



REGIONE SICILIANA
ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO

VINI SPUMANTI

NORMATIVA PRINCIPALE

A cura OdCC Vini IRVO

-Categorie di vini spumanti previsti dalla normativa europea [Reg. (UE) 1308/2013 Alleg. VII-Parte II]:

- **Vino spumante (Vs)**
- **Vino spumante di qualità (Vsq)**
- **Vino spumante di qualità del tipo aromatico (Vsqa)**
- **Vino spumante gassificato** (*Nda che in questo ambito non verrà trattato*)

-Definizione generica in comune tra Vs e Vsq [Reg. (UE) 1308/2013 Alleg. VII-Parte II]:

I vini spumanti ed i vini spumanti di qualità sono quei prodotti ottenuti dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica di :

- uve fresche
- di mosto di uve , o
- di vino

caratterizzati alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di CO₂ proveniente esclusivamente dalla fermentazione.

-Definizione generica Vsqa [Reg. (UE) 1308/2013 Alleg. VII-Parte II e Reg. (CE) 606/2009 Alleg. II]

I Vini Spumanti di qualità del tipo aromatico (Vsqa) sono quei Vini Spumanti di qualità ottenuti durante la costituzione della partita utilizzando soltanto:

-mosti di uva o

-mosti di uva parzialmente fermentati

-derivanti da alcune determinate varietà di uve da vino (vedi °Allegato II-Appendice 1 Reg 606/2009" *Elenco delle varietà di vite le cui uve possono essere utilizzate per la costituzione della partita (cuvée) dei Vsqa e del Vsqa a DO*"). Tra le varietà elencate quelle che sono idonee alla coltivazione nel territorio amministrativo della Regione Sicilia e che quindi possono essere utilizzate per la produzione di Vsqa in Sicilia sono : Glera b.;

Malvasia bianca b.; Moscato bianco b.; Moscato giallo b.; Moscato rosa rs; Malvasia bianca b.; Malvasia di Lipari (solo in provincia di ME); Zibibbo b.

-caratterizzati alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di CO₂ proveniente esclusivamente dalla fermentazione

-il controllo del processo di fermentazione anteriormente e successivamente alla costituzione della partita (cuvée) può essere effettuato, per rendere spumante la partita, soltanto mediante refrigerazione o altri processi fisici

-Per i Vsqa è vietata l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio

-Definizione di “sciroppo zuccherino” (liqueur de tirage) [Reg. (CE) 606/2009 Alleg. II]

prodotto destinato ad essere aggiunto alla partita (cuvée) per provocare la presa di spuma

Può essere **composto soltanto** da:

- saccarosio
- mosto di uve concentrato (MC)
- mosto di uve concentrato rettificato (MCR)
- mosto di uve
- mosto di uve parzialmente fermentato
- vino

Nel caso di Vs e Vsqa a DO il mosto di uva, il mosto di uva parzialmente fermentato e il vino devono essere atti a divenire lo stesso Vs o Vs

-Definizione di “sciroppo di dosaggio” (liqueur de expedition) [Reg. (CE) 606/2009 Alleg. II]

prodotto destinato ad essere aggiunto ai vini spumanti (tranne che ai Vsqa) per conferire loro caratteristiche gustative particolari .

Può essere **composto soltanto** da:

- saccarosio
- mosto di uve
- mosto di uve parzialmente fermentato
- mosto di uve concentrato (MC)
- mosto di uve concentrato e rettificato (MCR)
- vino o
- una miscela dei predetti prodotti eventualmente addizionati di distillato di vino

-Norme in comune per le tre le categorie di vini spumante (Vs, Vsq e Vsqa) [Reg. (CE) 606/2009 Alleg. II]

Per tutte le categorie di vini spumanti è:

VIETATO L'ARRICCHIMENTO DELLA CUVÉE fatto salvo il precedente arricchimento dei singoli componenti della partita.

