese bevande spiritose contenenti prodotti solidi o in soluzione** e la frutta sotto spirito, sottoposte all'accisa sull'alcol etilico.

Tale tipologia presenta le seguenti caratteristiche:

- filigrana: stelline a cinque punte distese a tappeto su tutto il foglio;
- i tagli "fino a 0,10 l" e "0,20 l" hanno un formato carta mm 80x18 e un formato stampa mm 70x14. Il formato stampa è situato nella parte centrale del contrassegno;
- i tagli da "0,35 l", "0,50 l", "0,70 l", "1,00 l", "1,50 l", "2,00 l", "2,50 l", "3,00 l", "4,50 l" hanno un formato carta mm 146x22 ed un formato stampa mm 90x14. Il formato stampa è situato nella parte sinistra del contrassegno;
- per tutti i contrassegni di questa tipologia la stampa è calcografica a tre colori:
  - marrone per l'emblema dello Stato;
  - verde per il fondino e le legende;
  - azzurro per l'elemento geometrico;
- numerazione, serie alfabetica e taglio sono riportati in nero con stampa tipografica;
- le legende riportano "Accisa sull'alcol etilico - Bevande alcoliche", "Contrassegno di Stato".

**Tipologia D:** Contrassegno per bevande alcoliche sottoposte all'accisa sui **prodotti intermedi**.

Tale tipologia presenta le seguenti caratteristiche:

- filigrana: stelline a cinque punte distese a tappeto su tutto il foglio;
- il taglio "fino a 0,10 l" ha un formato carta mm 20x20 ed un formato stampa di mm 14x16;
- stampa litografica a due colori di cui uno in fluorescenza:
  - viola (fluorescente) per il fondino e l'emblema dello Stato;
  - ocra per le legende;
- numerazione, serie alfabetica e taglio sono riportati in nero con stampante laser;
- le legende riportano su più righe: "Accisa sui prodotti intermedi - Bevande alcoliche", "Contrassegno di Stato", "fino a 0,10 l". Segue su una riga la serie alfabetica composta da una o più lettere maiuscole e la numerazione in cifre;
- i tagli "oltre 0,10 l fino a 0,75 l", "1,00 l", "oltre 1,00 l fino a 2,00 l", "oltre 2,00 l fino a 5,00 l", "30,00 l", "60,00 l" hanno un formato carta mm 150x20 ed un formato stampa mm 90x14. Per questi contrassegni la posizione del formato stampa è situato nella parte sinistra del contrassegno;
- stampa litografica a due colori: viola e arancio, di cui uno in fluorescenza:

- arancio per il fondino, l'emblema dello Stato ed un elemento geometrico;
- viola (fluorescente) per le legende ed i restanti elementi geometrici;
- numerazione, serie e taglio sono riportati in nero con stampa tipografica;
- le legende riportano: "Accisa sui prodotti intermedi - Bevande alcoliche", "Contrassegni di Stato".

I prezzi dei singoli contrassegni variano a seconda della tipologia e dei tagli del contrassegno (v. art. 3 del Decreto 322/2003): si consiglia di verificarne sempre l'importo aggiornato.

## 4.2 Dalle imposte di fabbricazione e di consumo alle accise

Le imposte applicate alla fabbricazione industriale e/o al consumo di alcune merci hanno avuto grande importanza e risalgono alla metà del XIX secolo.

Si tratta di imposizioni pagate dall'impresa in rapporto al volume di determinati prodotti e direttamente trasferite sul consumatore finale.

Questo tipo di imposizione ha da sempre esercitato un'importante influenza sul prezzo delle merci in quanto l'ammontare dell'imposta è frequentemente stata più elevata del costo di produzione della merce stessa.

Lo Stato, con tale tipo di tributo, ha più che altro perseguito l'obiettivo di ottenere ingenti entrate piuttosto che contenere i consumi di merci a carattere voluttuario o di quelle dannose alla salute se consumate in quantità eccessive.

In Italia, fino al 31 dicembre 1992, erano soggette ad imposta di fabbricazione le seguenti merci: oli minerali (prodotti petroliferi); spiriti; zucchero ed analoghe materie zuccherine; oli di semi; margarina; apparecchi di accensione, accendigas e fiammiferi; armi da sparo e munizioni; birra.

Con l'entrata in vigore del Mercato unico europeo (1° gennaio 1993), che ha tra l'altro eliminato ogni controllo sulla movimentazione delle merci in passaggio tra i Paesi membri della Comunità, l'imposta di fabbricazione e di consumo e la corrispondente sovrimposta di confine e di consumo hanno assunto la denominazione di **accisa**.

A livello comunitario si decise di non perseguire, almeno inizialmente, l'obiettivo di totale uniformità precedentemente annunciato dalla Commissione, poiché si erano evidenziati opposti orientamenti: nei Paesi del Nord Europa la tassazione sugli alcolici era piuttosto elevata, mentre in quelli del Sud, in genere, il carico fiscale sul vino e sui superalcolici era basso mentre era più alto quello su altri prodotti quali le sigarette.

Inizialmente, quindi, l'armonizzazione delle accise fu decisamente contenuta grazie a deroghe, a fasi transitorie ed a valori minimi tenuti molto bassi. In ogni caso, in seguito all'attuazione della libera circolazione delle merci all'interno dei Paesi membri della Comunità, numerose imposte di fabbricazione e di consumo furono soppresse.

La Dir.92/12/CEE limitò l'applicazione dell'accisa armonizzata alle seguenti merci (art. 3):

- oli minerali (in primo luogo la benzina ed il gasolio);
- l'alcol e le bevande alcoliche (birra, vino, bevande fermentate diverse dal vino e dalla birra, i prodotti alcolici intermedi e l'alcol etilico);
- i tabacchi lavorati (sigarette e sigari).

Gli Stati membri hanno la facoltà di mantenere o di introdurre accise non armonizzate che colpiscono prodotti diversi da quelli summenzionati a condizione che le stesse non diano luogo a formalità connesse al passaggio di frontiera; si tratta di imposte eventualmente dovute in relazione alla facoltà impositiva che gli Stati membri conservano.

Le disposizioni generali sulle accise armonizzate si fondano sul principio che tali imposte sono riscosse nel Paese ove sono consumati i prodotti a queste soggetti e stabiliscono le modalità, le procedure ed i controlli da applicare alla produzione, alla detenzione ed alla circolazione dei prodotti stessi, al fine di assicurare la corretta percezione del tributo ed evitare frodi.

Elemento generatore dell'imposta è la produzione o l'importazione dei prodotti. L'imposta diviene esigibile all'atto dell'immissione in consumo dei prodotti, qualora questi ultimi non rientrino in un regime sospensivo.

Per approfondimenti sul tema delle accise e sugli altri aspetti fiscali e doganali legati alla vendita ed acquisto di prodotti enologici nei paesi Ue ed extra-Ue, segnaliamo la guida di approfondimento, realizzata in collaborazione con i docenti del Consorzio Piemontese di Formazione per il Commercio Estero, "L'ABC dell'import - export", disponibile in distribuzione gratuita presso il Settore Estero della Camera di commercio di Torino



<http://www.to.camcom.it/globus>

### **4.3 Le accise sull'alcol e sulle bevande alcoliche**

Con riferimento alle accise sull'alcol e sulle bevande alcoliche, i principi dettati dalla menzionata Dir. 12/1992 sono stati modificati dalla Dir 92/83/CEE (relativa all'armonizzazione delle strutture di dette accise) e dalla Dir 92/84/CEE (relativa al ravvicinamento delle aliquote di tali accise).

In Italia questa normativa è stata recepita mediante il D. l. n. 331/1993, conv. in L. n. 427/1993.

Successivamente, al fine di riunire le disposizioni in materia, è stato approvato il Testo Unico con il D. lgs. n. 504/1995 (e s.m.i.) e ulteriori disposizioni di attuazione di detto Decreto sono state previste dal D.M. 25 marzo 1996, n. 210.

#### **Definizione dei principali termini doganali, secondo la Dir 92/12/CEE**

**Deposito autorizzato:** persona fisica o giuridica autorizzata dalle autorità competenti di uno Stato membro, nell'esercizio della sua professione, a fabbricare, trasformare, detenere, ricevere e spedire prodotti soggetti ad accisa, in regime di sospensione dei diritti di accisa, in un deposito fiscale.

**Deposito fiscale:** luogo ove sono fabbricate, trasformate, detenute, ricevute o spedite dal depositario autorizzato, nell'esercizio della sua professione, in regime di sospensione dei diritti di accisa, merci sottoposte ad accisa, a determinate condizioni stabilite dalle autorità competenti dello Stato membro in cui è stabilito il deposito fiscale.

**Regime sospensivo:** regime fiscale applicabile alla fabbricazione, alla trasformazione, alla detenzione e alla circolazione dei prodotti in regime di sospensione dei diritti d'accisa.

**Operatore registrato:** persona fisica o giuridica che non ha la qualità di depositario autorizzato, abilitata dalle autorità competenti di uno Stato membro a ricevere, nell'esercizio della sua professione, prodotti soggetti ad accisa in regime di sospensione dei diritti di accisa provenienti da un altro Stato membro. Tale operatore, tuttavia, non può detenere né spedire i prodotti in regime di sospensione dei diritti di accisa.

#### **Aspetti di carattere generale**

La produzione, la lavorazione e la detenzione dei prodotti soggetti ad accisa sono normalmente effettuate in regime sospensivo (senza che sia stato effettuato il pagamento della relativa accisa). L'apertura ed il funzionamento di detti depositi sono subordinati all'autorizzazione delle competenti autorità degli Stati membri e sono condizionati alla prestazione di una garanzia.

