

DECRETO 29 luglio 2004

Disposizioni sulla elaborazione, confezionamento, designazione e presentazione dei vini frizzanti. Gazzetta Ufficiale n. 238 del 9-10-2004

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Visto il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio del 17 maggio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 1607/2000 della Commissione del 24 luglio 2000 recante modalita' di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in particolare in ordine al titolo relativo ai vini di qualita' prodotti in regioni determinate;

Visto il regolamento (CE) n. 884/2001 della Commissione del 24 aprile 2001, recante modalita' di applicazione relative ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti vitivinicoli e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo, e successive modifiche;

Visto il regolamento (CE) n. 753/2002 della Commissione del 29 aprile 2002, che fissa talune modalita' di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio per quanto riguarda la designazione, la denominazione, la presentazione e la protezione di taluni prodotti vitivinicoli, e successive modifiche;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, recante norme per la repressione delle frodi nella preparazione di mosti, vini e aceti e, in particolare, l'art. 20;

Vista la legge n. 164 del 10 febbraio 1992 recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto ministeriale 7 luglio 1993, recante disposizioni sui recipienti in cui sono confezionati i vini a denominazione di origine, successivamente modificato con decreto ministeriale 12 luglio 1999;

Visto il decreto ministeriale 26 febbraio 1994 recante disposizioni in deroga per l'utilizzo del tappo «a fungo» per i vini frizzanti a denominazione di origine;

Visto il decreto ministeriale 3 luglio 2003 concernente le disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 753/2002 della Commissione del 29 aprile 2002 sopra citato;

Ritenuto necessario stabilire specifiche disposizioni nazionali per l'elaborazione dei vini frizzanti, nonche' ricodificare in un unico testo le disposizioni in materia di elaborazione, confezionamento, designazione e presentazione dei vini frizzanti e dei vini frizzanti gassificati, in conformita' alle sopra citate disposizioni;

Visto il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano espresso nella seduta del 15 luglio 2004;

Decreta:

Art. 1.

Definizioni

1. Per «vino frizzante» si intende il prodotto definito all'allegato I n. 17 del regolamento (CE) n. 1493/99 comprendente, ai sensi del presente decreto, le seguenti categorie:

a) il vino frizzante generico che, ai sensi del disposto dell'allegato VII, sezione A, paragrafo 2, lettera f) del regolamento (CE) n. 1493/99, nella designazione e presentazione e' definito «vino frizzante»;

b) il vino frizzante a indicazione geografica tipica che, ai sensi del disposto dell'allegato VII, sezione A, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (CE) n. 1493/99, nella designazione e presentazione e' definito «vino frizzante»;

c) il vino frizzante di qualita' prodotto in regioni determinate che, ai sensi del disposto dell'allegato VII, sezione A, paragrafo 2, lettera c), nella designazione e presentazione e' indicato anche con la sigla «v.f.q.p.r.d.»;

2. Per «vino frizzante gassificato» si intende il prodotto definito all'allegato I, n. 18 del regolamento (CE) n. 1493/99.

Art. 2.

Elaborazione

1. Costituzione della partita. La partita destinata alla produzione delle sottoelencate categorie di prodotti puo' essere costituita, anche in modo congiunto, da:

a) vino frizzante generico e vino frizzante gassificato: vini da tavola e/o prodotti atti a dare vino da tavola;

b) vino frizzante a indicazione geografica tipica: vini e/o prodotti atti a dare vino da tavola a indicazione geografica tipica, nei limiti stabiliti dai singoli disciplinari di produzione;

c) vino frizzante di qualita' prodotto in regioni determinate: v.q.p.r.d. e/o prodotti atti a dare v.q.p.r.d., nei limiti stabiliti dai singoli disciplinari di produzione.

2. Presa di spuma. La presa di spuma o frizzantatura del «vino frizzante» puo' avvenire in bottiglia e in grandi recipienti chiusi resistenti a pressione. Per la presa di spuma della partita puo' essere utilizzato unicamente:

mosto d'uva;

mosto d'uva parzialmente fermentato;

mosto concentrato;

mosto concentrato rettificato;

i prodotti di cui sopra anche in miscela tra loro.

L'aggiunta di mosto concentrato e di mosto concentrato rettificato per la presa di spuma non e' considerata ne' come dolcificazione, ne' come arricchimento.

L'aggiunta dei prodotti di cui sopra per la presa di spuma non deve aumentare il titolo alcolometrico volumico totale originario della partita di piu' di 0,9% vol.