Tuttavia l'arricchimento, per ragioni tecniche, può essere autorizzato a livello regionale con apposito provvedimento per una determinata campagna (limitato anche per determinate zone e/o varietà), purchè:

- a) nessun componente della partita (cuvée) sia già stato arricchito;
- b) detti componenti provengano esclusivamente da uve raccolte nel suo territorio;
- c) l'operazione di arricchimento sia effettuata in una sola volta;
- d) non sia superato il limite del 1,5% vol nel caso di cuvée ottenute in Sicilia (zona viticola C)
- e) il metodo utilizzato consista nell'aggiunta di saccarosio, di MC o MCR

VIETATA LA DOLCIFICAZIONE DELLA CUVÉE E DEI SUOI COMPONENTI

L'aggiunta dello sciroppo zuccherino e dello sciroppo di dosaggio non sono considerati nè un arricchimento nè una dolcificazione.

L'aggiunta di sciroppo zuccherino non può provocare un aumento del titolo alcolometrico volumico totale della partita superiore a >1,5% vol.

Tale aumento si misura calcolando la differenza tra il tit. alc. vol. tot. della partita di base cuvée e quello del vino spumante prima dell'eventuale aggiunta dello sciroppo di dosaggio.

L'aggiunta dello sciroppo di dosaggio non deve causare un aumento di oltre lo 0,5% vol del titolo alcolometrico volumico effettiva del vino

POSSIBILE L'ACIDIFICAZIONE O DISACIDIFICAZIONE DELLA CUVÉE E DEI SUOI COMPONENTI

-le due operazioni si escludono a vicenda

-l'acidificazione può essere effettuata entro un limite max di 1,50 g/l ac. tartarico ossia 20 milliequivalenti/L

-Negli anni caratterizzati da condizioni climatiche eccezionali, il limite massimo di 1,50 g/l, ossia 20 milliequivalenti/l, può essere portato a 2,50 g/l, ossia 34 milliequivalenti/l, purché l'acidità naturale dei prodotti, espressa in acido tartarico, non sia inferiore a 3 g/l, ossia 40 milliequivalenti/l.

PROVENIENZA CO₂ L'anidride carbonica contenuta nei vini spumanti può provenire soltanto dalla fermentazione alcolica della cuvée.

Questa fermentazione deve derivare solo dall'aggiunta dello sciroppo zuccherino (a meno che non si tratti di quella destinata a trasformare uve, mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato direttamente in vino spumante).

Questa fermentazione può aver luogo soltanto in bottiglia o in recipienti chiusi.

L'utilizzo di CO₂ in caso di travaso per contropressione è autorizzato sotto controllo e non deve determinare un aumento della pressione della CO₂ contenuta nei vini spumanti.

-Norme e parametri differenziati in base alla categoria (Vs, Vsq e Vsqa) e alla classe (non a Do e a DO):

-SOVRAPPRESSIONE MINIMA CO2 [Reg. (UE) 1308/2013 Alleg. VII-Parte II]

Conservati alla temperatura di 20° in recipienti chiusi, devono presentare una sovrappressione dovuta alla CO2 in soluzione non inferiore:

- **Vini spumanti (Vs)** sia non a Do che a DO : **3 bar**
- **Vini spumanti di qualità (Vsq)** sia non a Do che a DO: **3,5 bar ma se in recipienti < 25 cl allora 3 bar**
- **Vini spumanti di qualità aromatici (Vsqa)** sia non a Do che a DO: **3 bar**

-TITOLO ALCOLOMETRICO TOTALE MINIMO DELLA CUVÉE [Reg. (UE) 1308/2013 Alleg. VII-Parte II]

Il titolo alcolometrico totale della partita destinata all'elaborazione non deve essere inferiore a :

- **Vini spumanti (Vs)** sia non a Do che a DO : **8,5 %vol**
- **Vini spumanti di qualità (Vsq)** non a Do: **9,0 % vol**
- **Vini spumanti di qualità (Vsq)** a DO: **9,5 % vol**
- **Vini spumanti di qualità aromatici (Vsqa)** non a Do: **9,0% vol.**
- **Vini spumanti di qualità aromatici (Vsqa)** a Do: **9,5% vol.**

-TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO MINIMO [Reg. (CE) 606/2009 Alleg. II]

Il titolo alcolometrico volumico effettivo, compreso l'alcole contenuto nello sciroppo di dosaggio eventualmente aggiunto, deve essere almeno di:

