



CORSO DI LAUREA VITICOLTURA ED ENOLOGIA

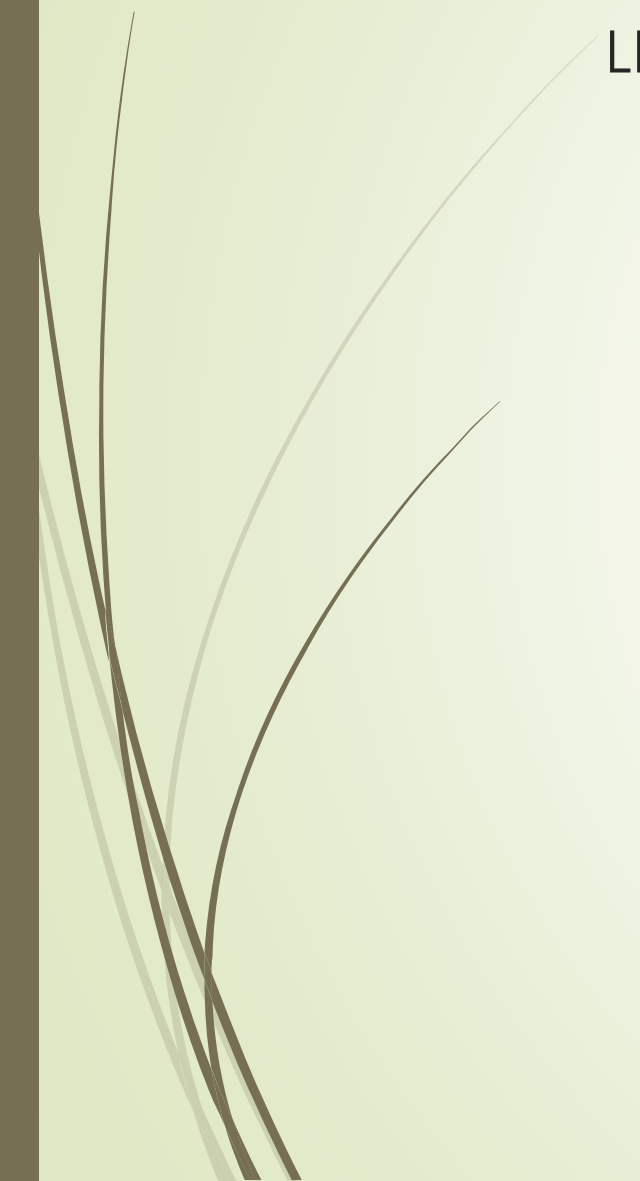
LEGISLAZIONE E MARKETING DELLE IMPRESE VITIVINICOLE

CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

BEVANDE SPIRITOSE

PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI

INDICAZIONI GEOGRAFICHE





La regolamentazione del settore vino: Reg. 1308/2013 (modificato dal Reg. 2117/2021)

- Capo II Sezione 4: programmi di sostegno nel settore vitivinicolo (artt. 39-54)
- Capo III: gestione del sistema di autorizzazioni per gli impianti viticoli (artt.61-72)
- **Definizioni, designazioni e denominazioni di vendita (art. 78 e Allegato VII – Parte II)**
- Pratiche enologiche: artt. 80-82
- Norme per l'importazione: artt. 89-90
- **Titolo II, Capo I, Sezione 2: denominazioni di origine, indicazioni geografiche e menzioni tradizionali (artt. 92-116)**
- Sezione 3: etichettatura e presentazione (artt. 117-123)
- Titolo II, Capo II, Sezione 2: norme specifiche per il settore vino (artt.145-147)
- Capo III: organizzazioni di produttori e organizzazioni interprofessionali (artt.152-158)

La classificazione dei prodotti vitivinicoli

- 4 regolamenti europei attualmente in vigore:
 - Reg. (EU) No 1151/2012 per i prodotti agricoli e alimentari (DOP e IGP) e i vini aromatizzati (IGP)
 - Reg. (EU) No 1308/2013 per i vini (categorie prodotti vitivinicoli; DOP e IGP)
 - Reg. (EU) No 251/2014 per i vini aromatizzati
 - *modificati dal Reg. (EU) No 2117/2021 del 2 dicembre 2021*
- Reg. (EC) No 110/2008 per le bevande spiritose (IG)

