



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E  
REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI  
DIREZIONE GENERALE DELLA PREVENZIONE E DEL CONTRASTO  
ALLE FRODI AGRO-ALIMENTARI  
PREF III

*Posiz.*

*Roma*.....

Alle Associazioni ed Organizzazioni di  
categoria  
LORO SEDI

e p.c. al Dipartimento delle politiche europee  
e internazionali e dello sviluppo rurale  
Direzione generale delle politiche  
internazionali e dell'Unione europea  
SEDE

Agli Uffici territoriali ICQRF  
LORO SEDI

OGGETTO: Reg. 1308/2013 art. 119 comma 1 lettera e).

./.

Pervengono a questa Direzione generale richieste di chiarimento in ordine al contenuto della nota prot. n. 7349 del 14 maggio 2019, di pari oggetto, con la quale era stato riscontrato un quesito posto da un operatore economico del settore vitivinicolo, inerente alla produzione di un vino spumante ottenuto con il metodo di fermentazione in bottiglia ed alla possibilità di utilizzare in etichetta la dicitura “*prodotto da*”, sia che la sboccatura venga fatta direttamente o da terzi.

Al riguardo è opportuno premettere che il contenuto della nota sopra richiamata va ricondotto esclusivamente alla singola fattispecie concreta oggetto del quesito e, pertanto, la risposta non può essere intesa come una indicazione valida sul piano della generalità e per ogni singolo caso.

Ciò premesso, esaminate le richieste pervenute a questa Direzione generale, effettuati gli opportuni approfondimenti con la competente DG PIUE in indirizzo per conoscenza, si fa presente quanto segue.

Come rappresentato nella nota richiamata in premessa, si ribadisce che, ai sensi della normativa unionale e nazionale, non può essere considerato “produttore” colui che si limita ad acquistare del prodotto “su punta” e si limita ad allontanarne le fecce mediante la “sboccatura” sebbene provveda anche al successivo “abbigliamento” e “tappatura” delle bottiglie con dispositivo di chiusura definitivo. Infatti tali operazioni non apportano alcuna modifica sostanziale al prodotto ed alle caratteristiche organolettiche del vino spumante.

Diversamente, qualora con l’operazione di sboccatura si effettuino aggiunte di prodotto (sciropo di dosaggio) o correzioni enologiche (aggiunta di SO<sub>2</sub>, correzione di acidità ...) tali da apportare delle modifiche sostanziali al prodotto, influenzando sulle sue caratteristiche organolettiche e/o chimico-analitiche, si otterrà un vino diverso da quello di partenza. In tali casi, pertanto, le operazioni effettuate in fase di “sboccatura” vanno ad inserirsi nel processo di spumantizzazione, inteso nel suo complesso, integrandolo e completandolo. Ne consegue che il “produttore” potrà essere identificato in colui che ha effettuato la “sboccatura”, avendo completato il processo di elaborazione del vino spumante ed avendo ottenuto un prodotto avente caratteristiche intrinseche diverse da quello di partenza.

Oreste Gerini  
Direttore Generale  
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)