- **Vini spumanti (Vs)** sia non a Do che a DO: **9,5 %vol**
- **Vini spumanti di qualità (Vsq)** sia non a Do che a DO (zona Viticola CIII): **10,0 % vol**
- **Vini spumanti di qualità aromatici (Vsqa)** sia non a Do che a DO: **6,0% vol**

-DURATA MINIMA PROCESSO DI ELABORAZIONE TOTALE [Reg. (CE) 606/2009 Alleg. II]

dall'inizio della fermentazione destinata a rendere spumante la partita (rifermentazione) sino all'immissione al consumo, compreso quindi l'invecchiamento nella azienda di produzione:

- **Vini spumanti (Vs)** sia non a Do che a DO: **~ non è stabilita**
- **Vini spumanti di qualità (Vsq)** sia non a DO che a DO : **6 mesi** in recipiente chiuso
9 mesi in bottiglia
- **Vini spumanti di qualità aromatici (Vsqa) (Vsqa)** si a DO che non a DO : **1 mese**

~ Non essendo stabilita la durata minima è quindi il tempo necessario per raggiungere le caratteristiche minime previste dalla normativa europea (Reg. 1308/2013 Alleg. VII e Reg. 606/2009 Alleg. II) e quelle al consumo previste dal disciplinare di produzione in caso di Vs a DO]

-DURATA MINIMA FERMENTAZIONE E PERMANENZA SULLA FECCE [Reg. (CE) 606/2009 Alleg. II]

Vini spumanti (Vs) non a Do: non è stabilita

Vini spumanti (Vs) a DO e Vini spumanti di qualità (Vsq) sia non a DO che a DO: 90gg
30 gg se la
fermentazione avviene in recipienti
provvisi di dispositivi agitatori

Vini spumanti di qualità aromatici (Vsqa) (Vsqa) si a DO che non a DO : ~ non è stabilita

Tabella riassuntiva parametri differenziati tra le 3 categorie di vini spumanti

(da Reg. (UE) 1308/2013 Alleg. VII-Parte II e da Reg. (CE) 606/2009 Alleg. II)

| <i>CATEGORIA VINI SPUMANTI</i> | <i>a DO/non a DO</i> | <i>sovrapressione minima SO2</i> | <i>titolo alcol. totale minimo vino base (cuvè)</i> | <i>titolo alcol. vol. effettivo minimo</i> | <i>processo di elaborazione totale durata minima</i> | <i>fermentazione e permanenza sulle fecce durata minima</i> |
|---|----------------------|----------------------------------|---|--|--|--|
| VS VINI SPUMANTI | Vs non a DO | 3 bar | 8,5% vol | 9,5% vol | non stabilita | non stabilita |
| | Vs a DO | | | | | 90 gg oppure 30 gg se la fermentaz. avviene in recipienti provvisti di dispositivi agitatori |
| VSQ VINI SPUMANTI DI QUALITA' | Vsq non a DO | 3,5 bar | 9,0% vol | 10,0% vol | 6 mesi se in autoclave 9 mesi se in bottiglia | 90 gg oppure 30 gg se la fermentaz. avviene in recipienti provvisti di dispositivi agitatori |
| | Vsq a DO | | 9,5% vol | | | |
| VSQA VINI SPUMANTI DI QUALITA' AROMATICI | Vsqa non a DO | 3 bar | 9,0% vo | 6,0% vol | 1 mese | non stabiita |
| | Vsqa a DO | | 9,5% vol | | | |

Etichettatura Vini Spumanti a DO

Le indicazioni (obbligatorie in neretto) da indicare nella etichettatura di una **vino spumante a DOP** sono:

-Nome della denominazione di origine protetta : **“SICILIA”**

-Tipologia: **Spumante**

-Designazione della Classe : **DOP e/o DOC e/o Denominazione di origine protetta e/o Denominazione di origine controllata**

-Nome del vitigno/i (facoltativo): **Grillo**

-Colore del Vino (facoltativo) **Bianco**

-Categoria prodotto (per i vini spumanti DOP : **Vino spumante o VS , Vino spumante di qualità o VSQ,**
non è obbligatorio indicare la categoria) **Vino Spumante di qualità del tipo aromatico o VSQA**