Novità Reg. 2117/2021: vini dealcolizzati

- ▶ Prodotti vitivinicoli innovativi che hanno un titolo alcolometrico effettivo inferiore a quello stabilito per i prodotti vitivinicoli nell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- ▶ Condizioni alle quali determinati prodotti vitivinicoli possono essere **dealcolizzati** o **parzialmente dealcolizzati** e i processi autorizzati per la loro dealcolizzazione:
- ▶ risoluzioni dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) OIV-ECO 432-2012 Beverage Obtained By Dealcoholisation of Wine, OIV-ECO 433-2012 Beverage Obtained By Partial Dealcoholisation of Wine, OIV-ECO 523-2016 Wine With An Alcohol Content Modified by Dealcoholisation e OIV-OENO 394A-2012 Dealcoholisation Of Wines.
- ▶ **Dealcolizzazione parziale e totale** autorizzata per i vini senza indicazione geografica o denominazione d'origine
- ▶ **Solo la dealcolizzazione parziale per i vini a indicazione geografica protetta** o a denominazione d'origine protetta.
- ▶ Qualora i vini a indicazione geografica o a denominazione d'origine possano essere parzialmente dealcolizzati, il loro disciplinare dovrebbe contenere una descrizione del vino parzialmente dealcolizzato e, se del caso, le pratiche enologiche specifiche da utilizzare per la produzione del vino o dei vini parzialmente dealcolizzati, nonché le restrizioni pertinenti alla loro produzione.

Novità Reg. 2117/2021: vini dealcolizzati

- Le categorie di prodotti vitivinicoli che possono essere sottoposte a un trattamento di dealcolizzazione totale o parziale sono quelle di cui al punto 1) e ai punti da 4) a 9) del Reg. 1308/2013 Allegato VII:
 - 1) Vino
 - 4) Vino spumante
 - 5) Vino spumante di qualità
 - 6) Vino spumante di qualità di tipo aromatico
 - 7) Vino spumante gassificato
 - 8) Vino frizzante
 - 9) Vino frizzante gassificato
- Tecniche enologiche autorizzate: a) parziale evaporazione sotto vuoto; b) tecniche a membrana; c) distillazione.

Decreto MASAF 672816 del 20/12/2024 – Vini dealcolati

- La designazione della categoria è accompagnata dal termine:
- a) “dealcolato” se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto non è superiore a 0,5 % vol.,
- b) “parzialmente dealcolato” se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto è superiore a 0,5% vol. ed è inferiore al titolo alcolometrico effettivo minimo della categoria che precede la dealcolazione.
- Il processo di dealcolazione, totale e/o parziale, **non è eseguito** per le categorie di prodotti vitivinicoli a denominazione di origine protetta ed indicazione geografica protetta.
- È fatto divieto di aumentare il tenore zuccherino nel mosto di uve utilizzato per la produzione del vino oggetto di dealcolazione. È altresì vietata l'aggiunta di acqua esogena e/o di aromi esogeni al prodotto ottenuto a seguito dell'avvenuta dealcolazione, parziale o totale.
- Il processo di dealcolazione, parziale e/o totale, avviene esclusivamente negli stabilimenti o nei locali a ciò appositamente destinati.

Categorie di prodotti vitivinicoli: **Vino**

- Rif.: Reg. 1308/2013, Allegato VII (definizioni, designazioni e denominazioni di vendita dei prodotti di cui all'articolo 78) – Parte II (Categorie di prodotti vitivinicoli) – Punto 1)
- Definizione: Il vino è il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o no, o di mosti di uve.
- Il vino:
 - a) dopo le eventuali operazioni menzionate all'allegato VIII, parte I, sezione B, ha un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 8,5 % vol, purché sia prodotto esclusivamente con uve raccolte nelle zone viticole A e B di cui all'appendice I del presente allegato, e non inferiore a 9 % vol per le altre zone viticole;
 - b) se a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, in deroga alle norme relative al titolo alcolometrico effettivo minimo, dopo le eventuali operazioni precisate all'allegato VIII, parte I, sezione B, ha un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 4,5 % vol;
 - c) ha un titolo alcolometrico totale non superiore a 15 % vol. Tuttavia, in deroga a quanto specificato sopra:
 - il limite massimo del titolo alcolometrico totale può raggiungere 20 % vol per i vini prodotti senza alcun arricchimento da determinate superfici viticole dell'Unione, da determinare dalla Commissione mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2,
 - il limite massimo del titolo alcolometrico totale può superare 15 % vol per i vini a denominazione di origine protetta prodotti senza alcun arricchimento;
 - d) fatte salve eventuali deroghe che possono essere adottate dalla Commissione mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2, ha un'acidità totale espressa in acido tartarico non inferiore a 3,5 g/l, ossia 46,6 milliequivalenti per litro.