Fatte salve le misure piu' restrittive stabilite dai singoli disciplinari di produzione, per i vini frizzanti di qualita' prodotti in regioni determinate, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato e il mosto concentrato devono provenire dalla zona di produzione delle uve delimitata dai relativi disciplinari e per i vini frizzanti a indicazione geografica tipica almeno l'85% di tutti i componenti della partita, ivi compresi i prodotti utilizzati per la dolcificazione e per la presa di spuma, devono provenire dalla zona di produzione delle uve delimitata dai relativi disciplinari.

3. Dolcificazione. Le disposizioni in materia di dolcificazione, applicabili ai prodotti utilizzati nella costituzione della partita dei «vini frizzanti» e del «vino frizzante gassificato», sono quelle contenute nel regolamento (CE) n. 1493/99 e successive modificazioni e nei regolamenti d'applicazione, relative ai vini da tavola ed ai v.q.p.r.d.

4. Gradazione dei componenti. Per i vini frizzanti di qualita' prodotti in regione determinata e i vini frizzanti a indicazione geografica tipica le gradazioni minime e le caratteristiche dei componenti la partita sono quelle contenute nei relativi disciplinari di produzione.

Per la produzione del vino frizzante generico il titolo alcolometro volumico totale della partita, nonche' dei prodotti utilizzati nella costituzione della partita, non puo' essere inferiore a 9 % vol.

Per la produzione del vino frizzante gassificato il titolo alcolometro volumico totale della partita, nonche' per i prodotti utilizzati nella costituzione della partita non puo' essere inferiore a 9 % vol., ad eccezione per i prodotti utilizzati nella costituzione della partita provenienti dalla zona C I b) per i quali non puo' essere inferiore a 8 % vol.

5. Pratiche e trattamenti enologici. Le pratiche e i trattamenti enologici che possono essere applicati ai «vini frizzanti» ed al «vino frizzante gassificato» di cui all'art. 1 del presente regolamento sono quelle elencate al n. 3 dell'allegato IV del regolamento (CE) n. 1493/99. Fatte salve le misure piu' restrittive stabilite negli specifici disciplinari di produzione dei vini frizzanti di qualita' prodotti in regione determinata e dei vini frizzanti a indicazione geografica tipica, nei locali dove si preparano i vini frizzanti, di cui all'art. 1, paragrafo 1 del presente decreto, ai sensi dell'allegato IV, paragrafo 1, lettera d) e paragrafo 3, lettera e) del citato regolamento (CE) n. 1493/99, e' consentita la detenzione e l'utilizzazione di anidride carbonica detta altresì biossido di carbonio, di argo, di azoto, soli o miscelati tra loro, unicamente per creare un'atmosfera inerte e manipolare al riparo dell'aria i prodotti utilizzati nella costituzione della partita.

Art. 3.

Gradazioni minime al consumo

1. Il «vino frizzante» e il «vino frizzante gassificato» di cui all'art. 1 del regolamento devono presentare un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7% vol. ed un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9% vol.

2. Per i vini frizzanti di qualita' prodotti in regione determinata e per i vini frizzanti a indicazione geografica tipica devono essere rispettate le eventuali regole disposte dai singoli disciplinari.

Art. 4.

Sovrapressione

1. La sovrapressione dell'anidride carbonica endogena in soluzione del «vino frizzante» e la sovrapressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione totalmente o parzialmente aggiunta del «vino frizzante gassificato» di cui all'art. 1 del presente regolamento, contenuti in recipienti chiusi conservati a 20°C, non puo' essere inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar.

2. Ai fini dell'attivita' di controllo e vigilanza da parte degli Organismi preposti nell'ambito degli stabilimenti di produzione e/o confezionamento, la determinazione di detta sovrapressione e' effettuata al termine della preparazione del «vino frizzante» e del «vino frizzante gassificato» e prima che gli stessi, regolarmente

confezionati, siano estratti dallo stabilimento di elaborazione, mediante i metodi di analisi previsti dalla normativa comunitaria. Il valore della determinazione e' dato dalla media dei risultati ottenuti dall'analisi di n. 4 esemplari di campione prelevati dalla stessa partita.

Art. 5.

Designazione e presentazione

1. Tipo di prodotto. In applicazione all'art. 39, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) N. 753/2002, fatto salvo quanto previsto dai singoli disciplinari di produzione, possono essere indicati nell'etichettatura dei prodotti di cui all'art. 1 del presente regolamento i termini seguenti soltanto a condizione che il prodotto in causa abbia un tenore di zucchero residuo per i tipi:

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

2. Le norme relative alla designazione e presentazione dei «vini frizzanti», dei v.f.q.p.r.d. e del «vino frizzante gassificato» sono contenute all'allegato VII, sezione A, del regolamento (CE) n. 1493/99 e negli articoli 38, 39 e 40 del regolamento d'applicazione (CE) n. 753/2003 e nel decreto ministeriale 3 luglio 2003.