-Annata (facoltativo per i vini spumanti) : **2018 oppure Vendemmia 2018**

-Indicazione della provenienza: **Prodotto in Italia o Prodotto d’Italia o Vino d’Italia**

-Tenore zuccherino (obbligatorio) : **brut nature, extra brut, brut, extra dry, secco, semisecco, dolce ecc**
(vedi allegato III -Parte A del Reg. (UE) 2019/33)

Nell’etichettatura dei vini spumanti deve essere riportato insieme o singolarmente il nome ed indirizzo del produttore e/o del venditore

-Nome o ragione sociale,
comune e stato del produttore : **Prodotto da , Sciacca (AG), Italia**
Produttore , Sciacca (AG) , Italia
Elaborato da , Sciacca (AG) , Italia
o Elaboratore..... ,Sciacca (AG) , Italia

-Nome o ragione sociale,
comune e stato del venditore : **Venduto da..... , Sciacca (AG), Italia**
Venditore..... , Sciacca (AG), Italia
Distribuito da..... , Sciacca (AG), Italia
Distributore..... , Sciacca (AG), Italia

-Titolo alcolometrico effettivo: **11,50 % vol**

-Capacità nominale del recipiente: **750 ml e oppure e 750 ml**

-Numero di Lotto : **L 90518**

-Indicazione presenza sostanze allergeniche
oltre certi limiti

“contiene solfiti” oppure **“ contiene anidride solforosa”**
è obbligatoria per tutti i vini contenete SO2 in concentrazione superiore ai 10

mg/l

Deve essere in caratteri la cui parte “mediana” non sia inferiore a mm 1,2.

(per i vari termini e limiti vedi Reg. 579/2012)

“contiene uovo” oppure **“ derivati dell’uovo”** oppure ecc. ecc.

“contiene latte “ oppure **“contiene derivate del latte”** oppure ecc. ecc.

Le indicazioni obbligatorie devono essere riportate tutte nello stesso campo visivo ad eccezione della indicazione obbligatoria del numero di lotto che può figurare anche in un campo visivo diverso e, devono avere dimensioni non inferiori a 1,2 mm

TERMINI TENORE ZUCCHERINO VINI SPUMANTI

| Reg. DELEGATO (UE) 2019/33-Allegato III | |
|---|---|
| <i>PARTE A-Elenco dei termini da usare per l'indicazione del tenore di zucchero per i vini spumanti, i vini spumanti gassificati, i vini spumanti di qualità e i vini spumanti di qualità del tipo aromatico</i> | |
| TERMINI | CONDIZIONI DI USO |
| <i>(Nda Vengono riportati soltanto alcuni dei termini presenti nell'allegato)</i> | <i>Tenore di zucchero</i> |
| brut nature, pas dosé, dosage zéro, brut natur | < 3 g/l questi termini si possono usare solo per i prodotti che non hanno avuto aggiunta di zucchero dopo la fermentazione secondaria (NO sciroppo di dosaggio o liqueur d'expédition) |
| extra brut | tra 0 e 6 g/l |
| brut | < 12 g/l |
| extra dry, extra sec | tra 12 e 17 g/l |
| secco, sec, asciutto, dry | tra 17 e 32 g/l |
| semisecco, demi-sec, abboccato, medium dry | tra 32 e 50 g/l |
| dolce, doux, sweet | > 50 g/l |

Indicazioni in etichettatura inerenti determinati metodi di produzione riferibili a vini spumanti -(Vedi Reg. delegato (UE) 2019/33 art. 53 commi 3, 4 e 5, che ha abrogato il Reg. 607/2009)

-L'espressione «**fermentato in bottiglia**» può essere utilizzata soltanto per designare vini spumanti che recano una denominazione di origine protetta o una indicazione geografica di un paese terzo oppure vini spumanti di qualità, a condizione che:

- a) il prodotto sia spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia;
- b) la durata del processo di produzione, compreso l'affinamento nell'azienda di produzione, calcolata a decorrere dall'inizio del processo di fermentazione destinato a rendere spumante la partita (*cuvée*), non sia inferiore a nove mesi;
- c) la durata della fermentazione destinata a rendere spumante la partita e la durata della presenza della partita sulle fecce siano di almeno novanta giorni;
- d) il prodotto sia separato dalle fecce mediante filtraggio secondo il metodo del travaso o mediante sboccatura.