Vino liquoroso Rif. Allegato VII-Parte II Reg. 1308/2013 (punto 3)

Il vino liquoroso è il prodotto:

- a) avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 15 % vol e non superiore a 22 % vol. In via eccezionale, e per i vini a invecchiamento prolungato, tali limiti possono differire per alcuni vini liquorosi a denominazione di origine o indicazione geografica figuranti nell'elenco stabilito dalla Commissione mediante atti delegati adottati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2, a condizione che:
 - i vini sottoposti al processo di invecchiamento rientrino nella definizione di vini liquorosi; e
 - il titolo alcolometrico effettivo del vino invecchiato non sia inferiore a 14 % vol;»;
- b) avente un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 17,5 % vol, ad eccezione di alcuni vini liquorosi a denominazione di origine o a indicazione geografica figuranti in un elenco che la Commissione compila mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2;
- c) ottenuto da: — mosto di uve parzialmente fermentato, — vino, — una miscela dei prodotti suddetti, oppure — mosto di uve o una miscela di questo prodotto con vino per alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta che la Commissione determina mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2;
- d) avente un titolo alcolometrico volumico naturale iniziale non inferiore a 12 % vol, ad eccezione di alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta figuranti in un elenco che la Commissione compila mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2;

Vino liquoroso

Rif. Allegato VII-Parte II Reg. 1308/2013 (punto 3)

e) e mediante aggiunta: i) da soli o miscelati: — di alcole neutro di origine vinica, compreso l'alcole ottenuto dalla distillazione di uve secche, con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 96 % vol, — di distillato di vino o di uve secche con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol, ii) nonché, eventualmente, di uno o più di uno dei prodotti seguenti: — mosto di uve concentrato, — una miscela di uno dei prodotti di cui alla lettera e), punto i), con un mosto di uve di cui alla lettera c), primo e quarto trattino;

f) in deroga alla lettera e), nel caso di alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta figuranti in un elenco che la Commissione compila mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2, ottenuto mediante aggiunta:

i) di prodotti di cui alla lettera e), punto i), da soli o miscelati, oppure

ii) di uno o più dei prodotti seguenti: — alcole di vino o di uve secche con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 95 % vol e non superiore a 96 % vol, — acquavite di vino o di vinaccia con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol, — acquavite di uve essiccate con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 52 % vol e inferiore a 94,5 % vol e L 347/810 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 20.12.2013 IT

iii) eventualmente di uno o più di uno dei prodotti seguenti: — mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, — mosto di uve concentrato ottenuto con l'azione del fuoco diretto che, salvo per questa operazione, risponde alla definizione di mosto di uve concentrato, — mosto di uve concentrato, — una miscela di uno dei prodotti di cui alla lettera f), punto ii), con un mosto di uve di cui alla lettera c), primo e quarto trattino.

VINO SPUMANTE

Rif.: Allegato VII - Parte II, Reg. 1308/2013 (punto 4)

➤ **DEFINIZIONE:**

Il vino spumante è il prodotto:

a) ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica: — di uve fresche,
— di mosto di uve, o
— di vino;

b) caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione;

c) che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione; e

d) il titolo alcolometrico totale delle partite (cuvées) destinate all'elaborazione del quale non è inferiore a 8,5 % vol.

VINO SPUMANTE DI QUALITA'

Rif.: Allegato VII - Parte II, Reg. 1308/2013 (punto 5)

Il vino spumante di qualità è il prodotto:

- a) ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica di uve fresche, di mosto di uve o di vino;
- b) caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione;
- c) che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3,5 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione;
- d) il titolo alcolimetrico totale delle partite (cuvées) destinate all'elaborazione del quale non è inferiore a 9 % vol.

Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Rif.: Allegato VII - Parte II, Reg. 1308/2013 (punto 6)

è tale soltanto se ottenuto utilizzando mosti di uve, o mosti di uve parzialmente fermentati, che derivano da varietà di uve da vino specifiche figuranti in un elenco che la Commissione compila mediante atti delegati (**norma dell'articolo 75, paragrafo 2**);

nello stesso sono inoltre definiti i termini specifici per l'ottenimento di vini spumanti di qualità del tipo aromatico nel caso in cui si scelga di utilizzare vini base, anziché uve o mosti.

