DISCIPLINA ORGANICA DELLA COLTIVAZIONE DELLA VITE E DELLA PRODUZIONE E DEL COMMERCIO DEL VINO

Art. 12

Produzione di mosto cotto

Negli stabilimenti enologici e' permessa la concentrazione a riscaldamento diretto o indiretto del mosto di uve o del mosto muto per la preparazione del mosto cotto, limitatamente agli stabilimenti che producono mosto cotto per i prodotti registrati ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, e per i prodotti figuranti nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, istituito ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173. Entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge e, successivamente, ogni anno il Ministro aggiorna, con proprio decreto, l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano. E' altresi' ammessa la produzione di mosto cotto, denominato anche «saba», «sapa» o con espressioni similari, anche ai fini della commercializzazione, previa comunicazione al competente ufficio territoriale ....

Versione in vigore dal 17 luglio 2020, tuttora in vigore · versione 4

RIFERIMENTI NORMATIVI

Atto	Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino
Estremi	Legge 12 dicembre 2016, n. 238
Titolo	II — Norme di produzione e commercializzazione
Capo	III — Produzione e pratiche enologiche
Pubblicazione	Gazzetta Ufficiale del 28 dicembre 2016

Fonte del testo: dati aperti ufficiali, licenza CC BY 4.0
Fonti e licenze su iuspedia.it/fonti-e-metodologia. Il testo non ha carattere di ufficialità: fa fede quello pubblicato nella Gazzetta Ufficiale.

Documento generato da Iuspedia.it il 28 novembre 2026
https://www.iuspedia.it/disciplina-organica-della-coltivazione-della-vite-e-della-produzione/art-12-produzione-di-mosto-cotto

Inquadra il QR code per aprire la pagina su Iuspedia.it