-Le espressioni «**fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale**» o «**metodo tradizionale**» o «**metodo classico**» o «**metodo classico tradizionale**» possono essere utilizzate soltanto per designare vini spumanti che recano una denominazione di origine protetta o una indicazione geografica di un paese terzo oppure vini spumanti di qualità, a condizione che il prodotto:

- a) sia spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia;
- b) sia rimasto senza interruzione sulle fecce per almeno nove mesi nella stessa azienda a partire dalla costituzione della partita (*cuvée*);
- c) sia separato dalle fecce mediante sboccatura.

-L'espressione «**Crémant**» può essere utilizzata soltanto per i vini spumanti di qualità bianchi o rosati che recano una denominazione di origine protetta o una indicazione geografica di un paese terzo, a condizione che:

- a) le uve siano vendemmiate a mano;
- b) il vino sia prodotto con mosto ottenuto dalla pressatura di grappoli interi o diraspati; la quantità di mosto ottenuto non superi 100 litri per 150 chili di uva;
- c) il tenore massimo di anidride solforosa non sia superiore a 150 mg/l;
- d) il tenore di zucchero sia inferiore a 50 g/l;
- e) il vino risponda ai requisiti di cui al paragrafo 4.

Fatto salvo l'articolo 55, il termine «**Crémant**» è indicato sull'etichetta dei vini spumanti di qualità insieme al nome dell'unità geografica che è alla base della zona delimitata di produzione della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica del paese terzo di cui trattasi.

Tabella riassuntiva

INDICAZIONI NELLA ETICHETTATURA DEI VINI SPUMANTI DI DETERMINATI METODI DI PRODUZIONE

| | | CONDIZIONI DI USO | | | |
|---|--|--|--|--|-------------------------------------|
| indicazione | categorie | metodo di produzione | durata minima intero processo elaborazione | durata minima fermentazione e presenza sulle fecce | metodo di separazione dalle fecce |
| "fermentato in bottiglia" | <i>Vs Dop e Vsq sia non a DOP che a DOP</i> | spumantizzazione tramite seconda fermentazione alcolica in bottiglia | 9 mesi | 90 gg | filtraggio per travaso o sboccatura |
| "fermentato in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" | <i>Vs Dop, e Vsq sia non a DOP che a DOP</i> | spumantizzazione tramite seconda fermentazione alcolica in bottiglia | | 9 mesi senza interruzioni sulle fecce nella stessa azienda | separato mediante sboccatura |
| "Crémant" | <i>Vsq a DOP</i> | spumantizzazione tramite seconda fermentazione alcolica in bottiglia | | 9 mesi senza interruzioni sulle fecce nella stessa azienda | separato mediante sboccatura |
| | | prodotto da uve vendemmiate a mano | | | |
| | | partita prodotta da mosto ottenuto dalla pressatura di grappoli interi o diraspati; ed il mosto ottenuto > 100 lit/150 Kg di uva | | | |
| | | SO2 > o = 150 mg/l | | | |
| | | tenore zuccherino > 50 g/l | | | |

Vini Spumanti “Varietali” -

I vini spumanti , a prescindere dalla categoria (Vs, Vsq e Vsqa) , per quanto riguarda la classe possono essere : DOP, IGP, vini spumanti senza DOP o IGP designati con l’annata o con il nome della varietà di vite, i cosiddetti **Vini spumanti “varietali”** e, infine, vini spumanti generici.

Per i vini spumanti a DOP e IGP per quanto riguarda le possibili tipologie nelle quali possono essere prodotti (bianco, rosato , con riferimento ad uno o più vitigni) si deve fare riferimento allo specifico disciplinare di produzione.

Per i vini spumanti varietali, senza DOP e IGP ma con il riferimento alla annata o alla varietà, in etichettatura si può fare riferimento solo ad alcuni vitigni; oltre i 7 internazionali previsti per i vini varietali tranquilli (vedi Allegato 4 DM 13/08/2012) si può infatti fare riferimento a diversi altri vitigni che si ricavano indirettamente, escludendo, quelli indicati come da escludere all’art. 7 comma 3 del DM 12/08/2018 inerente l’etichettatura e la presentazione di alcuni prodotti vitivinicoli.