Specifiche del prodotto Vino spumanti di qualità del tipo aromatico :

1) che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione;

c) presenta un titolo alcolometrico effettivo, svolto, non minimo di 6% vol. ; e che non deve inoltre presentare un titolo alcolometrico totale inferiore a 10%.

IT 20.12.2013 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 347/811

Vino spumante gassificato

Rif.: *Allegato VII – Parte II, Reg. 1308/2013 (punto 7)*

Vino spumante gassificato

Il vino spumante gassificato è il prodotto:

- a) ottenuto da vino senza denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta;
- b) caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente, in tutto o in parte, dall'aggiunta di tale gas e
- c) che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione.



Categorie di prodotti vitivinicoli: Vino frizzante

Rif.: Art. 78 – Parte II, N°8 Reg. 1308/2013
(punto 8)

Definizione:

- È il prodotto ottenuto da vino, vino nuovo ancora in fermentazione, mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato che presentano un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9 % vol;
- Avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7% vol;
- Che conservato a temperatura di 20°C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione, dovuta all'anidride carbonica endogena in soluzione, non inferiori a 1 bar e non superiori a 2,5 bar;
- Presentato in recipienti di 60 litri o meno.

Vino Frizzante Gassificato

↳ Rif. Allegato VII - Parte II, Reg. 1308/2013 (punto 9)

Vino frizzante gassificato

Il vino frizzante gassificato è il prodotto:

- ottenuto da **vino, vino nuovo ancora in fermentazione, mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato**;
- avente un **titolo alcolometrico effettivo** non inferiore a **7 % vol** e un **titolo alcolometrico totale** non inferiore a **9 % vol**;
- che, conservato alla temperatura di 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**.

VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE

Rif.: Allegato VII – Parte II, Reg. 1308/2013 (punto 15)

- Il vino ottenuto da uve appassite è il prodotto:
- a) ottenuto senza alcun arricchimento da uve lasciate al sole o all'ombra per una disidratazione parziale;
- b) avente un titolo alcolometrico totale non inferiore a 16 % vol e un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 9 % vol e
- c) avente un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 16 % vol (o 272 g di zucchero/l).
- Mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite.
- Il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite è il prodotto della fermentazione parziale di un mosto di uve ottenuto con uve appassite, avente un tenore totale minimo di zucchero, prima della fermentazione, di 272 g/l e un titolo alcolometrico naturale ed effettivo non inferiore a 8 % vol. Tuttavia, pur possedendo questi requisiti, alcuni vini che la Commissione determina mediante atti delegati a norma dell'articolo 75, paragrafo 2, non sono considerati mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite.

Vino di uve stramature

Rif.: Allegato VII – Parte II, Reg. 1308/2013 (punto 16)

Il vino di uve stramature è il prodotto:

- a) ottenuto senza alcun arricchimento;
- b) avente un titolo alcolometrico naturale superiore a 15 % vol e
- c) avente un titolo alcolometrico totale non inferiore a 15 % vol e un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 12 % vol.

Gli Stati membri possono imporre un periodo di invecchiamento per questo prodotto.

CATEGORIA DI PRODOTTO VITIVINICOLO: ACETO DI VINO

Rif.: Allegato VII – Parte II, Reg. 1308/2013 (punto 17)

DEFINIZIONE:

(17) **Aceto di vino**

L'aceto di vino è l'aceto:

- a) ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica del vino e
- b) avente un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/l.

Bevande spiritose

- Rif.: Art. 2, Reg. (EC) No 110/2008 per le bevande spiritose (IG) e Allegato II
- Definizione: Ai fini del regolamento, per "bevanda spiritosa" si intende la bevanda alcolica:
 - a) destinata al consumo umano;
 - b) avente caratteristiche particolari;
 - c) avente un titolo alcolometrico minimo del 15%;
 - d) prodotta:
 - o direttamente:
 - ❖ mediante distillazione, in presenza o meno di aromi, di prodotti fermentati naturalmente, e/o mediante macerazione o trattamento simile di materie vegetali in alcole etilico di origine agricola e/o distillati di origine agricola e/o bevande spiritose ai sensi del regolamento, e/o
 - ❖ mediante aggiunta di aromi, zuccheri o altri prodotti edulcoranti, e/o di altri prodotti agricoli e/o alimentari all'alcole etilico di origine agricola e/o distillati di origine agricola e/o a bevande spiritose;
 - o mediante miscelazione di una bevanda spiritosa con una/uno o più:
 - ❖ altre bevande spiritose, e/o
 - ❖ alcole etilico di origine agricola o distillati di origine agricola, e/o
 - ❖ altre bevande alcoliche, e/o
 - ❖ bevande.