I prodotti soggetti ad accisa possono circolare in regime di sospensione quando sono destinati ad un altro deposito fiscale, purché uniti al documento di accompagnamento previsto dalla normativa comunitaria.

Il pagamento dell'accisa deve essere effettuato nel Paese ove il prodotto è immesso al consumo, in base alle aliquote ivi previste ovvero qualora siano constatati ammanchi nel deposito fiscale.

Qualora, ad esempio, un vino spumante fosse prodotto in un Paese ad "aliquota zero" (ad esempio in Italia) e fosse successivamente inviato in un altro Paese della CE ove su

di esso è applicata un'accisa (ad esempio in Gran Bretagna), il prodotto rimarrebbe in regime di sospensione fino a quando non avviene l'immissione al consumo nel Paese di destinazione (principio della territorialità dell'imposta). L'operatore italiano dell'esempio è tenuto a garantire, tuttavia, il pagamento delle accise nel Paese di arrivo della merce. Questa garanzia si realizza mediante una cauzione da versarsi all'Agenzia delle Dogane, versata dallo speditore, anche in solido con il trasportatore. La menzionata cauzione sarà svincolata quando sarà fornita la prova allo speditore della presa in carico del prodotto da parte dell'operatore dello Stato estero in cui lo stesso è destinato.

La prova consiste nell'acquisizione da parte dello speditore della merce del terzo esemplare del documento amministrativo di accompagnamento, debitamente compilata e sottoscritta dal destinatario, comprovante la presa in carico del prodotto.

Se il vino spumante italiano fosse spedito in un altro Paese della CE ad "aliquota zero" (ad esempio in Austria) non è necessario versare alcuna cauzione.

Si ricorda, infine, che sono previsti specifici casi di esenzione dall'applicazione dell'accisa armonizzata.

In Italia, ad esempio, l'art. 37 del D. lgs. n. 504/1995 e s.m.i. (Testo Unico delle Disposizioni Legislative concernenti le Imposte di fabbricazione sulla produzione e sui consumi) prevede che i produttori di vino che producono in media meno di 1.000 ettolitri di vino all'anno siano considerati **piccoli produttori** e che, quindi, siano dispensati, fintanto che sono assoggettati ad accisa con l'aliquota zero, dall'obbligo di istituire un deposito fiscale. Essi sono, invece, tenuti ad informare gli uffici tecnici di finanza, competenti per territorio, delle operazioni intracomunitarie effettuate, ad assolvere agli obblighi prescritti dal Regolamento (CEE) 2238/93 e, in particolare, a quelli relativi alla tenuta del registro di scarico e all'emissione del documento di accompagnamento, nonché a sottoporsi a controllo. Ai fini della qualificazione di piccolo produttore di vino, si fa riferimento alla produzione media dell'ultimo quinquennio ottenuta nell'azienda agricola.

#### **4.4 Le accise sulla birra, sul vino (tranquillo e spumante), sulle bevande fermentate diverse dal vino e dalla birra, sui prodotti intermedi e sull'alcol etilico**

Per conoscere le aliquote ordinarie delle accise sulla birra, sul vino, sulle bevande fermentate diverse dal vino e dalla birra, sui prodotti intermedi e sull'alcol etilico, consigliamo di consultare il documento della Commissione Europea "Excise Duty Tables", periodicamente aggiornato e consultabile on-line alla pagina



[http://ec.europa.eu/taxation\\_customs/taxation/excise\\_duties/alcoholic\\_beverages/rates/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/taxation_customs/taxation/excise_duties/alcoholic_beverages/rates/index_en.htm)

oppure il sito dell'Agenzia delle Dogane



<http://www.agenziadogane.it/>

È comunque utile, per favorire la consultazione di tali documenti, fornire in questa sede alcune definizioni portate dalla Dir 92/83/CEE.

Con il termine **birra** si intende (art. 2) qualsiasi prodotto di cui al codice NC 2203 o qualsiasi prodotto contenente una miscela di birra e di bevande non alcoliche di cui al codice NC 2206, in entrambi i casi, con un titolo alcolometrico effettivo superiore allo 0,5% vol.

Il vino è classificato in vino tranquillo ed in vino spumante.

L'accezione **vino tranquillo** (art. 8, c. 1) comprende tutti i prodotti di cui ai codici NC 2204 e 2205, ad eccezione dei vini spumanti:

- aventi un titolo alcolometrico effettivo superiore all'1,2% vol, ma non superiore al 15% vol, purché l'alcol contenuto nel prodotto finito derivi interamente da fermentazione;
- aventi un titolo alcolometrico effettivo superiore al 15% vol, ma non superiore al 18% vol, purché siano stati prodotti senza arricchimenti e l'alcol contenuto nel prodotto finito derivi interamente da fermentazione.

Per **vino spumante** (art. 8, c. 2), invece, si intendono tutti i prodotti di cui ai codici NC 2204 10, 2204 21 10 e 2204 29 10 e 2205 che:

- sono presentati in bottiglie chiuse con un tappo a "forma di fungo" tenuto da fermagli o legacci o hanno una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione di almeno 3 bar;
- hanno un titolo alcolometrico effettivo superiore all'1,2% vol, ma non superiore al 15% vol, purché l'alcol contenuto nel prodotto finito derivi interamente da fermentazione.

Le bevande fermentate diverse dal vino e dalla birra si suddividono in tranquille e gassate. Le **altre bevande fermentate tranquille** (art. 12, c. 1) sono tutti i prodotti di cui ai codici NC 2204 e 2205 nonché quelli previsti al codice NC 2206.

Esse hanno:

- un titolo alcolometrico effettivo superiore all'1,2% vol, ma non superiore al 10% vol;
- un titolo alcolometrico effettivo superiore al 10% vol, ma non superiore al 15% vol, purché l'alcol contenuto nel prodotto derivi interamente da fermentazione.

Le **altre bevande fermentate gassate** (art. 12, c. 2) sono quelle contemplate al codice NC 2206 00 91, nonché i prodotti di cui ai codici 2204 10, 2204 21 10, 2204 29 10 e 2205, i quali soddisfano le seguenti condizioni:

- sono presentati in bottiglie chiuse con un tappo a "forma di fungo" tenuto da fermagli o legacci o hanno una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione di almeno 3 bar;
- hanno un titolo alcolometrico effettivo superiore all'1,2% vol, ma non superiore al 13% vol;
- hanno un titolo alcolometrico effettivo superiore al 13% vol, ma non superiore al 15% vol, purché l'alcol contenuto nel prodotto derivi interamente da fermentazione.

Agli Stati membri è concessa la facoltà, accordata dallo Stato italiano, di esentare dall'accisa la birra, il vino, le bevande fermentate diverse dal vino e dalla birra prodotti da un privato e consumati da lui, dai suoi familiari e dai suoi ospiti purché non formino oggetto di alcuna attività di vendita.

I **prodotti intermedi** (art. 17) sono tutti i prodotti di cui ai codici NC 2204 , 2205 e 2206, non contemplati agli articoli 2, 8 e 12, con titolo alcolometrico effettivo superiore all'1,2% vol, ma non superiore al 22% vol. Per prodotti intermedi si intendono le bevande alcoliche ottenute da un vino base (o altre bevande fermentate) con l'aggiunta di zucchero, di alcol e di sostanze aromatiche, ad esempio il vino Marsala ed i Vermut. Fermo restando quanto indicato nella definizione delle bevande fermentate diverse dal vino e dalla birra, inoltre, gli Stati membri possono considerare come prodotti intermedi qualsiasi bevanda fermentata tranquilla (art. 12, punto 1):

- che ha un titolo alcolometrico effettivo superiore al 5,5% vol e che non deriva interamente da fermentazione, nonché qualsiasi bevanda fermentata gassata di cui all'art. 12, punto 2);
- che ha un titolo alcolometrico effettivo superiore all'8,5% vol e che non deriva interamente da fermentazione.

I prodotti intermedi, a differenza del passato, sono tassati in base alla quantità di prodotto finito, indipendentemente dalle quantità di alcol aggiunto.

Per **alcol etilico** (art. 20) si intendono:

- tutti i prodotti che hanno un titolo alcolometrico effettivo superiore all'1,2% vol e che rientrano nei codici NC 2207 e 2208, anche quando essi sono parte di un prodotto di un altro capitolo della nomenclatura combinata;
- i prodotti che hanno un titolo alcolometrico effettivo superiore a 22% vol e che rientrano nei codici NC 2204, 2205 e 2206;
- le bevande spiritose contenenti prodotti solidi o in soluzione.

La tabella sottostante propone le descrizioni dei codici della NC citati.

#### Codici NC e relative descrizioni

Codice	Descrizione
2203	Birra di malto
2204	Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcol; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009
2205	Vermut ed altri vini di uve fresche preparati con piante o con sostanze aromatiche
2206	Altre bevande fermentate (per esempio: sidro, sidro di pere, idromele); miscugli di bevande fermentate e miscugli di bevande fermentate e di bevande non alcoliche, non nominati nè compresi altrove
2207	Alcol etilico non denaturato con titolo alcolometrico volumico uguale o superiore a 80% vol; alcol etilico ed acquaviti, denaturati, di qualsiasi titolo
2208	Alcol etilico non denaturato con titolo alcolometrico volumico inferiore a 80% vol; acquaviti, liquori ed altre bevande contenenti alcol di distillazione



## 5. Sintetiche indicazioni sull'etichettatura del vino e delle bevande spiritose in alcuni Paesi extracomunitari

Quest'ultimo capitolo propone talune indicazioni che devono o che possono comparire sull'etichettatura del vino e delle bevande alcoliche in tre dei maggiori Paesi extraeuropei importatori di vino comunitario (Usa, Russia e Giappone).