In questo articolo si fa riferimento ad alcuni allegati del decreto stesso in cui, sono elencati dei vitigni cui non si può fare riferimento nell’etichettatura dei vini spumanti varietali (Allegati 1 e 2).

Per i vini spumanti varietali prodotti in Sicilia, partendo dalla lista delle varietà idonee alla coltivazione nel territorio amministrativo della regione siciliana , escludendo tra le idonee alla coltivazione quelle presenti negli Allegati 1 e 2 del Dm 12/08/2012, le varietà che si possono indicare (da un punto di vista normativo, altro è vedere se sono varietà tecnicamente confacenti) nella designazione dei vini spumanti varietali siciliani sono quelli elencati nella tabella seguente:

| Varietà di uve da vino che possono figurare nell'etichettatura e presentazione dei vini spumanti varietali prodotti in Sicilia | | | |
|---|-----------------------------|---------------|--------------------------------|
| | Varietà | Codice | Sinonimo/i riconosciuti |
| 1 | Albanello B. | 005 | |
| 2 | Ancellotta N. | 012 | <i>Lancellotta</i> |
| 3 | Cabernet Franc N. | 042 | <i>Cabernet*</i> |
| 4 | Cabernet Sauvignon N. | 043 | <i>Cabernet*</i> |
| 5 | Carignano N. | 054 | |
| 6 | Carricante B. | 055 | |
| 7 | Catanese Nero N. | 057 | |
| 8 | Catarratto Bianco Comune B. | 058 | <i>Catarratto*, Lucido**</i> |
| 9 | Catarratto Bianco Lucido B. | 059 | <i>Catarratto*, Lucido**</i> |
| 10 | Chardonnay B. | 298 | |
| 11 | Chenin B. | 391 | |
| 12 | Ciliegiolo N. | 062 | <i>Morettone</i> |
| 13 | Damaschino B. | 072 | |
| 14 | Fiano B. | 081 | |
| 15 | Frappato N. | 087 | <i>Frappato d'Italia</i> |
| 16 | Gaglioppo N. | 090 | |

| | | | |
|----|------------------------|-----|---|
| 17 | Glera (ex Prosecco) B. | 200 | con il DM 22/05/2011 non si può più usare il nome Prosecco |
| 18 | Grecanico dorato B. | 094 | |
| 19 | Grillo B. | 101 | |
| 20 | Malbeck N. | 127 | |
| 21 | Malvasia Bianca B. | 129 | Malvasia*, Verdana , Iuvarella |
| 22 | Malvasia di Lipari B. | 135 | Malvasia*coltivabile esclusivamente nella prov. di ME |
| 23 | Manzoni Bianco B. | 299 | Incrocio Manzoni 6.0.13 |
| 24 | Merlot N. | 146 | |
| 25 | Minnella Bianca B. | 147 | |
| 26 | Mondeuse N. | 389 | |
| 27 | Montonico Bianco B. | 151 | Montonico*, |
| 28 | Moscato Bianco B. | 153 | Moscato*, Moscatello*, Moscatellone*, Muscat°, Muskateller°, Gelber Muskateller |
| 29 | Moscato Giallo B. | 154 | Moscato*, Moscatello*, Moscatellone*, Muscat°, Muskateller°, Goldmuskateller |
| 30 | Moscato Rosa rs. | 156 | Moscato Delle Rose |
| 31 | Muller Thurgau B. | 158 | |
| 32 | Nerello Cappuccio N. | 164 | Nerello Mantellato |
| 33 | Nerello Mascalese N. | 165 | |
| 34 | Nocera N. | 172 | |
| 35 | Perricone N. | 185 | Pignatello |
| 36 | Petit Manseng B. | 402 | |
| 37 | Petit Verdot N. | 335 | |
| 38 | Pinot Nero N. | 195 | Pinot noir°, Blauer Spatburgunder°, Pinot (solo per i vini spumanti) |
| 39 | Pinot Grigio G. | 194 | Pinot gris°, Pinot (solo per i vini spumanti), Grauer Burgunder, Grauburgunder, |
| 40 | Pinot Bianco B. | 193 | Pinot blanc°, Pinot (solo per i vini spumanti) |
| 41 | Sauvignon B. | 221 | |
| 42 | Semillon B. | 227 | |
| 43 | Syrah N. | 231 | Shiraz |
| 44 | Tannat N. | 344 | |
| 45 | Tempranillo N. | 345 | |
| 46 | Traminer Aromatico Rs. | 238 | |
| 47 | Trebbiano Toscano B. | 240 | Ugni blanc°, Procanico |
| 48 | Vermentino B. | 258 | |
| 49 | Viognier B. | 346 | |
| 50 | Zibibbo B. | 343 | Moscato di Alessandria, Moscato*, Moscatello*, Moscatellone* |

Elaborazione OdCC IRVO da Dm 13 agosto 2012 "Disposizioni nazionali applicative.... per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo"

Nota: * ai soli fini della designazione

** ai soli fini della designazione per i vini provenienti da uve raccolte nella regione Siciliana

° ai soli fini della designazione, per l'esportazione o la spedizione verso altri Stati membri

dalla terza colonna sono stati esclusi i sinonimi riconosciuti per ambiti territoriali diversi dalla regione Siciliana

Fonte per i sinonimi : Registro nazionale delle varietà di Vite (ultimo aggiornamento DM 30 maggio 2018)

<http://catalogoviti.politicheagricole.it/catalogo.php>

Confezionamento Vini spumanti

(Vedi Reg. delegato (UE) 2019/33 art. 57 comma 1 Norme sulla presentazione di determinati prodotti vitivinicoli)

(Vedi Dm 13/08/2012 sulla etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo art. 15 punto 4-chiusure)

I Vini spumanti, i Vini spumanti di qualità e i Vini spumanti di qualità del tipo aromatico prodotti all'interno dell'Unione sono commercializzati o esportati in bottiglie di vetro per vino spumante munite di uno dei seguenti dispositivi di chiusura:

a) **per le bottiglie di volume nominale superiore a 0,2 l**: un tappo a forma di fungo, in sughero o altri materiali ammessi ad entrare in contatto con gli alimenti, trattenuto da un fermaglio, coperto eventualmente da una capsula e rivestito da una lamina che ricopra tutto il tappo e interamente o parzialmente il collo della bottiglia;

b) **per le bottiglie di volume nominale non superiore a 0,2 l**: qualsiasi altro dispositivo di chiusura idoneo.

Riferimenti Normativi

- **Reg (UE) 1238/2013** Regolamento quadro OCM-Allegato VII-Parte II “*Categorie di prodotti vitivinicoli*”
- **Reg. (CE) 606/2009** Allegato II “*Pratiche enologiche autorizzate e restrizioni relative ai vini spumanti, ai vini spumanti di qualità ed ai vini spumanti di qualità del tipo aromatico*”
- **Reg. (CE) 606/2009** Allegato II Appendice 1 “*Elenco delle varietà di vite le cui uve possono essere utilizzate per la costituzione della partita (cuvée) dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico e dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta*”
- **Nota Mipaaf SAQ IX prot. 9223** del 11/06/2010- Reg. 606/2009-Alleg. II-Produzione Vs e Vsq a DO quesito
- **Reg. delegato (UE) 2019/33** Allegato III Parte A- *Termini da usare per indicare il tenore di zucchero per i Vs, Vsq e Vsqa*
- **Reg. delegato (UE) 2019/33** art. 47- *Indicazione del tenore di zucchero per i vini spumanti, per i vini spumanti gassificati, per i vini spumanti di qualità e per i vini spumanti di qualità del tipo aromatico e art. 53-Indicazioni che si riferiscono a determinati metodi di produzione commi 3,4 e 5 art. 57-Norme sulla presentazione di determinati prodotti vitivinicoli comma 1*
 - **Dm 13 agosto 2012** “*Disposizioni nazionali applicative.... per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo*”

A cura Dr.ssa Francesca Salvia

OdCC Vini IRVO