Bevande Spiritose: Indicazioni Geografiche

Rif.: Capo III – Articolo 15 , Reg. 110/2008 e Allegato III

Definizione:1. Ai fini del presente regolamento, 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.

Vini aromatizzati

- Rif.: Articolo 3, comma 2, REGOLAMENTO (UE) N. 251/2014
- I vini aromatizzati sono ottenuti da uno o più prodotti vitivinicoli* che sono stati aromatizzati
 - I prodotti vitivinicoli rappresentano almeno il 75 % del volume totale
 - con eventuale aggiunta di alcool di origine agricola
 - con eventuale aggiunta di coloranti
 - Con eventuale aggiunta di edulcoranti
 - con eventuale aggiunta di mosto, mosto parzialmente fermentato o entrambi
 - Con un titolo alcolometrico effettivo maggiore di 14,5 % vol. e inferiore di 22 % vol. e un titolo alcolometrico potenziale non inferiore a 17,5 % vol.
- * come definiti all'allegato II, parte IV, punto 5, nonché all'allegato VII, parte II, punto 1 e punti da 3 a 9, del regolamento (UE) n. 1308/2013, ad eccezione del vino «retsina»;

Bevande aromatizzate a base di vino

➤ Rif: Regolamento (UE) n 251/2014 Capo II Articolo 3, (definizione e classificazione dei prodotti vitivinicoli aromatizzati), comma 3

➤ Definizione:

- Una bevanda aromatizzata a base di vino è una bevanda ottenuta da uno o più prodotti vitivinicoli, definiti all'allegato VII parte 2, punti:
 - - 1 (vino);
 - - 2 (vino non ancora in fermentazione);
 - - da 4 a 9 (vino spumante ... vino frizzante gassificato);
- del regolamento UE n° 1308/2013, ad eccezione dei vini prodotti con l'aggiunta di alcole e di vino "retsina";
- Una bevanda nella quale i prodotti vitivinicoli rappresentano almeno il 50% del volume totale, alla quale non è stato aggiunto alcole, salvo se previsto altrimenti all'allegato II; con eventuale aggiunta di coloranti, edulcoranti, mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato o entrambi i mosti;
- Che ha un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 4,5%vol e inferiore a 14,5%vol.

Cocktail aromatizzato di prodotti vitivinicoli

- Rif.: Reg 251_2014, art. 3, comma 4
- Definizione: bevanda
 - ottenuta da uno o più prodotti vitivinicoli (vino, vino ancora in fermentazione, vino spumante, vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico, vino spumante gassificato, vino frizzante, vino frizzante gassificato, mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato) ad eccezione dei vini prodotti con l'aggiunta di alcole e del vino «retsina» (ossia vino in cui è utilizzata la resina di pino di Aleppo);
 - nella quale i prodotti vitivinicoli, prima citati, rappresentano almeno il 50 % del volume totale;
 - alla quale non è stato aggiunto alcole;
 - con eventuale aggiunta di coloranti;
 - con eventuale aggiunta di edulcoranti;
 - che ha un titolo alcolometrico volumico effettivo superiore a 1,2 % vol. e inferiore a 10 % vol.

Prodotti vitivinicoli aromatizzati: IG

► Modifiche del regolamento (UE) n. 1151/2012 apportate dal Reg. 2117/2021

- d) Vini aromatizzati
- b) Bevande aromatizzate a base di vino
- c) Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli

❖ **Le indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati sono ricondotte al regime dei prodotti agroalimentari come IGP (Indicazioni Geografiche Protette)**

❖ **(Reg. 1151/2012)**

I nomi figuranti nel registro istituito a norma dell'articolo 21 del regolamento (UE) n. 251/2014 sono automaticamente iscritti nel registro delle indicazioni geografiche protette. Le denominazioni di vendita possono essere integrate o sostituite da un'indicazione geografica di prodotti vitivinicoli aromatizzati protetta ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012.»