Le indicazioni presenti nelle pagine seguenti sono state attinte:

- dal sito Market Access Database dell'Unione Europea, che consente di ottenere indicazioni su dazi, imposte, documenti di importazione ed eventuali ostacoli all'importazione in vari Paesi del mondo

 <http://mkaccdb.eu.int/>

- dalle schede Paese per l'export della Banca dati dell'Unioncamere Italiana

 <http://www.schedeexport.it>

- dalle "Indagini prodotto/mercato" condotte dall'Istituto Nazionale per il Commercio Estero (ICE) che, con la propria rete di uffici nel mondo e con le attività di promozione e di assistenza, costituisce un osservatorio sui mercati internazionali al servizio delle imprese italiane

 <http://www.ice.gov.it/>

- da documenti ricevuti da istituzioni (aventi sede in Italia o nei Paesi analizzati) preposte allo sviluppo del commercio internazionale.

Per quanto scrupolosa e comparativa sia stata la consultazione di questo materiale, si consiglia di verificarne l'esattezza con importatore e spedizioniere, nonché sulle fonti sopra citate, anche alla luce dei continui aggiornamenti cui il tema è soggetto.

### 5.1 Stati Uniti

Di seguito sono indicate alcune peculiarità della normativa federale statunitense sull'etichettatura delle bevande alcoliche.

Le principali fonti che regolamentano l'etichettatura del vino, delle bevande spiritose e delle bevande a base di malto sono indicate nella tabella.

## Riferimenti normativi sul vino, sulle bevande spiritose e sulle bevande a base di malto

Riferimento normativo	Regolamento applicativo
<b>Vino</b>	
Federal Alcohol Administration Act (FAA Act) 27 USC 201 et seq.	27 CFR Part 4 - Labeling and Adversting of Wine
	27 CFR Part 9 - American Viticultural Areas
	27 CFR Part 12 - Foreign Non - generic Names of Geographic Significance Used in the Designated of Wine
Alcoholic Beverage Labelling Act of 1988 (ABLA) 27 USC 213 et seq.	27 CFR Part 16 - Alcoholic Beverage Health Warning Statement
Internal Revenue Code (IRC) 26 USC Chapter 51	27 CFR Part 24 - Wine
	27 CFR Part 250 - Liquors and Artcles From Puerto Rico and the Virgin Islands
	27 CFR Part 251 - Importation of Distilled Spirits, Wine, and Beer
	27 CFR Part 252 - Exportation of Liquors
<b>Bevande spiritose</b>	
Federal Alcohol Administration Act (FAA Act) 27 USC 201 et seq.	27 CFR Part 5 - Labeling and Advertising of Distilled Spirits
Alcoholic Beverage Labelling Act of 1988 (ABLA) 27 USC 213 et seq.	27 CFR Part 16 - Alcoholic Beverage Health Warning Statement
Internal Revenue Code (IRC) 26 USC Chapter 51	27 CFR Part 19 - Distilled Spirits Plants
	27 CFR Part 250 - Liquors and Articles From Puerto Rico and the Virgin Islands
	27 CFR Part 251 - Importation of Distilled Spirits, Wine, and Beer
	Exportation of Liquors
<b>Bevande a base di malto</b>	
Federal Alcohol Administration Act (FAA Act) 27 USC 201 et seq.	27 CFR Part 7 - Labeling and Advertising of Malt Bevarages
Alcoholic Beverage Labelling Act of 1988 (ABLA) 27 USC 213 et seq	27 CFR Part 16 - Alcoholic Beverage Health Warning Statement
Internal Revenue Code (IRC) 26 USC Chapter 51	27 CFR Part 25 - Beer
	27 CFR Part 250 - Liquors and Articles from Puerto Rico and the Virgin Islands
	27 CFR Part 251 - Importation of Distilled Spirits, Wine, and Beer
	27 CFR Part 252 - Exportation of Liquors

Il Bureau of Alcohol, Tabacco and Firearms (ATF) è l'agenzia federale che ha il compito, tra l'altro, di assicurare la riscossione delle accise sulle bevande alcoliche, di reprimere truffe sull'etichettatura e di effettuare continui controlli sulle etichette dei prodotti alcolici per garantire un'adeguata sicurezza anche dei consumatori

di questo comparto. Ad essa afferiscono l'ATF National Laboratory Center (NLC), avente il compito di controllare che gli ingredienti dei prodotti che stanno per essere immessi sul mercato rispettino le prescrizioni per loro previste dalla Food and Drug Administration, e l'ATF Alcohol Labelling and Formulation Division (ALFD) che verifica l'assenza di messaggi ingannevoli nell'etichettatura delle bevande alcoliche ed assicura il rispetto della normativa prevista dall'International Revenue Code (IRC) e dalla Federal Alcohol Administration (FAA) sulla composizione e sull'etichettatura di tali bevande.

Il FAA Act prevede che gli importatori e gli imbottiglieri di bevande alcoliche ottengano determinati certificati detti "COLA's" (Certificates of Label Approval) prima dell'immissione sul mercato americano della maggior parte delle bevande alcoliche. Tale certificato può essere di approvazione dell'etichetta oppure di esenzione dall'approvazione dell'etichetta (Certificate of Exemption from Label Approval) ed è rilasciato dal Governo degli Stati Uniti conseguentemente all'accettazione della relativa domanda, per un'etichetta o una bottiglia, a norma delle disposizioni legislative e regolamentari federali statunitensi, comprendente l'insieme delle etichette che possono essere saldamente apposte su una bottiglia di vino.

Il modulo di richiesta del COLA (Form 5100.31), "Application for and certification/exemption of label/bottle approval", è predisposto dal Dipartimento statunitense del Tesoro, Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau, TTB. È scaricabile e compilabile on-line sul sito



<http://www.ttb.gov> (nella sezione "Forms")

Le Dogane, qualora il prodotto destinato ad essere commercializzato negli Stati Uniti non sia adeguatamente etichettato, possono rifiutare l'importazione oppure sequestrare la merce e farla distruggere.

Si ricorda, infine, che tra la Comunità Europea e gli Stati Uniti d'America è stato firmato un accordo il 10 marzo 2006 per stabilire legami più stretti nel settore vitivinicolo soprattutto al fine di facilitare il commercio del vino tra le parti, migliorare la cooperazione per lo sviluppo di tale commercio ed accrescere la trasparenza delle norme che lo disciplinano. L'obiettivo di questo documento è anche quello di porre le basi per un futuro più ampio accordo sul commercio del vino tra le parti e di fornire un contesto per la prosecuzione dei negoziati nel settore vinicolo.

Si ricorda che, con riferimento all'etichettatura delle bevande alcoliche, sono previste specifiche disposizioni qualora esse siano ottenute utilizzando un metodo di produzione biologico.

### **5.1.1 Etichettatura obbligatoria, obbligatoria a determinate condizioni e facoltativa dei vini**

La norma individua alcune classi di vini: class 1: grape wine (vino); class 2: sparkling grape wine (vino frizzante); class 3: carbonated grape wine (vino con aggiunta di

anidride carbonica); class 4: citrus wine (vino ottenuto da agrumi); class 5: fruit wine (vino ottenuto da altra frutta); class 6: wine from other agricultural products (vini derivanti da altri prodotti agricoli, come ad esempio il vino derivante dal riso); class 7: aperitif wine (vino aperitivo); class 8: imitation and substandard or other than standard wine (imitazioni di vino); class 9: retsina wine (vino retsina vino da tavola fermentato o aromatizzato con resina).

Sull'etichetta devono/possono essere presenti le seguenti informazioni:

1. marca (Brand name);
2. classe e Tipologia (Class and type);
3. contenuto alcolometrico (Alcohol content);
4. percentuale di vino straniero (Percentage of foreign wine);
5. nome e indirizzo (Name and address) dell'imbottigliatore o del confezionatore per i vini americani, dell'importatore per i vini importati;
6. contenuto netto (Net content);
7. colorante FD&C Yellow #5;
8. dichiarazione sul contenuto di saccarina (Saccharin disclosure);
9. dichiarazione sulla presenza di solfiti (Declaration of sulfites);
10. dichiarazione per la salute "Health Warning Statement";
11. paese di origine (Country of origin);
12. denominazione di origine "Appellation of origin";
13. data della vendemmia (Vintage date);
14. imbottigliato all'origine (Estate bottled).

1. Marca (Brand name): obbligatoria sulla parte frontale del contenitore.

Con tale indicazione si identifica un vino o una serie di vini. Qualsiasi Brand name è accettata purché da sola o in associazione con altri elementi grafici non induca il consumatore in errore con riferimento all'annata, alle origini o ad altre caratteristiche del vino. Qualora il vino non sia contraddistinto da una marca, il nome dell'imbottigliatore, del confezionatore o dell'importatore (indicati sulla parte frontale del contenitore) assume il ruolo di marca.