3. La menzione «ottenuti mediante aggiunta di anidride carbonica» prevista per il «vino frizzante gassificato» dell'art. 38, del regolamento n. 753/2002, nella designazione e presentazione del prodotto, e' obbligatoria. Essa deve completare la dizione «vino frizzante gassificato» e deve essere riportata in caratteri dello stesso tipo e delle stesse dimensioni di detta dizione.

4. La dicitura «rifermentazione in bottiglia» puo' essere utilizzata nella designazione e presentazione dei v.f.q.p.r.d. e dei vini frizzanti ad indicazione geografica tipica per i quali tale pratica e' espressamente prevista nei relativi disciplinari di produzione.

Art. 6.

Tipologia, capacita' dei recipienti e dispositivi di chiusura

1. Fatte salve le prescrizioni o deroghe espressamente previste nei singoli disciplinari di produzione, per il confezionamento dei vini frizzanti, dei vini frizzanti ad I.G.T., dei v.f.q.p.r.d. e del vino frizzante gassificato, sono idonei i tipi di recipienti e le capacita' previsti dalla direttiva del Consiglio n. 106/75 del 19 dicembre 1974, dal decreto-legge n. 451 del 3 luglio 1976, dal decreto ministeriale 19 ottobre 1982, dal decreto ministeriale 16 dicembre 1991 e dal decreto ministeriale 7 luglio 1993.

2. Dispositivi di chiusura. Per tutti i vini frizzanti disciplinati dal presente decreto si applicano le disposizioni contenute nell'art. 23, comma 2, della legge n. 164/1992. In particolare ai vini frizzanti ad I.G.T. e ai v.f.q.p.r.d. si applicano le prescrizioni

contenute nei singoli disciplinari di produzione e le disposizioni e deroghe previste dal decreto ministeriale 7 luglio 1993, modificato con decreto ministeriale 12 luglio 1999, e dai decreti ministeriali 26 febbraio 1994 e 10 maggio 1995.

Art. 7.

Adempimenti delle ditte produttrici

1. Le ditte che intendono procedere all'elaborazione ovvero anche all'imbottigliamento del «vino frizzante» e del «vino frizzante gassificato» di cui all'art. 1, devono presentare, una tantum, una dichiarazione d'inizio attivita': nel caso in cui le ditte intendano operare in piu' stabilimenti e' redatta una dichiarazione per ciascuno degli stabilimenti.

2. La dichiarazione di cui al comma 1 deve pervenire all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio almeno trenta giorni prima dell'esecuzione delle predette operazioni di produzione ovvero d'imbottigliamento o condizionamento, tramite posta ordinaria, telefax o posta elettronica.

3. Nella dichiarazione d'inizio attivita' devono essere indicati:

- a) il nome o la ragione sociale della ditta, nonche' l'indirizzo completo della sede legale;
- b) il codice fiscale ovvero anche, se diversa, la partita IVA;
- c) l'indirizzo completo dello stabilimento in cui avverranno le operazioni di produzione ovvero anche d'imbottigliamento o condizionamento;
- d) l'attivita' che si intende effettuare (produzione, imbottigliamento o condizionamento ovvero produzione ed imbottigliamento o condizionamento).

4. In applicazione dell'art. 17 del regolamento CE n. 884/2001, le ditte che procedono alla produzione del «vino frizzante» e del «vino frizzante gassificato» di cui all'art. 1:

- a) devono richiedere all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi la vidimazione di un apposito registro, ove devono essere annotate le operazioni di trasformazione;
- b) devono annotare le operazioni di trasformazione in vino frizzante sul predetto registro, entro il primo giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione e, per quelle relative all'arricchimento, entro il giorno in cui viene effettuata l'operazione stessa, indicando, oltre agli elementi previsti dall'art. 14 del citato regolamento, il titolo alcolometrico volumico totale della partita avviata alla presa di spuma, il quantitativo ed il titolo alcolometrico volumico totale dei prodotti utilizzati per la presa di spuma.»;

5. Le condizioni previste ai punti n. 1), 2) e 3) dell'ultimo comma dell'art. 20 del decreto del Presidente della Repubblica n. 162/1965 si intendono ottemperate purché, con riferimento al vino frizzante di cui all'art. 1, comma 1, siano stati tempestivamente effettuati gli adempimenti previsti ai commi 1, 2, 3 e 4.

6. Le disposizioni di cui ai commi 1, 2, 3, 4 e 5, sono applicabili anche alle ditte che, alla data di entrata in vigore del presente decreto, effettuano già operazioni di produzione ovvero anche di imbottigliamento o condizionamento dei vini di cui all'art. 1: le predette disposizioni si applicano a partire dalla campagna vitivinicola 2004/2005.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della
Repubblica italiana.

Roma, 29 luglio 2004

Il Ministro: Alemanno