L'Italia ha proceduto alla registrazione della IG

"Vermut di Torino o Vermuth di Torino" (sito MIPAAF)



INDICAZIONE DEL TENORE DI ZUCCHERI PER I VINI SPUMANTI

Rif.: Art. 47 e Allegato III, parte A del REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/33 DELLA COMMISSIONE del 17 ottobre 2018

Indicazione obbligatoria nel caso del vino spumante, del vino spumante gassificato, del vino spumante di qualità o del vino spumante aromatico di qualità.

Brut nature, Pas dosé	Se il tenore di zucchero è inferiore a 3 g/l; tali termini possono essere usati unicamente per i prodotti che non hanno subito aggiunta di zucchero dopo la fermentazione secondaria.
Extra brut	Se il tenore di zucchero è compreso tra 0 e 6 g/l.
Brut	Se il tenore di zucchero è inferiore a 12 g/l.
Extra dry	Se il tenore di zucchero è compreso tra 12 e 17 g/l.
Dry, Secco, Asciutto	Se il tenore di zucchero è compreso tra 17 e 32 g/l.
Demi-sec, Abboccato	Se il tenore di zucchero è compreso tra 32 e 50 g/l.
Dolce	Se il tenore di zucchero è superiore a 50 g/l.

INDICAZIONE DEL TENORE DI ZUCCHERI per i prodotti vitivinicoli diversi dai vini spumanti

Rif.: Art. 52 e Allegato III, parte B del REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/33 DELLA COMMISSIONE del 17 ottobre 2018

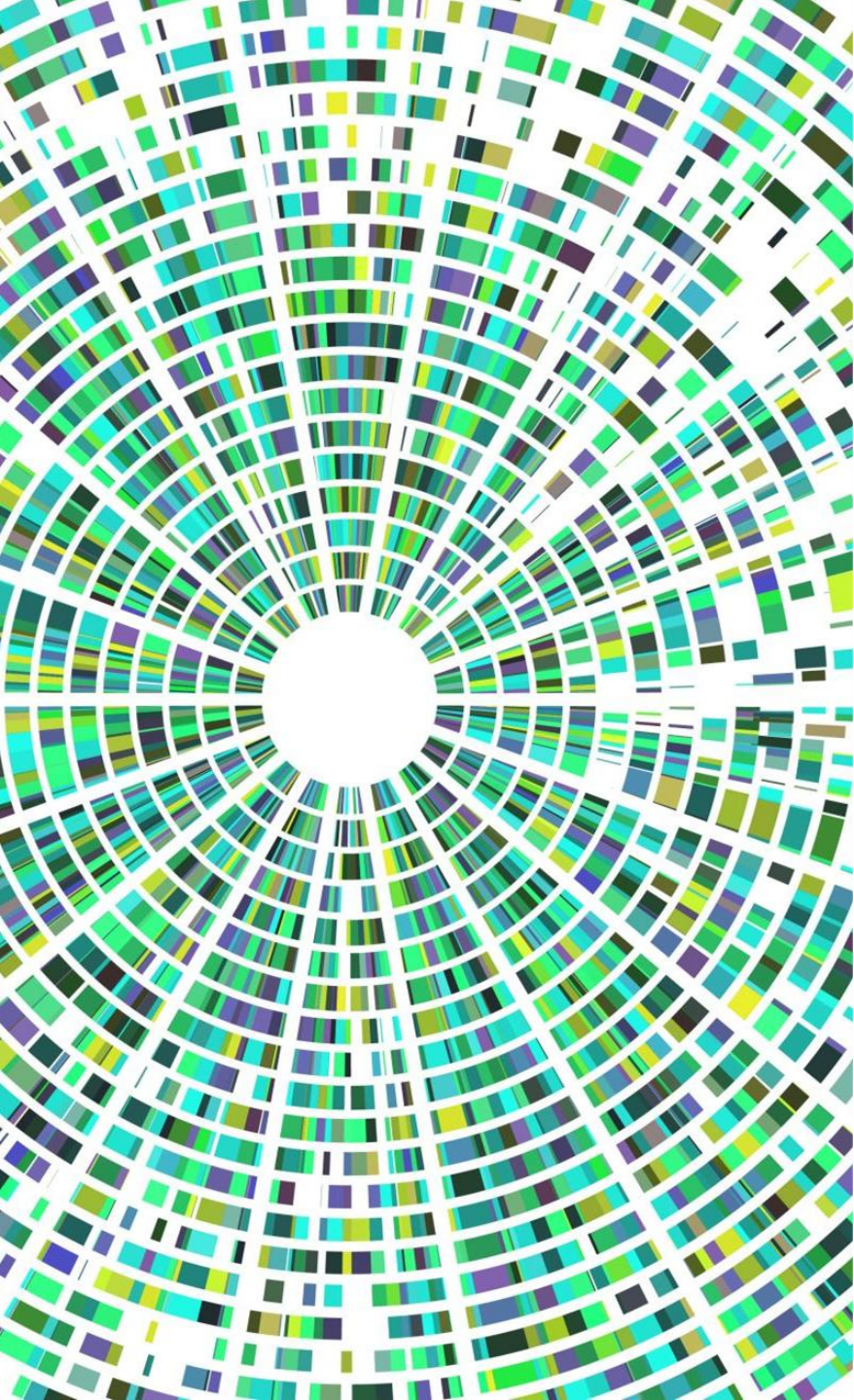
Indicazione in etichetta facoltativa.