2. Classe e tipologia (Class and type): obbligatoria sulla parte frontale del contenitore.

L'ampia categoria dei vini è suddivisa secondo precise disposizioni, in un numero di generali seppur definite classi, ad esempio "Grape Wine", "Aperitif Wine" etc. Molte di tali classi generali contengono, a loro volta, specifiche tipologie di bevande alcoliche: il "Vermouth", ad esempio è ricompreso nella classe degli "Aperitif Wine". Secondo la normativa, la maggior parte dei "Type name" possono essere utilizzati per indicare contemporaneamente la classe e la tipologia mentre solo alcuni dei "Class name" sono sufficienti per contraddistinguere da soli anche la tipologia di bevanda.

3. Contenuto alcolometrico (Alcohol content): obbligatoria a determinate condizioni, da apporre sulla parte frontale del contenitore.

Il contenuto alcolometrico del vino deve essere indicato qualora esso sia superiore a 14% vol. Deve essere utilizzata la terminologia prevista dalla norma “Alcohol (Alc) \_\_% by volume (vol)” oppure “ \_\_% alcohol (alc) by volume (vol)” (ad esempio “Alcohol 12% by volume” oppure, utilizzando le abbreviazioni, “Alc 12% by vol”).

Con riferimento al “Grape wine” (vino), qualora, invece, il suo contenuto alcolometrico sia compreso tra il 7% vol ed il 14% vol può essere utilizzata unicamente l’indicazione “Table Wine” oppure “Light wine”. Se, invece, il vino non è stato ottenuto dall’uva, accanto alla locuzione “Table Wine” deve essere riportato il frutto utilizzato (ad esempio “Cherry Table Wine”, “Light Fruit Wine”).

4. Percentuale di vino straniero (Percentage of foreign wine): obbligatoria a determinate condizioni. Deve apparire sulla parte frontale del contenitore.

Questa indicazione è richiesta per i vini composti da un miscela formata da vini americani e da vini stranieri qualora non sia segnalata la presenza di vini stranieri in etichetta.

Questa indicazione deve apparire sull’etichetta frontale e, nel caso del 30% di vino proveniente dall’Italia ci sarà scritto “30% grape wine from Italy”.

5. Nome e indirizzo (Name and address): obbligatoria sulla parte frontale del contenitore.

Per i vini americani il nome e l’indirizzo dell’imbottigliatore o del confezionatore devono apparire sull’etichetta. I vini esteri immessi sul mercato statunitense devono indicare il nome e l’indirizzo dell’importatore e, quindi, sull’etichetta frontale deve essere apposta la dicitura “Imported by” seguita dal nome e dall’indirizzo dell’importatore.

6. Contenuto netto (Net content): obbligatoria alternativamente sulla parte frontale, posteriore o laterale del contenitore. È indicato utilizzando il sistema metrico decimale e indica il quantitativo di vino contenuto nella bottiglia. A partire dal 1° gennaio 1979, il volume nominale degli imballaggi contenenti vino deve essere quello indicata nella seguente tabella.

#### **Volume nominale degli imballaggi contenenti vino**

50 ml	375 ml	1 litro
100 ml	500 ml	1,5 litri
187 ml	750 ml	3 litri

7. Colorante FD&C Yellow #5: obbligatoria. Qualora il vino contenga detto colorante, la sua indicazione può apparire alternativamente sulla parte frontale, laterale o posteriore della confezione. La locuzione prevista è “Contains FD&C Yellow #5”.

8. Dichiarazione sul contenuto di saccarina (Saccharin disclosure): obbligatoria. Deve apparire alternativamente sulla parte frontale, posteriore o laterale del contenitore. Qualora il vino contenga saccarina, deve obbligatoriamente apparire la seguente dichiarazione “Use of this product may be hazardous to your health. This product contains saccharin which has been determined to cause cancer in laboratory animals”.

9. Dichiarazione sulla presenza di solfiti (Declaration of sulfites): obbligatoria a determinate condizioni. Deve apparire alternativamente sulla parte frontale, posteriore o laterale del contenitore.

Qualora il vino contenga 10 o più parti per milione (ppm) di anidride solforosa, deve essere apposta sull'etichetta frontale o sulla controetichetta o sul collo della bottiglia una frase del tipo "Contains sulfites" oppure "Contains (a) sulfiting agent(s)".

10. Dichiarazione per la salute "Health Warning Statement": obbligatoria. Deve apparire separata e distinta rispetto alle altre informazioni presenti. La seguente dichiarazione deve essere apposta su tutte le bevande alcoliche distribuite negli Stati Uniti aventi un contenuto alcolico non inferiore allo 0,5% vol e che siano destinate al consumo umano, nonché imbottigliate dopo il 18 novembre 1989: **"GOVERNMENT WARNING: (1) According to the Surgeon General, women should not drink alcoholic beverages during pregnancy because of the risk of birth defects. (2) Consumption of alcoholic beverages impairs your ability to drive a car or operate machinery, and may cause health problems"**. Le parole "Government Warning" devono essere scritte maiuscole ed in grassetto.

11. Paese di origine (Country of origin): obbligatoria a determinate condizioni. Deve apparire alternativamente sulla parte frontale, posteriore o laterale del contenitore. Tutti i vini importati dagli Stati Uniti devono contenere l'indicazione del Paese di origine alternativamente secondo una delle seguenti modalità:

- "Product/produce of \_\_\_";
- "Produced in \_\_\_" oppure "Produced and bottled or packed in \_\_\_";
- "Produced by \_\_\_" oppure "Produced and bottled or packed by \_\_\_".

12. Denominazione di origine "Appellation of origin": obbligatoria a determinate condizioni. Appare sulla parte frontale del contenitore. Con denominazione di origine si intende un altro nome del luogo in cui è stata coltivata almeno il 75% della varietà principale dell'uva. Può essere il nome di un Paese (anche straniero), di uno Stato (anche straniero) o di una riconosciuta area vitivinicola.

13. Data della vendemmia (Vintage date): facoltativa. Appare sulla parte frontale del contenitore. La presenza di questa data indica che il 95% o più del vino contenuto nella bottiglia è stato prodotto da uve coltivate in quell'annata. Se è indicata la data della vendemmia sull'etichetta deve apparire anche la denominazione di origine.

14. Imbottigliato all'origine (Estate bottled): facoltativa. Appare sulla parte frontale del contenitore. Questa indicazione indica che il 100% del vino proviene da uva coltivata su un terreno di proprietà o controllato dall'azienda vitivinicola che deve avere la sede nella area viticola. Tutto il processo produttivo del vino, dalla raccolta all'imbottigliamento, deve avvenire nella sede dell'azienda vitivinicola.

In generale, tutte queste indicazioni devono apparire in etichetta in caratteri leggibili e con caratteri di colore in contrasto rispetto al fondo dell'etichetta. Sono previste specifiche disposizioni sulla dimensione dei caratteri da utilizzare.

### 5.1.2 Etichettatura obbligatoria, obbligatoria a determinate condizioni e facoltativa delle bevande spiritose

Come per il vino, anche per le bevande spiritose sono individuate delle classi: class 1: Neutral spirits or alcohol; class 2: Whisky; class 3: Gin; class 4: Brandy; class 5: Blended applejack (20% di Brandy di mela e non più dell'80% di alcohol); class 6: Rum; class 7: Tequila; class 8: Cordials and liqueurs; class 9: Flavored brandy, flavored gin, flavored rum, flavored vodka, and flavored whisky; class 10: Imitations; class 11: Geographical designations; class 12: Products without geographical designations but distinctive of a particular place.

Di seguito sono presentate le principali indicazioni che devono essere apposte sull'etichetta delle bevande spiritose per immettere un prodotto straniero sul mercato statunitense:

1. marca (Brand name);
2. classe e Tipologia (Class and type);
3. contenuto alcolometrico (Alcohol content);
4. nome e indirizzo (Name and address) dell'importatore o dell'agente o del distributore;
5. paese di origine (Country of origin);
6. contenuto netto (Net content);
7. presenza di coloranti (Presence of coloring materials);
8. trattamenti con il legno (Treatment with wood);
9. colorante FD&C Yellow #5;
10. dichiarazione sul contenuto di saccarina (Saccharin disclosure);
11. dichiarazione sulla presenza di solfiti (Declaration of sulfites);
12. dichiarazione per la salute "Health Warning Statement";
13. altre indicazioni.

1. Marca (Brand name): obbligatoria sulla parte frontale del contenitore.

Con tale indicazione si identifica una bevanda spiritosa o una serie di bevande spiritose. La normativa proibisce l'uso di una marca che descriva l'età, l'origine, l'identità o altre caratteristiche del prodotto a meno che il termine utilizzato (da solo o in combinazione con altri elementi grafici) comprenda anche il termine "brand" oppure descriva accuratamente il liquore e non induca in errore circa le sue caratteristiche.

2. Classe e tipologia (Class and type): obbligatoria sulla parte frontale del contenitore.

Sono utilizzate per meglio specificare l'identità del prodotto.

Le classi "Neutral Spirit or Alcohol", "Whisky" etc. sono a loro volta suddivisi in tipologie più specifiche di liquori (la "Vodka", ad esempio è ricompresa nella classe dei "Neutral Spirit or Alcohol" mentre il "Bourbon Whisky" in quella dei "Whisky").

3. Contenuto alcolometrico (Alcohol content): obbligatoria sulla parte frontale della confezione. Deve essere indicato secondo la percentuale di alcol in volume, secondo la seguente modalità: " \_\_% Alcohol (Alc.) by volume (vol.). Qualora il prodotto contenga

materiale solido (frutti, sciroppi, ...), il contenuto alcolico deve essere indicato con la locuzione "Bottled at\_\_% alcohol (Alc.) by volume (vol)".

4. Nome e indirizzo (Name and address): obbligatoria. Deve apparire alternativamente sulla parte frontale, posteriore o laterale del contenitore.

Sono previste differenti modalità di etichettatura a seconda che si tratti di liquori distillati prodotti negli Stati Uniti oppure che questi siano di importazione.

Qualora si tratti di prodotti importati si presentano due regole a seconda che essi siano imbottigliati e/o impacchettati precedentemente o successivamente l'importazione. Nel primo caso l'etichetta deve riportare alternativamente la dicitura "Imported by", "Sole agent" oppure "Sole U.S. agent" o una frase simile seguita dal nome o dell'importatore, o dell'agente, o del distributore, indicando specificamente l'indirizzo in cui è localizzata la principale sede negli USA. Nel secondo caso, invece, l'etichetta deve riportare il nome dell'imbottigliatore ed il luogo d'imbottigliamento, preceduto alternativamente dalla dicitura "Bottled by", "Imported and bottled by" o "Imported and bottled for". Qualora i liquori siano imbottigliati nel territorio statunitense devono obbligatoriamente riportare la dicitura "Imported by\_\_and bottled by\_\_"

5. Paese di origine (Country of origin): obbligatoria a determinate condizioni.

L'indicazione deve apparire sulla parte frontale, posteriore o laterale del contenitore qualora il liquore sia stato imbottigliato o precedentemente o dopo l'importazione nel territorio statunitense.

La modalità di etichettatura può essere uno delle seguenti:

- "Product/produce of \_\_\_" (nome del Paese di produzione);
- "Produced in \_\_\_" oppure "Produced and bottled or packed in \_\_\_" (nome del Paese di produzione);
- "Produced by \_\_\_" oppure "Produced and bottled or packed by \_\_\_\_" (nome del produttore/nome del produttore e imbottigliatore e relative indirizzi);
- "\_\_\_ Brandy" (nome del Paese di produzione).

6. Contenuto netto (Net content): obbligatoria sulla parte frontale, laterale o posteriore del contenitore.

È determinato utilizzando le unità di misura standard.

Nelle seguenti Tabelle è indicato il volume nominale degli imballaggi (lattine ed altri) contenenti bevande spiritose.

#### **Volume nominale degli imballaggi "lattine" contenenti bevande spiritose**

50 ml	100 ml	200 ml	355 ml
-------	--------	--------	--------

#### **Volume nominale degli imballaggi "ad esclusione delle lattine" contenenti bevande spiritose**

50 ml	100 ml	200 ml	375 ml
750 ml	1 litro	1,75 litri	

7. Presenza di coloranti [Presence of coloring materials]: obbligatoria. Deve apparire sulla parte frontale, posteriore o laterale del contenitore qualora il liquore contenga coloranti. Ad esempio: "Colored with caramel"; "Certified color added"; "Colored with grapeskin extract"; "Caramel and certified color added" oppure deve essere utilizzata la locuzione "Artificially colored" per indicare la presenza di uno o più coloranti ad eccezione del colorante FD&C Yellow #5 che necessita di specifiche indicazioni.

8. Trattamenti con il legno [Treatment with wood]: obbligatoria a determinate condizioni. Qualora vi sia stato trattamento, l'indicazione deve apparire sulla parte frontale del contenitore come parte integrante dell'indicazione "Class and Type".

È prevista la menzione "Colored and flavored with wood \_\_\_\_\_" a meno che il prodotto sia analizzato dalla TTB e, rispondendo a determinate specifiche, ottenga la non obbligatorietà del riferimento.

9. Colorante FD&C Yellow #5: obbligatoria. Qualora presente, la sua indicazione può apparire alternativamente sulla parte frontale, laterale o posteriore della confezione. La locuzione prevista è "Contains FD&C Yellow #5".

10. Dichiarazione sul contenuto di saccarina [Saccharin disclosure]: obbligatoria. Deve apparire alternativamente sulla parte frontale, posteriore o laterale del contenitore. Per la spiegazione si rinvia a quanto indicato per l'etichettatura dei vini (par. 5.1.1, punto 8).

11. Dichiarazione sulla presenza di solfiti [Declaration of sulfites]: obbligatoria a determinate condizioni. Deve apparire alternativamente sulla parte frontale, laterale o posteriore del contenitore.

Per la spiegazione si rinvia a quanto indicato per l'etichettatura dei vini (par. 5.1.1, punto 9).

12. Dichiarazione per la salute "Health warning statement": obbligatoria. Deve apparire separata e distinta rispetto alle altre informazioni presenti. Per la spiegazione si rinvia a quanto indicato per l'etichettatura dei vini (par. 5.1.1, punto 10).

13. Altre indicazioni: si ricordano, infine, le indicazioni relative al periodo di invecchiamento [Statement of age], quella indicante lo Stato in cui è avvenuta la distillazione [State of distillation] e quella sulla dichiarazione della merce [Commodity statement] che devono, secondo determinate condizioni previste dalla norma, apparire sull'etichetta.

Come per i vini, sono poi previste specifiche disposizioni con riferimento alla dimensioni dei caratteri utilizzati nelle etichette.

Gli elementi essenziali devono essere riportati sulle etichette in lingua inglese, ad esclusione del Brand name. È ammesso aggiungere informazioni addizionali in lingue straniere rispettando comunque i requisiti dettati dalla presente normativa.

Le etichette devono essere apposte laddove non vi siano timbri governativi, non devono oscurare nessun segno o informazione necessaria alla commercializzazione e devono

essere applicate in maniera che non possano essere rimosse senza l'applicazione di acqua e solventi.

### **5.1.3 Etichettatura obbligatoria, obbligatoria a determinate condizioni e facoltativa delle bevande a base di malto**

Il Code of Federal Regulation (CFR) al Titolo 27, parte 7 prevede le disposizioni riguardanti l'etichettatura e la pubblicità delle bevande a base di malto.

L'etichettatura di queste bevande prevede:

1. marca (Brand name);
2. classe e tipologia (Class and type);
3. nome ed indirizzo (Name and address) dell'importatore o dell'agente o del distributore;
4. contenuto netto (Net content);
5. contenuto alcolico (Alcohol content);
6. colorante FD&C Yellow #5;
7. dichiarazione sul contenuto di saccarina (Saccharin disclosure);
8. dichiarazione sulla presenza di solfiti (Declaration of sulfites);
9. informativa sulla presenza di aspartame (Aspartame disclosure);
10. dichiarazione per la salute "Health Warning Statement".

1. Marca (Brand name): obbligatoria sulla parte frontale del contenitore.

2. Classe e tipologia (Class and type): obbligatoria sulla parte frontale del contenitore. Sono previste specifiche ipotesi di utilizzo dell'indicazione "Malt beverage", "Ale", "Beer", etc.

3. Nome ed indirizzo (Name and address): obbligatoria sulla parte frontale del contenitore. Come per le bevande spiritose, le bevande a base di malto immesse sul mercato americano e provenienti da un Paese estero, devono indicare il nome e l'indirizzo dell'importatore, preceduti da una locuzione tipo "Imported by", "Sole agent", "Sole U.S. agent". Deve essere specificato l'indirizzo in cui è localizzata la principale sede dell'importatore negli Usa.

4. Contenuto netto (Net content): obbligatorio apposto sul fronte del recipiente, viene determinato utilizzando le misurazioni americane e/o differenti misure metriche. Non è previsto uno standard con riferimento al volume nominale degli imballaggi.

5. Contenuto alcolico (Alcohol content): questa indicazione è facoltativa a meno che non sia espressamente prevista o proibita dalla normativa dello Stato.

A meno che non sia diversamente previsto dalla normativa statale, esso è indicato secondo al percentuale di alcol in volume utilizzando una delle seguenti locuzioni:

- “Alcohol (Alc.) \_\_\_% by volume (vol)”;
- “Alcohol (Alc.) by volume (vol) \_\_\_%”;
- “\_\_\_% alcohol (alc) by volume (vol)”;
- “\_\_\_% alcohol (alc)/volume (vol)”.

6. Colorante FD&C Yellow #5: obbligatoria, può apparire sulla parte frontale, laterale o posteriore della confezione. La locuzione prevista è “Contains FD&C Yellow #5”.

7. Dichiarazione sul contenuto di saccarina (Saccharin disclosure): obbligatoria. Se la bevanda contiene saccarina, deve apparire alternativamente sulla parte frontale, posteriore o laterale del contenitore.

Per la spiegazione si rinvia a quanto indicato per l’etichettatura dei vini (par. 5.1.1, punto 8).

8. Dichiarazione sulla presenza di solfiti (Declaration of sulfites): obbligatoria a determinate condizioni. Per la spiegazione si rinvia a quanto indicato per l’etichettatura dei vini (par. 5.1.1, punto 9).

9. Informativa sulla presenza di aspartame (Aspartame disclosure): obbligatoria. Se la bevanda a base di malto contiene aspartame, deve essere apposta sulla parte frontale, posteriore o laterale del contenitore la scritta “Phenylketonurics: contains phenylalanine”.

10. Dichiarazione per la salute “Health Warning Statement”: obbligatoria. Deve apparire separata e distinta rispetto alle altre informazioni presenti. Per la spiegazione si rinvia a quanto indicato per l’etichettatura dei vini (par. 5.1.1, punto 10).

Anche per le bevande a base di malto sono previste specifiche disposizioni con riferimento alla dimensione dei caratteri.

#### **5.1.4 Tariffa doganale: cenni**

Il prontuario per la classificazione e l’imposizione dei dazi (Harmonized Tariff Schedule of the United States – HTSUS) fu elaborato dal servizio doganale statunitense negli anni ‘70 con l’obiettivo di armonizzare il sistema nazionale americano con quello europeo. La determinazione della classificazione di appartenenza può essere piuttosto complicata: per evitare errori e conseguenti ingenti sanzioni ed ammende, si suggerisce di utilizzare la possibilità offerta dalle Dogane di ottenere preventivamente un parere, sia vincolante che non, per l’amministrazione doganale.

L’Harmonized Tariff Schedule of the United States (2007) è consultabile on line alla pagina:



<http://www.usitc.gov/tata/hts/bychapter/index.htm>

L’alcol e le bevande alcoliche immesse sul mercato americano e provenienti da Paesi esteri con l’obiettivo di essere rivendute devono ottenere un permesso rilasciato dall’Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB).

Per ottenere tale permesso l'operatore economico deve avere un ufficio operativo negli Stati Uniti; in alternativa, può stipulare un accordo con un importatore autorizzato già operante negli Stati Uniti evitando, così, di dover richiedere un'autorizzazione personale. L'etichettatura deve rispettare quanto previsto non solo dalla legislazione federale ma anche da quella dello Stato in cui effettivamente il prodotto sarà venduto.

## 5.2 Russia

Dal 1° gennaio 2005 è in vigore una normativa sull'etichettatura dei prodotti e sulle informazioni ai consumatori che ha avuto l'obiettivo di uniformare i requisiti previsti dalla legge russa agli standard internazionali richiesti in questo settore. Si è voluto, pertanto, rimuovere le barriere tecniche che prima ostacolavano il commercio internazionale. Sono state quindi previste specifiche disposizioni che l'operatore deve implementare prima che il vino possa essere venduto in Russia.

Ogni bottiglia, ad esempio, deve essere etichettata in russo. L'etichetta può essere apposta sulla bottiglia prima della spedizione al magazzino dell'esportatore, o al magazzino del produttore o anche dopo lo sdoganamento: in ogni caso deve però essere presente prima di giungere sul mercato al dettaglio. L'etichetta non deve rispettare particolari forme.

L'etichettatura del vino in Russia deve essere conforme alla normativa GOST R 51074:2003 (in russo ГОСТ Р 51074:2003) e deve contenere le seguenti informazioni:

1. denominazione del prodotto;
2. nome e indirizzo del produttore (possono essere scritti anche in caratteri latini);
3. nome dell'impianto di imbottigliamento;
4. data di imbottigliamento;
5. quantità nominale;
6. marchio del produttore (se esistente);
7. contenuto di alcol etilico % vol;
8. concentrazione di zuccheri (ad eccezione di vini secchi, dei cognac, dei brandy e dei calvados). Champagne, vini frizzanti, vini aromatizzati e sidri devono essere identificati secondo il tenore di zucchero residuo. La legge permette di sostituire il tenore di zucchero residuo con la concentrazione



- percentuale di zucchero per i vini frizzanti. La concentrazione percentuale di zucchero deve altresì essere indicata per i vini dolci aromatizzati;
9. modalità di conservazione in magazzino;
  10. indicazione degli aromi, delle spezie e dei coloranti (per i brandy, per le bevande a base di vini e per i cocktails) il produttore deve indicare l'elenco dei principali aromi e spezie. Le bevande a base di vino ed i cocktails devono indicare il quantitativo di alcol etilico di origine agricola e di acqua;
  11. anno di raccolta delle uve (per i vini che indicano il luogo di produzione);
  12. data di scadenza per le bevande a base di vino, per i cocktails e per gli altri prodotti a base di vino aventi una gradazione alcolica inferiore al 10% vol;
  13. presenza di additivi alimentari, aromi, lieviti attivi;
  14. riferimento a regolamenti o a norme tecniche cui il prodotto è riconducibile e può essere identificato;
  15. certificati (di origine, di conformità e sanitario).

Qualora tali prodotti siano soggetti ad accisa e siano destinati ad essere commercializzati nei Duty Free, l'etichetta o la controetichetta deve riportare la dicitura "Only for sale in duty free shops".

I produttori devono inserire sulle etichette delle bottiglie di vino, di vodka e di altri liquori l'avvertenza riguardante il pericolo di assunzione di alcol da parte dei minori, delle donne in stato di gravidanza e di quelle che allattano nonché il rischio di assunzione di tale sostanza per coloro che soffrono di disturbi al sistema nervoso o a quello digestivo, al fegato o ai reni.

Precedentemente era richiesta una generica etichettatura e questa non era standardizzata. Dal 1 febbraio 2007, invece, non è più consentita la vendita di bevande alcoliche senza la presenza dell'indicazione sui danni che possono derivare dal consumo di alcol. Il contenuto di questo avvertimento è precisamente previsto dal Ministero della Salute nel Decreto n. 49 del 19 gennaio 2007, che prevede l'esatta frase che deve essere riportata in lingua russa.

#### **Tariffa doganale e altre imposte sul vino, sulla birra e sul whisky in Russia**

I dazi previsti per la birra, il vino ed altri tipi di bevanda alcolica sono consultabili sul sito Market Access Database:



<http://mkaccdb.eu.int/>

## 5.3 Giappone

In un documento pubblicato dalla Japan External Trade Organisation (JETRO)



<http://www.jetro.go.jp/italy/>

si legge che i vini possono essere suddivisi secondo il loro metodo di produzione in:

- still wine: vini fermi ricavati da uve o succhi d'uva fermentati. La maggior parte ricade in questa categoria, suddivisa in rosso bianco e rosé, sia secchi sia dolci;
- sparkling wine: vini spumanti. Tra questi i più conosciuti sono lo champagne (Francia), lo spumante (Italia) e il sekt (Germania);
- fortified wine: vini arricchiti prodotti aggiungendo brandy allo "still wine", durante o dopo la fermentazione, per innalzare la gradazione alcolica (circa 18% vol). Le tipologie più note sono quella dello sherry spagnolo e quella del porto del Portogallo;
- aromatized wine: vini aromatizzati prodotti aggiungendo spezie, estratti o distillati d'erbe, o succhi di frutta allo "still wine". I più rinomati sono i vermouth (Italia e Stati Uniti), la sangria (Spagna) e il kir (Francia).

Il whisky giapponese, infine, è prodotto utilizzando la metodologia propria dello Scotch whisky (Inghilterra e Scozia) e si suddivide in "malt whisky" (malto), "grain whisky" (grano-cereali) ed in "Blended whisky" che contiene entrambi.

### 5.3.1 Etichettatura obbligatoria

In Giappone, l'etichettatura delle bevande alcoliche è regolamentata dalla Liquor Business Association Law (Legge dell'Associazione per il Commercio di Alcolici), dalla Food Sanitation Law (Legge sulla Sanità Alimentare) e dalla Measurement Law (Legge Metrologica). Qualora siano importate bevande alcoliche, il dovere di etichettatura ricade **sull'importatore e sul grossista**.

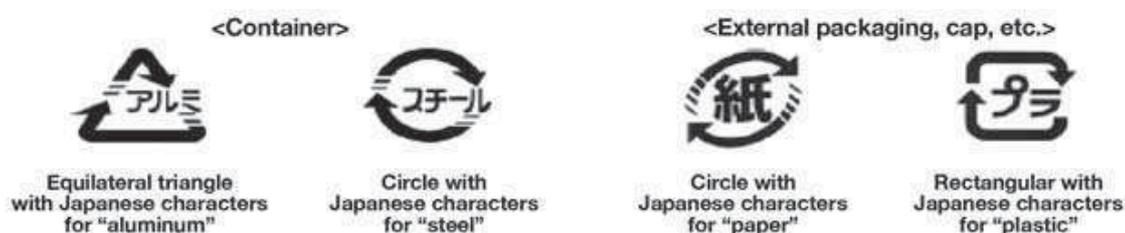
Per i vini e per le bevande alcoliche di importazione, gli importatori e i rivenditori sono obbligati ad apporre sui rispettivi contenitori (ad esempio, bottiglie) un'etichetta contenente le seguenti indicazioni in lingua giapponese:

1. nome del prodotto/tipo di vino (si deve distinguere tra "vini a base di frutta", "vini a base di frutta dolcificati", "birra" o "whisky");
2. elenco degli additivi alimentari utilizzati;
3. contenuto alcolico;
4. quantità nominale (espressa in millilitri o in litri);
5. l'indicazione vino/bevanda tranquilla o frizzante;
6. nome e indirizzo dell'importatore;
7. Paese di origine;
8. nome e indirizzo dell'importatore e del rivenditore;
9. indirizzo del distributore (solo se non coincide con 8);
10. etichettatura per evitare il consumo da parte dei minorenni (tutti i contenitori di bevande alcoliche devono chiaramente indicare che "il consumo di bevande alcoliche da parte di minori è proibito" oppure che "le bevande alcoliche possono essere consumate unicamente da coloro che hanno compiuto 20 o più anni" etc.).

Tale etichettatura, comunemente detta back label (controetichetta), dev'essere apposta prima che la merce sia immessa al consumo e, quindi, prima che abbia lasciato gli stabilimenti di produzione o la zona franca doganale.

Secondo la normativa, inoltre, determinati contenitori e particolari imballaggi devono essere contrassegnati secondo la Law for Promotion of Effective Utilization of Resources. La norma richiede che tutte le lattine di birra o di whisky (in acciaio o in alluminio) mostrino un logo identificativo (apposto o stampato) almeno su un lato della lattina. Inoltre, qualora siano utilizzate carta o plastica come materiali di imballaggio (tappi, etichette, involucri esterni etc.), su di esse deve essere inserito un altro marchio.

### Marchi da apporre su contenitori e su imballaggi esterni



### 5.3.2 Etichettatura volontaria

Possiamo indicare due tipologie di etichettatura volontaria:

1. la prima è prevista dalla legge inerente il Labeling Standard on Organic for Alcoholic Beverages (standard dell'etichettatura previsti per le bevande alcoliche biologiche);
2. la seconda è a discrezione di ciascun produttore.

Con riferimento alla prima, le bevande alcoliche importate che indicano sull'etichetta in lingua giapponese la parola "biologico" devono rispettare la normativa prevista dalla Liquor Business Association Law. In Giappone esiste il marchio JAS semplice e JAS biologico per contrassegnare i prodotti ottenuti secondo gli standard agricoli giapponesi. La legge di riferimento è stata emanata dal Ministero dell'Agricoltura, Foreste e Pesca e stabilisce le categorie merceologiche oggetto di regolamentazione, oltre che i Paesi (fra i quali l'Italia) cui è riconosciuta l'equipollenza della certificazione biologica.

Gli alcolici però non sono oggetto d'applicazione del sistema JAS bio, e sono, invece, di competenza del Ministero delle Finanze. In base ad una circolare di tale ministero, per gli alcolici è ammessa l'indicazione sull'etichetta soltanto dell'uso di materie prime biologiche, ma solo per quelli ricavati da materie prime certificate JAS bio. Le indicazioni in lingua straniera sull'etichetta non sono disciplinate, ed è quindi possibile commercializzare il vino italiano con la scritta "vino biologico", "vino prodotto con uve biologiche" etc., in italiano o altra lingua straniera. **Non è ammessa in ogni caso la stessa dicitura in lingua giapponese.**

La seconda (etichettatura a discrezione di ciascun produttore), invece, è nata dalla constatazione che il consumatore giapponese ha tuttora difficoltà a comprendere le caratteristiche del vino così come appaiono dall'etichettatura obbligatoria. Seppure non richiesto dalla legge, i produttori, quindi, utilizzano ulteriori etichette in giapponese per facilitare la comprensione delle caratteristiche del prodotto. I vini ottenuti da una combinazione di vini locali e di vini importati elencano i vini secondo la predominanza della mescolanza (ad esempio "ottenuto da vino locale e da vino importato"). L'etichetta può, quindi, citare in giapponese indicazioni quali l'origine delle uve, la varietà dell'uva, la descrizione del gusto e ogni particolare tecnologia produttiva adottata.

### **5.3.3 Birra e whisky: ulteriori indicazioni**

Il Fair Competition Code concerning Representation of Imported Beer prevede che gli importatori indichino per la birra l'elenco degli ingredienti ed il Paese di origine.

L'utilizzo dei seguenti termini sull'etichetta del prodotto implica che la birra soddisfi dei criteri prestabiliti. L'etichetta può indicare i seguenti termini:

1. lager Beer: birra invecchiata durante l'immagazzinamento;
2. draft Beer: birra non pastorizzata;
3. black Beer: birra di colore scuro ottenuta parzialmente da malto d'orzo torrefatto;
4. stout Beer: colore scuro, sapore forte, birra ottenuta in parte da malto d'orzo torrefatto.

I produttori di birra che aderiscono alla Brewers Association of Japan hanno incominciato ad apporre un'etichettatura volontaria sul consumo della birra durante la gravidanza o l'allattamento, che avverte che bere birra in questi momenti può avere effetti negativi sulla crescita e sullo sviluppo del feto o del neonato. Attualmente si sta prendendo in considerazione la possibilità di apporre questo avvertimento anche sull'etichetta di altre bevande quali l'happoshu (bevande frizzante a basso contenuto di malto), il chuhai (bevanda alcolica tradizionale giapponese che può essere consumata sia calda sia fredda) ed anche su quella di altre bevande alcoliche.

Con riferimento al whisky, il Fair Competition Code concerning Representation of Imported Whisky prevede che gli importatori indichino la lista degli ingredienti e il Paese di origine.

### **5.3.4 Raccolta differenziata e riciclaggio dei contenitori**

Gli importatori ed i distributori di vino sono responsabili del riciclaggio delle bottiglie vuote di vino, che possono essere smaltite come rifiuti. Il riciclaggio delle bottiglie dei vini rossi pone alcune difficoltà a causa dei vari colori e dei diversi tipi di vetro. Per rispondere meglio alle esigenze di smaltimento, i produttori giapponesi di vino si stanno orientando verso l'impiego di bottiglie di vetro chiaro (trasparente). I produttori stranieri, tuttavia, ritengono che le bottiglie trasparenti pongano dei problemi nella conservazione della qualità del vino.

In questa circostanza, ad esempio, l'Asahi Breweries, Ltd si è accordata con un esportatore tedesco per la conversione all'uso di bottiglie in vetro trasparente dal 2001. Si stanno discutendo accordi simili con fornitori francesi ed austriaci.

### 5.3.5 Tariffa doganale ed altre imposte sul vino, sulla birra e sul whisky

Anche per chi desidera esportare in Giappone è possibile reperire informazioni sui dazi previsti per la birra, il vino ed altri tipi di bevanda alcolica sul già citato sito Market Access Database.

Dopo lo sdoganamento, l'**importatore** deve pagare l'imposta sui consumi data da: (valore CIF + dazio doganale + tassa sulle bevande alcoliche + ogni altra tassazione) x 5%. La Liquor Tax Law prevede, inoltre, che sia applicata l'imposta sugli alcolici secondo il tipo di bevanda ed il tenore alcolico. La tabella mostra l'imposta sugli alcolici per il vino, la birra ed il whisky.

Secondo questa normativa, i vini sono classificati nella categoria dei vini (fruit wines) e dei vini dolcificati (sweetened fruit wines).

Le bevande alcoliche frizzanti inclusi i vini frizzanti con un contenuto alcolico inferiore al 13% sono tassati separatamente sulla base della loro formula (composizione).

La Liquor Tax distingue tra birra e happoshu secondo gli ingredienti utilizzati e il quantitativo di malto. La birra deve avere un quantitativo di malto almeno del 67% e il Consiglio dei Ministri limita gli ingredienti al riso ed al malto d'orzo. Le bevande che non hanno questi requisiti sono classificate happoshu e rientrano nella categoria "bevande alcoliche miscelanee". Sono applicabili tre differenti livelli di tassa sugli alcolici sulla base del contenuto di malto. Le bevande alcoliche frizzanti aventi un contenuto alcolico inferiore al 13% sono tassate separatamente sulla base della composizione.

#### Imposta sugli alcolici per i vini, la birra ed il whisky

Prodotto	Contenuto alcolico	Aliquota
Vino		80.000 yen al chilolitro
Birra	Contenuto di malto compreso tra il 25% vol ed il 50% vol	178.125 yen al chilolitro
	Contenuto inferiore al 25% vol	134.250 yen chilolitro
Whisky, Brandy e liquori	Contenuto alcolico superiore a 37%	Aggiungere 10.000 yen al chilolitro per ogni punto percentuale superiore al 37% di contenuto alcolico
	Contenuto alcolico superiore al 37%	

### 5.4 Adempimenti richiesti per esportare vini rispondenti alla NC 2204 in Usa, Russia e Giappone: cenni

Consultando il citato sito

 <http://mkaccdb.eu.int/>

è possibile ottenere informazioni sui documenti necessari per immettere sui mercati extracomunitari i prodotti. È a questo sito che si rimanda per completezza ed anche per ottenere informazioni sul preciso significato dei documenti che sono elencati nella Tabella. Essi assumono, infatti peculiari specificità a seconda del Paese di riferimento.

**Panoramica generale dei documenti richiesti per immettere  
sui mercati statunitense, russo e giapponese  
i prodotti compresi alla voce NC 2204**

<b>Voce NC</b>	<b>USA</b>	<b>Russia</b>	<b>Giappone</b>
2204 Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcol; mosti d'uva, diversi da quelli della voce 2209	<p><b>Documentazione generale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Customs Import Declaration;</li> <li>• Manifest for Aircraft;</li> <li>• Manifest for Vessels;</li> <li>• Entry/Immediate Delivery;</li> <li>• Commercial Invoice;</li> <li>• Packing List;</li> <li>• Certificate of Origin;</li> <li>• Air Waybill;</li> <li>• Bill of Lading;</li> <li>• Customs Bond;</li> <li>• Delivery Ticket;</li> <li>• Transportation Entry.</li> </ul> <p><b>Documentazione specifica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prior Notice of Food Imports;</li> <li>• Certification of Natural Wine;</li> <li>• Application for Alcohol Label Approval;</li> <li>• Import Permit for Alcohol;</li> <li>• Registration of Food Facility.</li> </ul>	<p><b>Documentazione generale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Customs Import Declaration</li> <li>• Declaration of Dutiable Value;</li> <li>• Pro Forma Invoice;</li> <li>• Commercial Invoice;</li> <li>• Packing List;</li> <li>• Bill of Lading;</li> <li>• Air Waybill;</li> <li>• Waybill;</li> <li>• Rail Waybill Conforming to Both COTIF and SMGS Agreements;</li> <li>• Certificate of Origin.</li> </ul> <p><b>Documentazione specifica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificate of Conformity;</li> <li>• Sanitary – Epidemiological Conclusion (Hygiene Certificate).</li> </ul>	<p><b>Documentazione generale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Customs Import Declaration;</li> <li>• Declaration of Dutiable Value;</li> <li>• Commercial Invoice;</li> <li>• Certificate of Origin;</li> <li>• Air Waybill;</li> <li>• Bill of Lading;</li> <li>• Packing List;</li> <li>• Inward Declaration for Aircraft;</li> <li>• Inward Declaration for Vessels;</li> <li>• Manifest for Aircraft;</li> <li>• Manifest for Vessels.</li> </ul> <p><b>Documentazione specifica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificate of Analysis</li> <li>• Import Notification for Food and Food Products.</li> </ul>



## Bibliografia

- A.A. V.V. (Motta A., Motta V. direzione di), Nel mondo della natura, Enciclopedia Motta di Scienze Naturali, Federico Motta Editore, Milano, Volume 8, Botanica, 1963, pp. 937-943
- AA. VV. (De Ruvo E. a cura di), I vini doc e docg. Una mappatura della viticoltura regionale a denominazione di origine, ISMEA, Roma, gennaio 2007
- Banca d'Italia Eurosystem, L'economia del Piemonte nell'anno 2006, Torino, 31 maggio 2007
- Bivona V. Calabrò G., Il traffico mondiale delle merci, Saperi, Messina, 2000
- Camera di commercio di Udine Ufficio Commercio Estero, Nota Informativa: esportazione vino in Russia, maggio 2006
- Cavallero E., Viti e uomini nell'antico Piemonte, Il Portico Editrice, Villanova Monferrato, 1966
- cee-foodindustry.com, Russia drags food regulations into line with EU, <http://www.cee-foodindustry.com/news/ng.asp?n=56714-russia-drags-food>, 10/12/2004
- Comba R., Vigne e vini del Piemonte rinascimentale, Torino, 1958
- Comizzoli N., Goodfellow K., USDA, Foreign Agricultural Service, Gain Report: Russian Federation, Fair Product Specific, Wine, 16/7/2007
- Commissione delle Comunità Europee, Comunicazione della Commissione al Consiglio e al Parlamento europeo. Verso un settore vitivinicolo europeo sostenibile, COM(2006) 319 definitivo, Bruxelles, 22 giugno 2006
- Commissione Europea, Agricoltura e sviluppo rurale, [http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/facts/index\\_it.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/facts/index_it.htm), consultato il 10 luglio 2007
- Commissione Europea, Verso un settore vitivinicolo sostenibile in Europa, giugno 2006, [http://ec.europa.eu/agriculture/capreform/wine/infopack\\_it.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/capreform/wine/infopack_it.pdf), consultato il 10 luglio 2007
- De Giovanni G., Etichette dei prodotti alimentari, Edagricole, Bologna, novembre 2004
- Dell'Orefice G., Basta zuccheraggio, il vino si farà soltanto con l'uva, in Agrisole, 13-19 luglio 2007, p. 2-3
- Direttiva 92/12/CEE del Consiglio, del 25 febbraio 1992, relativa al regime generale, alla detenzione, alla circolazione ed ai controlli dei prodotti soggetti ad accisa in Gazzetta Ufficiale n. L 076 del 23/03/1992 pp. 1-3
- Direttiva 92/83/CEE del Consiglio, del 19 ottobre 1992, relativa all'armonizzazione delle strutture delle accise sull'alcol e sulle bevande alcoliche, in Gazzetta Ufficiale, n. L 316 del 31.10.1992, pp. 21-27
- Direttiva 92/84/CEE del Consiglio, del 19 ottobre 1992, relativa al ravvicinamento delle aliquote di accisa sull'alcol e sulle bevande alcoliche, in Gazzetta Ufficiale n. L 316 del 31.10.1992, pp. 29-31
- Dongo D., Etichette e pubblicità. Principi e regole, Edagricole, Bologna, Novembre 2004
- European Commission Agriculture And Rural Development, La riforma dell'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, Bruxelles, 4 luglio 2007
- Federalimentare, Etichettatura degli allergeni, linee guida di Federalimentare, Roma, 21 marzo 2005

- Istituto Nazionale per il Commercio Estero Ufficio di New York, Guida agli Investimenti in USA, New York, 1 giugno 2006, <http://www.ice.gov.it/estero2/usa/guida.pdf>
- Istituto Nazionale per il Commercio Estero, Giappone. Il mercato dei vini, Roma, febbraio 2007
- Japanan External Trade Organisation (JETRO), Marketing guidebook for major imported products, Alcoholic beverages (Wine, Beer and Whisky), 2005
- Lombardi L., Manuale di tecnica doganale e commercio estero, Franco Angeli, Milano, 2005
- OIV, Situation du secteur vitivinicole mondial en 2004, [http://news.reseau-concept.net/images/oiv\\_it/Client/Stat\\_2004\\_FR.pdf](http://news.reseau-concept.net/images/oiv_it/Client/Stat_2004_FR.pdf), consultato il 10 luglio 2007
- Percivale F., Peira G., L'etichettatura dei prodotti alimentari, Edizioni ETS, Pisa, marzo 1997
- Percivale F., Varese E., Peira G., Antonetto R., Selling traditional agroalimentary products through e-commerce, in Atti del 13th IGWT Symposium "Commodity Science in Global Quality Perspective", 2-8 September 2001, Maribor, Slovenia, Volume II, pp. 941-946
- Percivale F., Vite, vino e grappa nella storia sociale ed economica del Piemonte, relazione presentata al Convegno Il Piemonte della grappa in cinque secoli di storia, Torino 30 gennaio 1998
- Picco L., Tra filari e botti: per una storia economica del vino in Piemonte dal XVI al XVIII secolo, Giappichelli Editore, Torino, 1989
- Regione Piemonte, Serie storica produzione vino, Regione Piemonte, Assessorato Ambiente, Agricoltura e Qualità - a cura del Settore Programmazione in Materia di Agricoltura, [http://www.regione.piemonte.it/agri/osserv\\_vitivin/vit\\_difficile/statistica.htm](http://www.regione.piemonte.it/agri/osserv_vitivin/vit_difficile/statistica.htm), consultato il 10 luglio 2007
- Rizzatti L., Rizzatti E., Tutela igienico sanitaria degli alimenti e bevande e dei consumatori, Il Sole 24 ore, Milano, 2005
- Sabellico A., Le nuove norme sull'etichettatura dei vini, Associazione Enologi Enotecnici Italiani, Milano, 2003
- Sabellico A., Note pratiche di legislazione vinicola, VI Edizione, Associazione Enologi Enotecnici Italiani, Milano, 31 agosto 2004
- Unioncamere Piemonte, La produzione vinicola 2005 in Piemonte: anticipazioni in occasione del 40° Vinitaly, Torino, 30 marzo 2006
- Unioncamere Piemonte, La produzione vinicola 2006 in Piemonte: anticipazioni in occasione del 41° Vinitaly, Torino, 21 marzo 2007
- Varese E., Peira G., Bonadonna A. (Responsabile scientifico F. Percivale), L'etichettatura dei prodotti alimentari. La normativa comunitaria e nazionale, edizioni Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Torino, Torino, ottobre 2006
- Varese E., Percivale F., Pandolfi E., Nuove professionalità per il commercio estero, in De Qualitate, Nuovo Studio Tecna Srl, Roma, Anno XIV, N. 11, dicembre 2005, pp. 10-21
- Villavecchia V., Dizionario di Merceologia e di Chimica Applicata, Quinta edizione, Volume IV, Ulrico Hoepli, Milano, 1932, pp. 766-803

**Note**

## Note



**Camera di commercio di Alessandria**

Via Vochieri, 58 - 15100 Alessandria  
Tel. 0131 3131 - Fax 0131 43186  
[www.al.camcom.it/sportello.europa](http://www.al.camcom.it/sportello.europa)

**Camera di commercio di Asti**

Piazza Medici, 8 - 14100 Asti  
Tel. 0141 535211 - Fax 0141 535200  
[www.at.camcom.it/sportello.europa](http://www.at.camcom.it/sportello.europa)

**Camera di commercio di Biella**

Via Aldo Moro, 15 - 13900 Biella  
Tel. 015 3599311 - Fax 015 3599370  
[www.bi.camcom.it/sportello.europa](http://www.bi.camcom.it/sportello.europa)

**Camera di commercio di Cuneo**

Via E. Filiberto, 3 - 12100 Cuneo  
Tel. 0171 318711 - Fax 0171 696581  
[www.cn.camcom.it/sportello.europa](http://www.cn.camcom.it/sportello.europa)

**Camera di commercio di Novara**

Via degli Avogadro, 4 - 28100 Novara  
Tel. 0321 338211 - Fax 0321 338338  
[www.no.camcom.it/sportello.europa](http://www.no.camcom.it/sportello.europa)

**Camera di commercio di Torino**

Via San Francesco da Paola, 24 - 10023 Torino  
Tel. 011 5716341 - Fax 011 5716346  
[www.to.camcom.it/sportello.europa](http://www.to.camcom.it/sportello.europa)

**Camera di commercio di Verbania**

Strada del Sempione, 16 - 28831 Baveno (VB)  
Tel. 0323 912811 - Fax 0323 922054  
[www.vb.camcom.it/sportello.europa](http://www.vb.camcom.it/sportello.europa)

**Camera di commercio di Vercelli**

Piazza Risorgimento, 12 - 13100 Vercelli  
Tel. 0161 5981 - Fax 0161 598265  
[www.vc.camcom.it/sportello.europa](http://www.vc.camcom.it/sportello.europa)