Secco	Se il tenore di zucchero non è superiore: — a 4 g/l oppure — a 9 g/l purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo.
Abboccato	Se il tenore di zucchero è superiore al limite massimo consentito ma non supera: — 12 g/l oppure — 18 g/l purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 10 grammi al tenore di zucchero residuo.
Amabile	Se il tenore di zucchero è superiore al limite massimo consentito ma non supera 45 g/l.
Dolce	Se il tenore di zucchero è almeno pari a 45 g/l.

Articolo 52 REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/33

Indicazione del tenore di zucchero per i prodotti vitivinicoli diversi dai vini spumanti, dai vini spumanti gassificati, dai vini spumanti di qualità e dai vini spumanti di qualità del tipo aromatico

1. Il tenore di zucchero espresso in fruttosio e glucosio, a norma dell'allegato III, parte B, del presente regolamento, può figurare sull'etichetta dei prodotti vitivinicoli diversi da quelli di cui all'articolo 119, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (UE) n. 1308/2013.
2. Se il tenore di zucchero dei prodotti vitivinicoli giustifica l'uso di due dei termini elencati nell'allegato XII, parte B, del presente regolamento, è indicato solo uno di questi due termini.
3. Fatte salve le condizioni di impiego descritte nell'allegato III, parte B, del presente regolamento, il tenore di zucchero non può differire di oltre 1 g per litro da quello indicato sull'etichetta del prodotto.
4. Il paragrafo 1 non si applica ai prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, punti (3), (8) e (9), del regolamento (UE) n. 1308/2013, purché le condizioni di impiego dell'indicazione del tenore di zucchero siano disciplinate dagli Stati membri o stabilite in norme applicabili nel paese terzo interessato, incluse, nel caso dei paesi terzi, le norme emanate da organizzazioni professionali rappresentative.



Denominazioni di origine, indicazioni geografiche e menzioni tradizionali

Reg. 1308/2013

Titolo II, Capo I, Sezione 2: (artt. 92-116)

"denominazione di origine"

“denominazione d'origine”, un nome, compreso un nome usato tradizionalmente, che serve a designare un prodotto:

- i) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani;
- ii) originario di un luogo, di una regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
- iii) ottenuto da uve che provengono esclusivamente da tale zona geografica;
- iv) la cui produzione avviene in detta zona geografica; e
- v) ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera* o da un incrocio tra la specie *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*.



"indicazione geografica"

“indicazione geografica”, un nome, compreso un nome usato tradizionalmente, che identifica un prodotto:

- i) le cui qualità, notorietà o altre caratteristiche specifiche sono attribuibili alla sua origine geografica;
- ii) originario di un determinato luogo, regione o, in casi eccezionali, paese;
- iii) ottenuto con uve che provengono per almeno l'85 % esclusivamente da tale zona geografica;
- iv) la cui produzione avviene in detta zona geografica; e
- v) ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera* o da un incrocio tra la specie *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*.»;

"menzione tradizionale"

si intende l'espressione usata tradizionalmente negli Stati membri, in relazione ai prodotti di cui all'articolo 92, paragrafo 1, per indicare:

- a) che il prodotto reca una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta dal diritto unionale o nazionale, o
- b) il metodo di produzione o di invecchiamento oppure la qualità, il colore, il tipo di luogo o ancora un evento particolare legato alla storia del prodotto a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta.